

Besonderes

Unsere Lieferanten für besondere Qualität



DRY AGED RINDFLEISCH ... für Kenner & Genießer

Hier wird altherkömmliche Tradition in Bezug auf Trockenreifung wieder zum Leben erweckt. Das langsam & trocken gereifte Rindfleisch eröffnet ein neues Geschmackserlebnis.

In eigener Sache



Der Wirtschaftsminister von Niedersachsen hat Herrn Osman Kalkinc ausgezeichnet.

Unser Erfolg begründet sich auf der intensiven Zusammenarbeit mit **DEHOGA** als Organisation, die sich um die Belange des Gastgewerbes kümmert.



Unser Beratungspartner & Coach in individuellen Fachthemen, um dem sich stetig verändernden Markt gerecht werden zu können.

DER ERFOLGSWIRT
Beratung & Betreuung für Handel & Gastgewerbe

MÄRZ – MAI 2023

Jeden Montag & Dienstag von März bis Mai:
Rumpsteak-Tage

Jeden Mittwoch & Donnerstag im März:
Walfänger Fischplatte

Jeden Mittwoch & Donnerstag ab April:
Bonus-Tage



Lust auf tollen Urlaubs-Start bei uns?

1 Glas Sekt gratis mit Gutscheine

Fragen Sie in Ihrem Hotel, bei Ihrem Vermieter nach unseren Gutscheinen. Sie können ihn bei Ihrem ersten Besuch in unserem Grill- & Spezialitäten-Restaurant einlösen.

Ein kleines Geschenk

Geburtstagskinder ...

... die bei uns feiern sind eingeladen zu einem Glas Sekt für alle Gäste.

ZUM MITNEHMEN

Besondere Weine von ausgesuchten Winzern.

Sie erhalten satte 30% Preisnachlass auf unsere Flaschenweine (0,75 l).

Beispiel: Statt 29,95€
jetzt 20,95€



Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Roelof-Gerritz-Meyer-Str. 10, 26757 Nordseeinsel Borkum
Telefon: 04922 2005 / www.restaurant-altborkum.de

Wir akzeptieren Kreditkarten



BITTE RESERVIEREN

www.restaurant-altborkum.de



Das Wohlfühl-Restaurant

März April Mai 2023

Unsere Aktions-Gerichte können Sie auch bestellen und bei uns abholen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von
17.00 – 22.00 Uhr



DER ERFOLGSWIRT • Tel.: 06074 8536-0

Aktionen März – Mai 2023

Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Beim alten Leuchtturm

März

01. Mi	WALFÄNGER FISCHPLATTE
02. Do	WALFÄNGER FISCHPLATTE
03. Fr	
04. Sa	
05. So	
06. Mo	RUMPSTEAK-TAGE
07. Di	RUMPSTEAK-TAGE
08. Mi	WALFÄNGER FISCHPLATTE
09. Do	WALFÄNGER FISCHPLATTE
10. Fr	
11. Sa	
12. So	
13. Mo	RUMPSTEAK-TAGE
14. Di	RUMPSTEAK-TAGE
15. Mi	WALFÄNGER FISCHPLATTE

16. Do	WALFÄNGER FISCHPLATTE
17. Fr	
18. Sa	
19. So	
20. Mo	RUMPSTEAK-TAGE
21. Di	RUMPSTEAK-TAGE
22. Mi	WALFÄNGER FISCHPLATTE
23. Do	WALFÄNGER FISCHPLATTE
24. Fr	
25. Sa	
26. So	Beginn der Sommerzeit
27. Mo	RUMPSTEAK-TAGE
28. Di	RUMPSTEAK-TAGE
29. Mi	WALFÄNGER FISCHPLATTE
30. Do	WALFÄNGER FISCHPLATTE
31. Fr	

Ab März bis Mai

JEDEN MITTWOCH & DONNERSTAG

Walfänger FISCHPLATTE...



... ab zwei Personen.
Drei verschiedene Edelfischfilets mit einer Riesengarnelle mit einer Drillinge-Kartoffeln, Remouladen- und Senfsoße 48,95 € für 2 Personen, jede weitere Person 23,95 €

BITTE RESERVIEREN

JEDEN MONTAG & DIENSTAG

Rumpsteak-Tage



Steak de Luxe
Zartes Rumpsteak (250 g) von der norddeutschen Färsé auf dem Lavastein gegrillt, mit Topping aus kalt gepresstem nativen Olivenöl, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano-Spänen, dazu Drillinge-Kartoffeln mit Sour Cream. Statt 32,95 € jetzt 27,95 €

