

## Herzlich willkommen!

Ihr Gastgeber Osman Kalkinc und sein Team möchten Ihnen Top-Gerichte zur Auswahl stellen.

Neben den traditionellen Fischgerichten, geschmackvoll zubereitet, liefern unsere Händler Qualitätsprodukte, wie

- hochwertiges Schweinefleisch
- aromatisches und zartes Rindfleisch vom heimischen Rind
- stets fangfrischen Fisch

Wir haben **NEUE** Produkte in unserer Karte:

- Vegetarische und vegane Gerichte, z. B.:
    - BULGUR | HUMMUS | FALAFEL
- Bulgur = Hartweizenschrot, geschmackvoll zubereitet  
Hummus = Kichererbsen, attraktiv zubereitet, oft mit Olivenöl serviert.  
Falafel = Bällchen aus Kichererbsen



Das exklusive Markenfleischprogramm der Fleischmanufaktur Dietzel:

- 100% Tierzucht ohne Wachstumshormone
- Mast garantiert 100% ohne Antibiotika
- Nachhaltige Zuchtbedingungen
- 100 regional, gezüchtet und verarbeitet in Ihrer Region

Roelof-Gerritz-Meyer-Straße 10  
26757 Nordseeinsel Borkum

Inhaber: Osman Kalkinc  
Telefon: 04922 2005  
Fax: 04922 9239273

Wir wünschen Ihnen einen  
schönen Aufenthalt.  
09/2022

Wichtig zu wissen!

## LÜBCHINER STROHSCHWEIN

Unser Schweinefleisch stammt von Schweinen aus dem Norden überwiegend von der Familie Röder in Behren-Lübchin. Ein Produzent, der sich in keine Schubladen stecken lässt.

Die **Haltung der Tiere auf Stroh**, wie hier praktiziert, ist selten. Das ist zwar aufwändiger für den Bauern, aber viel **besser für die Tiere**.

Die Schweine nutzen das Stroh ausgiebig zum Spielen, und wenn sie ruhen wollen, haben sie mit der dicken Einstreu immer eine weiche Liegefläche.



## URSPRUNG



**Unser Lieferant für Fisch:**

- SMIT liefert stets fangfrischen Fisch
- SMIT liefert von Montag bis Samstag
- Eine große Auswahl steht immer zur Verfügung



Wir freuen uns über  
Ihre Bewertung!

# Unsere Aktionskarte

Helfen Sie uns, die COVID-19 Regeln einzuhalten.

Grill- & Spezialitäten-Restaurant

# Alt Borkum

Das Wohlfühl-Restaurant

## Aktuell, frisch, regional

<b>Büsumer Krabbensuppe</b>	<b>8,95</b>
<b>Grünkohl</b> mit Kasseler-Nacken, Mettenden, Knipp und Drillinge-Kartoffeln	<b>17,55</b>
<b>Original Seemanns-Labskaus</b> zubereitet mit Rinderbrust, Kartoffeln und Roter Bete, garniert mit Matjesfilet, Zwiebeln, Gewürzgurke und 2 Spiegeleiern	<b>16,75</b>
<b>Ostfriesischer Snirtjebraa</b> mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen	<b>15,95</b>

<b>Fischplatte Alt Borkum</b> mit Knurrhahn, Buttermakrele, Rotbarsch, Riesen-Garnele Senfsoße, Drillinge-Kartoffeln und Salat	<b>24,95</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>Muscheln „Rheinische Art“</b> in Riesling-Sud, dazu Ciabatta und Butter	<b>18,95</b>
-------------------------------------------------------------------------------	--------------

... wir empfehlen:

<b>2021 Sauvignon Blanc „S“ trocken</b> Flonheimer Deutscher Qualitätswein Weingut Werner, Rheinhessen	<b>0,75 l</b>	<b>22,95</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	--------------

### DAS PERFEKTE WEIN-GESCHMACKSERLEBNIS

Unsere  
Empfehlung  
zu jedem  
Flaschenwein



**VILSA Gourmet Mineralwasser**, Fl. 0,75 l,  
zu jedem Flaschenwein (0,75 l)  
statt 7,25-€ jetzt **3,95 €!**

## Jeden Montag & Dienstag

### Steak de Luxe

Zartes Rumpsteak (250 g) vom Weiderind,  
auf dem Lavastein gegrillt, mit Topping aus kalt gepresstem  
nativen Olivenöl und feinen Kräutern, gerösteten  
Pinienkernen und Grana Padano-Spänen, dazu  
Drillinge-Kartoffeln mit Sour-Cream, Salat

**statt 30,25 jetzt 26,95**

**ca. 11% preiswerter**

## Jeden Mittwoch & Donnerstag

### Kabeljaufilet<sup>1,2,5</sup>

gebraten, mit bunten Möhren, Rieslingsoße  
und Drillinge-Kartoffeln  
**statt 24,95 jetzt 21,95**

... sehr gut dazu: *Riesling D.Q.,  
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden*

**ca. 11% preiswerter**

## Jeden Tag auf Vorbestellung

### Nordsee Seezunge

nach Müllerin-Art, gebraten  
mit zerlassener Butter, Tomatensalat  
und Drillinge-Kartoffeln.  
**Pro 100 g (ohne Haut) 10,90**

**Bitte reservieren & vorbestellen!**

**Alle Preise in € inkl. MwSt.**