

Wir
gehen
nachhaltig
mit
Ressourcen
um.

Wir
hinterfragen
das Tierwohl
unserer
Lieferanten.

Genussvoll

Wohlschmeckend

Heimisch

Herzlich & Aufmerksam

Gastfreundlich

NEU

Online bestellen
& bezahlen

Einfach so, ohne
Registrierung

Fragen Sie unsere
Mitarbeiter!



Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Das Wohlfühl-Restaurant

Kleine Appetitanreger & Gaumenfreuden

Mini Hamburger von der Norddeutschen Färsse ^{2,5} 4,55
mit Tomaten, Blattsalat, Gewürzgurke und BBQ-Sauce

Bruschetta 5,75
3 Scheiben Ciabatta mit Tomaten-Salsa, Salatgarnitur

Olivenschale, marinierte Kalamata-Jumbo Oliven 5,95

Dreierlei Ciabatta 6,95
mit Tomaten, Hirtenkäse, Kichererbsen-Pesto

Panierter Hirtenkäse 8,95
mit Honig, Salatgarnitur, dazu Ciabatta

Borkumer Fischsuppe von hausgemachtem Fischfond 9,75
mit feinen Gemüsestreifen und Meeresfrüchten (Muscheln, Oktopus, Calamari, Fischfiletstücke), verfeinert mit Pernod, dazu hausgebackenes Brot

Rinder-Carpaccio ² 12,90
mit Grana Padano-Spänen, Olivenöl, garniert mit Rucola, dazu hausgebackenes Brot

Salatwerkstatt - vitaminreich

Gemischte Blattsalate 10,95
mit Kalamata-Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Balsamico-Dressing und Brot

Wählen Sie zum Basis-Salat folgende Varianten:

- mit Hirtenkäse 4,75
- mit Thunfisch 6,25
- mit gebratenem Seelachsfilet 8,95
- mit 5 Riesengarnelen 10,55



Vegetarisch, vegan - geschmackvoll genießen

Schwäbische Käsespätzle ^{1,2,8} 15,95
frisch handgeschabt, zubereitet mit Röstzwiebeln, Allgäuer Emmentaler, dazu ein kleiner Salat

Vegetarischer Burger, aus Muskatkürbis und Chia-Samen, 16,95
verfeinert mit Kichererbsen, Pastinaken, Spinat, Erbsen, Kräutern und Gewürzen, mit Emmentaler Käse, Paprika, Tomate, Gewürzgurke, Rote Zwiebeln und Aioli-Dip, dazu Coleslaw - der amerikanische Krautsalat ^{1,3,5,8}

Unsere Haus Bowl 18,95
Hummus, Muhammara, Cherry-Tomaten, Gurke, Paprika, Roma-Bohnen, Oliven, Couscous-Salat, Falafel, Maistortillas und Sour-Cream



Fisch - lieben Sie seine leichte, geschmackvolle Art?

	kleine Portion	normale Portion
Premium-Labskaus ^{1,2,3,5} mit Emden Matjes und Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pökelfleisch, <i>... dazu passt besonders gut: Herforder Pils</i>	14,45	19,25
Hamburger Pannfisch ^{1,2,5} Rotbarsch- und Seelachsfilet gebraten auf Roma-Bohnen, Senfsoße, dazu Drillinge-Kartoffeln <i>... uns schmeckt dazu: Grauer Burgunder Kabinett, Oberrotweiler Winzerverein, Baden</i>	16,95	22,55
Scholle Finkenwerder Art ^{2,3} mit Speck-Zwiebeln, Coleslaw - der amerikanische Krautsalat ^{1,3,5,8} und Drillinge-Kartoffeln <i>... Tipp: Weißburgunder D.Q., Weingut Spies, Rheinhessen</i>		23,75
Seemannsgarn ^{1,2,5} 2 edle Fischfilets und Riesengarnele, mit buntem Gemüse auf Selleriepüree, mit Zitronen-Butter-Soße und soufflierten Kartoffeln <i>... sehr gut dazu: Riesling D.Q., Durbacher Winzergenossenschaft, Baden</i>		26,95