BITTE RESERVIEREN

April

01. Sa	
02. So	
03. Mo	RUMPSTEAK-TAGE
04. Di	RUMPSTEAK-TAGE
05. Mi	BONUS-TAGE
06. Do	BONUS-TAGE
07. Fr	
08. Sa	
09. So	Ostersonntag
10. Mo	Ostermontag
11. Di	RUMPSTEAK-TAGE
12. Mi	BONUS-TAGE
13. Do	BONUS-TAGE
14. Fr	
15. Sa	

16. So	
17. Mo	RUMPSTEAK-TAGE
18. Di	RUMPSTEAK-TAGE
19. Mi	BONUS-TAGE
20. Do	BONUS-TAGE
21. Fr	
22. Sa	
23. So	
24. Mo	RUMPSTEAK-TAGE
25. Di	RUMPSTEAK-TAGE
26. Mi	BONUS-TAGE
27. Do	BONUS-TAGE
28. Fr	
29. Sa	
30. So	

Ab April

OSTERWOCHE
Bei uns an Ostern

Lamm-Karree (ca. 450 g), rosa gebraten, auf Blattspinat, Knoblauch-Soße und Rosmarin-Kartoffeln 45,25 €
*
Fjord-Lachsfilet auf Sauerkraut gebacken, mit Senf-Soße und sofflierten Kartoffeln 27,95 €

BITTE RESERVIEREN

JEDEN MITTWOCH & DONNERSTAG

Bonus-Tage



Seemansgarn
Zwei edle Fischfilets und Riesengarnelle, mit buntem Gemüse auf Selleriepüree, mit Senf-Soße und sofflierten Kartoffeln Statt 26,95 € jetzt 22,95 €

BITTE RESERVIEREN

Mai

01. Mo	Tag der Arbeit
02. Di	RUMPSTEAK-TAGE
03. Mi	BONUS-TAGE
04. Do	BONUS-TAGE
05. Fr	
06. Sa	
07. So	
08. Mo	RUMPSTEAK-TAGE
09. Di	RUMPSTEAK-TAGE
10. Mi	BONUS-TAGE
11. Do	BONUS-TAGE
12. Fr	
13. Sa	
14. So	Muttertag
15. Mo	RUMPSTEAK-TAGE

16. Di	RUMPSTEAK-TAGE
17. Mi	BONUS-TAGE Christi Himmelfahrt
18. Do	
19. Fr	
20. Sa	
21. So	
22. Mo	RUMPSTEAK-TAGE
23. Di	RUMPSTEAK-TAGE
24. Mi	BONUS-TAGE
25. Do	BONUS-TAGE
26. Fr	
27. Sa	
28. So	Pfingstsonntag
29. Mo	Pfingstmontag
30. Di	RUMPSTEAK-TAGE
31. Mi	BONUS-TAG

bis Mai

AB MAI
Beginn der Spargel-Zeit

Spargel mit Fisch, Schnitzel, Steak, gekochtem und rohen Schinken

BITTE RESERVIEREN

AB MAI

Nordsee Seezunge

BITTE RESERVIEREN

Mai Scholle

BITTE RESERVIEREN

Damit Sie wissen, was wir bieten

AUSZUG AUS UNSERER SPEISENKARTE

Borkumer Fischsuppe	9,75
von hausgemachtem Fischfond mit feinen Gemüstreifen und Meeresfrüchten (Muscheln, Oktopus, Calamari, Fischfiletstücke), verfeinert mit Pernod, hausbackenes Brot	
Premium-Labskaus	14,95
mit Emdener Matjes und Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln und Pökelfleisch	
Vegetarischer Burger	16,95
aus Muskatkürbis und Chia-Samen, verfeinert mit Kichererbsen, Pastinaken, Spinat, Erbsen, Kräutern und Gewürzen, mit Emmentaler Käse, Paprika, Tomate, Gewürzgurke, Rote Zwiebeln & Aioli-Dip, dazu Coleslaw*	
Ofenfrische Spare Ribs	20,75
mit BBQ-Dip, Coleslaw* und Steakhouse-Pommes	
Scholle Finkenwerder Art	23,75
mit Speck-Zwiebeln, Coleslaw* und Drillinge-Kartoffeln	
Geschmortes „Ochsenbäckchen“	23,95
auf Portweinsoße, mit buntem Gemüse auf Selleriepüree, dazu soufflierte Kartoffeln	

*Coleslaw – der amerikanische Krautsalat



LÜBCHNER STROHSCHWEIN
Unser Schweinefleisch stammt von Schweinen aus dem Norden.

Wir sind stolz auf unseren Service

Genussvoll
Wohlschmeckend
Herzlich & Aufmerksam
Gastfreundlich

Wir haben mehr als 20 Jahre Erfahrung

NEU
Grill- & Spezialitäten-Restaurant
Alt Borkum

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

Die o.a. Gerichte sind ein kleiner Auszug aus unserem Standard-Angebot.