Das hält Leib & Seele zusammen

Herzhaftes Rindergulasch mit soufflierten Kartoffeln <i>... wir empfehlen: Merlot Rosé D.Q., Weingut Spies, Rheinhessen</i>	18,95
Ofenfrische Spare-Ribs ^{1,3,5,8} mit BBQ-Dip, Coleslaw - der amerikanische Krautsalat ^{1,3,5,8} und Steakhouse-Pommes <i>... wir empfehlen: König Ludwig Weißbier</i>	20,75
Geschmortes Ochsenbäckchen ^{1,3,5,8} auf Portweinsoße, mit buntem Gemüse auf Selleriepüree, dazu soufflierte Kartoffeln <i>... sehr gut dazu: Caringole Rosé Pays d'Oc IGP, Domaine La Croix Belle, Languedoc, Frankreich</i>	23,95

Steak de Luxe ^{1,8} 30,25
Zartes Rumpsteak (ca. 250 g) vom Weiderind auf dem Lavastein gegrillt, mit einem Topping aus kalt gepresstem nativen Olivenöl, feinen Kräutern, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano-Spänen, dazu Drillinge-Kartoffeln mit Sour Cream und Salat
... dazu passt: Primitivo, Feudo Bannera IGT, Feudo Bannera, Apulien, Italien

„Seitensprung“ - die Verführung ^{1,5} 32,95
Zartes Rumpsteak (ca. 250 g) von der Norddeutschen Färse trifft auf **2 Black Tiger Riesengarnelen**, garniert mit Marktgemüse und Drillinge-Kartoffeln mit Sour Cream
... dazu passt: MAS PETIT Rotweincuvée DO Parés Baltà, Penedès, Spanien



Extrakarte
mit Gerichten für Kinder.

Unser Bestes - ganz nach Ihrem Geschmack

Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen. Beispiel:

Rumpsteak (250 g) 30,75 + Steakhouse-Pommes 4,75 + Pfeffer-Cognac-Soße 1,95 = 37,45

DRY AGED BEEF - Das Fleisch für Kenner und Genießer!

	ca. 160 g	ca. 250 g	ca. 350 g
Rumpsteak	20,55	30,75	41,95
Entrecôte	20,55	30,75	41,95
Filet	27,55	42,75	57,95

(Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilagen dazu aus.)

... dazu passt: *Primitivo Salento IGT, trocken*
Feudo Bannera, Apulien, Italien

Besonders
schmackhaft, da
beste Fleisch-
Qualität, durch 40
Tage Trocken-Reife
veredelt.

Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen. Beispiel:

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 19,75 (180 g) + Steakhouse-Pommes 4,75 +
Coleslaw - der amerikanische Krautsalat ^{1,3,5,8} 4,55 = 29,05

Schnitzel vom Kalb:

	ca. 90 g	ca. 180 g
Original Wiener Schnitzel ^{2,3} mit Knusperpanade und Wildpreiselbeeren (wählen Sie Ihre Lieblingsbeilagen dazu aus)	14,95	19,75

Schnitzel vom Schwein (von ausgesuchten Bauernhöfen):

Schweineschnitzel mit Knusperpanade (wählen Sie Ihre Lieblingsbeilagen dazu aus)	10,95	13,95
---	-------	-------



Wählen Sie zu Ihrem DRY AGED BEEF oder Schnitzel aus:

Kleiner gemischter Salat ⁸	4,95	Roma-Bohnen	4,25
Coleslaw - der amerikanische Krautsalat ^{1,3,5,8}	4,55	Frische Champignons, ¹ angeschwenkt mit Zwiebeln und Knoblauch	5,95
Gurkensalat	4,95	Buntes Marktgemüse auf Selleriepüree	6,75
Bulgursalat	3,75	Pfeffer-Cognac-Soße	1,95
Tomatensalat	5,95	Portweinsauce	1,95
Soufflierte Kartoffeln	4,25	Sour-Cream	1,95
Steakhouse-Pommes	4,75	Mayo oder Ketchup Portion	0,50
Drillinge-Kartoffeln	4,95		

Burger von der Norddeutschen Färsé - neu erleben



Alle Burger-Brote
sind hausgemacht!

Hausgemachtes Beef Patty von der Norddeutschen Färsé

Großer Burger ^{2,5} (200 g) 17,55
mit knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke, Rote Zwiebeln und
Hamburger Soße, dazu Coleslaw - der amerikanische Krautsalat ^{1,3,5,8}

Großer BBQ Burger ^{1,2,4,5} (200 g) 18,75
mit doppelt Cheddar-Käse, krossem Bacon, knackigem Salat, Tomate,
Gewürzgurke, Rote Zwiebeln, BBQ-Soße und Coleslaw - der
amerikanische Krautsalat ^{1,3,5,8}

Simply the Best Burger ^{1,5} (200 g) 18,95
mit doppelt Emmentaler-Käse, Bacon, knackigem Salat, Tomate,
Gewürzgurke, Rote Zwiebeln, Aioli-Soße, dazu
Coleslaw - der amerikanische Krautsalat ^{1,3,5,8}

„Brotloser“ Burger (200 g) mit 2 Spiegeleiern ^{1,2} 20,95
1 Burger-Patty auf einer großen Salatplatte mit Tomate, Gurke,
Paprika und Grana Padano-Spänen, dazu Steakhouse-Pommes

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Heiss - wohltuend aromatisch

Tasse Kaffee		1,95
<i>Allegrretto</i>		
Cappuccino		3,50
Espresso*		1,95
Doppelter Espresso*		2,75
Latte Macchiato		4,15
Milchkaffee/Café au lait		4,15
Glas Tee		1,80

Ein MUSS!
Nach dem
Essen zum
Sonderpreis*:
1,65/1,95



Edelbrände - Spitzenprodukte

	4 cl	2 cl
Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg		
Hausschnaps	34%	5,85 3,90
Alte Marille	41%	7,45 4,95
Marille-Aromen, weicher Abgang, Holzfassausbau		
Alte Williamsbirne	41%	7,45 4,95
feiner Duft der Williams-Christ- Birne, Holzfassausbau		
Alte Haselnuss	41%	8,50 5,65
Haselnuss-Aromen, Schokoladen- noten, Holzfassausbau,		

Unser
Hausschnaps

Grappa - für Kenner & Genießer

	4 cl	2 cl
Bottega Grappa		
Prosecco Fumé	38%	5,95 3,95
Walcher Grappa		
Barrique Primus gold	40%	6,40 4,25
Gewürztraminer	40%	9,90 6,60
Fumé Grappa		
Invecchiata	38%	8,55 5,75

Alkoholfrei - erfrischend

Gerolsteiner medium	Fl. 0,50 l	4,95
Gerolsteiner naturelle	Fl. 0,50 l	4,95
VILSA medium	Fl. 0,75 l	7,25
naturelle	Fl. 0,75 l	7,25
Auricher Bio Apfelschorle naturtrüb	Fl. 0,33 l	4,15
mezzo mix 1,3,10	Fl. 0,33 l	3,95
Fanta 1,3 ORANGE	Fl. 0,33 l	3,95
Coca-Cola 1,10	Fl. 0,33 l	3,95
Coca-Cola light 1,10	Fl. 0,33 l	3,95
Auricher Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,50
Auricher Traube Rot	Fl. 0,2 l	3,50



Liköre - Spitzenprodukte

	4 cl	2 cl
Rum Coconut 40%	5,95	3,95
Likör mit Inländer Rum, sanftes Kokosnuss-Aroma, sehr weich und mild Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich		
Fior di Latte Cioccolato 15%	6,30	4,20
Bianco e Grappa - Weißer Schokoladenlikör - „Weiße Schokolade trifft Grappa“, ein verführerisches Dessert (enthält Milch) Destilleria Bottega, Venetien, Italien		
Nobilant Premium		
Liqueur Kakao 37,7%	7,90	5,25
kristallklar mit schokoladigem Kakaoaroma, feine Karamellnoten, zartbitterer Geschmack Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich		

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Weinseliges

Offene Weine: Glas 0,2 l, Flasche 0,75 l
 *) Bei Flaschen mit 0,75 l sparen Sie immer 2 €.

Weißweine

Kerner D.Q., halbtrocken 0,2 l 6,50
 feines, elegantes Bukett mit dezenter
 Zitronenaromatik, lebendig und spritzig
 Weingut Schales, Rheinhessen

Oberrotweiler Käsleberg 0,2 l 7,25
Grauer Burgunder Kabinett, trocken, 0,75 l 25,20*
 reife, süßliche Fruchtaromen nach
 Apfel und Birne, verspielt im Abgang
 Oberrotweiler Winzerverein, Baden

Weißburgunder D.Q., trocken, 0,2 l 7,95
 Bukett nach Äpfeln und Birnen, feine
 Zitrusnoten, leichter Schmelz
 Weingut Spies, Rheinhessen

Durbacher Plaelrain Klingelberger 0,2 l 8,80
Riesling D.Q., trocken, 0,75 l 30,95*
 reifes Zitrusbukett, frisch und blumig,
 würzig mit elegantem Abgang
 Durbacher Winzergenossenschaft, Baden

Chardonnay les Cepages IGP, trocken, 0,2 l 9,20
 intensives Bukett nach Zitrus, leicht 0,75 l 32,50*
 nussige Anklänge, frisch, harmonisch
 Domaine La Croix Belle, Languedoc, Frankreich

Ca' del Prato Lugana Doc, trocken, 0,2 l 9,65
 Bukett nach Aprikosen und Mandeln, 0,75 l 34,15*
 vollmundig, saftig, eleganter Abgang
 Ciesseci, Venetien, Italien

Weißherbst/Rosé

Caringole Rosé Pays d'Oc IGP, 0,2 l 7,60
trocken, lebendige, intensive Nase 0,75 l 24,50*
 nach roten Früchten, fruchtig, leicht
 Domaine La Croix Belle, Languedoc, Frankreich

Merlot Rosé D.Q., feinherb, 0,2 l 7,95
 reichhaltiges Bukett nach Schatten- 0,75 l 27,95*
 morelle, Erdbeere und Holunder,
 feines Süße-Säure-Spiel
 Weingut Spies, Rheinhessen

Rotweine

Primitivo Feudo Banneria IGT, 0,2 l 8,40
trocken, typisches Bukett nach 0,75 l 29,50*
 Waldfrüchten und Zimt, fruchtig,
 warmer und blumiger Geschmack,
 voll und samtig
 Feudo Banneria, Apulien, Italien

Caringole Merlot IGP, trocken, 0,2 l 8,55
 intensives Bukett nach dunklen 0,75 l 29,95*
 Beeren und Kirschlikör, schokoladig
 kraftvoll
 Domaine La Croix Belle, Languedoc, Frankreich

MAS PETIT Rotwein-Cuvée DO 0,2 l 9,85
trocken, Bukett nach roten 0,75 l 34,95*
 Früchten, Vanillearomen,
 samtig und weich, angenehme
 Tannine, Holzfassausbau
 Parés Baltà, Penedès, Spanien

DAS PERFEKTE WEIN-GESCHMACKSERLEBNIS

Rein und ausgewogen mineralisiert
 passt VILSA perfekt zum Wein!

Unsere Empfehlung



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

Biere - frisch vom Fass

Fassbiere

Herforder Pils 0,2 l 3,15
 Herforder Pils 0,4 l 5,95



Weißbier Hell 0,3 l 4,45
 Weißbier Hell 0,5 l 6,65
 Weißbier Dunkel 0,3 l 4,45
 Weißbier Dunkel 0,5 l 6,65

Biere - aus der Flasche

Alkoholfreies Pils 0,33 l 4,45
 Weizenbier, alkoholfrei 0,5 l 6,65

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 mit Phosphat |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 geschwefelt |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 geschwärzt |
| 5 mit Süßungsmittel | 10 koffeinhaltig |

Prickeliges & Aperitif

0,2 l

Aperol Spritz mit Prosecco 6,50

Hugo 1 cl Holunderblütensirup auf Eis, Limette, frische Minze, mit Prosecco aufgegossen 7,25

Basilikum Spritz 8,55

der perfekte Aperitif - erfrischend und nicht zu süß, mit Prosecco, BALIS, Eis, Limette und Basilikum

Hendrick's Gin Basil Mule 9,95

Hendrick's Gin, BALIS, Eis, Limette und Basilikum

Gin - Tonic & mehr 10,95

Schottischer Premium Gin mit Gurken- und Rosenessenz destilliert. Hendrick's Gin, Fever-Tree Indian Tonic Water, Gurke und Eis

5 cl

Kalte Heidi 4,75

Aperitif mit Gin, süßlich würziges Bukett nach fruchtigen Himbeeren und Zitrus, Wacholdernoten am Gaumen

Sherry

5 cl

Classic Dry-Leo **FINO** Jerez DO trocken, zarte Mandelaromatik, im Mund sehr trocken, elegant, Barriqueausbau Fernando de Castilla, Jerez, Spanien 5,50

Premium **AMONTILLADO** Jerez DO halbtrocken, voller Geschmack, weich am Gaumen, langer, weicher Abgang Fernando de Castilla, Jerez, Spanien 5,70

Premium **CREAM** Jerez DO edelsüß, süßer Geschmack, angenehm weich und rund am Gaumen, langer Nachhall Fernando de Castilla, Jerez, Spanien 5,90



Deftiges & frisch gezapftes

Das war schon die Idee von König Ludwig, einfach mal genießen!

Ofenfrische Spare Ribs^{1,3,5,8} 20,75
mit BBQ Dip, Coleslaw - der amerikanische Krautsalat^{1,3,5,8} und Steakhouse-Pommes

dazu passt ideal:

König Ludwig Weißbier Glas 0,5 l 6,65



ZUM MITNEHMEN

Flaschenweine

Besondere Weine von ausgesuchten Winzern.

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

Beispiel: Statt ~~29,95~~ € jetzt 20,95 €!



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.:
 - KÖFTE | BULGUR | HUMMUS
 - Köfte = Frikadellen aus Linsen
 - Bulgur = Hartweizengries, geschmackvoll zubereitet
 - Hummus = Kichererbsen, attraktiv zubereitet, oft mit Olivenöl serviert. Dazu passt Kreuzkümmel und Paprikapulver

Alle Produkte werden von Ernährungsexperten empfohlen.

Nutzen Sie unsere Online-Angebote:

1. Online nachbestellen am Tisch.
2. Online bezahlen.
3. Online Gutscheine kaufen.
4. Online reservieren.
5. Vorab online bestellen, die Speisekarte finden Sie bei <https://www.Restaurant-Altorkum.de>

Wir wurden vom Niedersächsischen Minister für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung
Dr. Bernd Althusmann
im Jahr 2020 ausgezeichnet.



Wir freuen uns über Ihre Bewertung!

Grill- & Spezialitäten-Restaurant
Alt Borkum
Das Wohlfühl-Restaurant

Roelof-Gerritz-Meyer-Straße 10
26757 Nordseeinsel Borkum

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

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Unsere Öffnungszeiten:
Täglich von 17:00 - 22:00 Uhr.
Für Gruppen ab 30 Personen öffnen wir auch mittags.

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



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



Unser Lieferant für Fisch:

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