

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 Färsen ^{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: Oberrotweiler Grauer Burgunder, 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: Laufener Altenberg Weißburgunder D.Q., Lauffener Weingärtner, Baden</i>		23,75
Seemannsgarn ^{1,2,5} 2 edle Fischfilets und Riesengarnele, mit buntem Gemüse auf Selleriepüree, mit Senf-Soße und soufflierten Kartoffeln <i>... sehr gut dazu: Durbacher Klingelberger Riesling D.Q., Durbacher Winzer-genossenschaft, Baden</i>		26,95

Das hält Leib & Seele zusammen

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
Ofenfrische Lammhaxe auf Knoblauch-Soße, mit Roma-Bohnen und Drillinge-Kartoffeln <i>... wir empfehlen: Merlot Vino d'Italia IGT, Torre Gajo, Venetien, Italien</i>	21,95
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

	160 g	250 g
Steak de Luxe ^{1,8} Zartes Rumpsteak 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 <i>... dazu passt: Primitivo, Feudo Bannera IGT, Feudo Bannera, Apulien, Italien</i>	24,95	32,95

„Seitensprung“ - die Verführung ^{1,5} Zartes Rumpsteak von der Norddeutschen Färse trifft auf 2 Black Tiger Riesengarnelen , garniert mit Marktgemüse und Drillinge-Kartoffeln mit Sour Cream <i>... dazu passt: Durbacher Spätburgunder D.Q., Durbacher Winzer-genossenschaft, Baden</i>	26,95	35,95
--	-------	-------



Extrakarte
mit Gerichten für Kinder.

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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
Tomatensalat	5,95		
Soufflierte Kartoffeln	4,25	Pfeffer-Cognac-Soße	1,95
Steakhouse-Pommes	4,75	Portweinsauce	1,95
Drillinge-Kartoffeln	4,95	Sour-Cream	1,95
		Mayo oder Ketchup Portion	0,50

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>Allegritto</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

Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg		4 cl	2 cl
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

Nonino Grappa		4 cl	2 cl
di Chardonnay	41%	7,20	4,90
Nonino Distillatori, Udine, Italien			
Walcher Grappa			
Barrique Primus gold	40%	6,40	4,25
Gewürztraminer	40%	9,90	6,60
Traminer Aromatico			
Gutshofdestillerie Walcher, Südtirol, Italien			

Alkoholfrei - erfrischend

Gerolsteiner medium		Fl. 0,50 l	4,95
Gerolsteiner naturelle		Fl. 0,50 l	4,95
VILSA medium		Fl. 0,75 l	7,50
naturelle		Fl. 0,75 l	7,50
Auricher Bio Apfelschorle naturtrüb		Fl. 0,33 l	4,15
mezzo mix	1,3,10	Fl. 0,33 l	4,15
Fanta ORANGE	1,3	Fl. 0,33 l	4,15
Coca-Cola	1,10	Fl. 0,33 l	4,15
Coca-Cola light	1,10	Fl. 0,33 l	4,15
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			
Scharfer Kuss	16%	6,50	4,50
Erdbeer-Pfeffer-Likör			
„herrliche Erdbeerfrucht, würzige Frische“			
Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich			

Weinseliges

Offene Weine: Glas 0,1 l, Glas 0,2 l, Karaffe 0,5 l
Bei 0,2 l sparen Sie 1,50 € auf 0,1 l (2 x 0,1 l - 1,50 €).
Bei Karaffen 0,5 l sparen Sie 7,50 € auf 0,1 l.

Weißweine

Kerner D.Q., halbtrocken	0,1 l	4,15
feinaromatisches Fruchtbukett nach	0,2 l	6,80
Apfel, Birne, Aprikose, süffig, elegant	0,5 l	13,25
Weingut Schales, Rheinhessen		
Laufener Altenberg	0,1 l	4,35
Weißburgunder D.Q., trocken,	0,2 l	7,20
dezentes Aroma von Zitrone, Aprikose,	0,5 l	14,25
Vanille, cremig und elegant		
Lauffener Weingärtner, Baden		
Oberrotweiler Grauer Burgunder D.Q.	0,1 l	4,55
trocken, zartfrisches Bukett nach	0,2 l	7,60
Mango und exotischen Früchten,	0,5 l	15,25
gehaltvoll, mit harmonischem Abgang		
Oberrotweiler Winzerverein, Baden		
Durbacher Klingelberger Riesling D.Q.	0,1 l	4,95
trocken, Bukett nach Zitrusfrüchten,	0,2 l	8,40
grünem Apfel, frisch und spritzig,	0,5 l	17,25
schönes Fruchtaroma im Abgang		
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden		
Ca' del Prato Lugana DOC, trocken,	0,1 l	5,95
Bukett nach Aprikosen und Mandeln,	0,2 l	10,40
vollmundig, saftig, eleganter Abgang	0,5 l	22,25
Ciesseci, Venetien, Italien		

Weißherbst/Rosé

Oberrotweiler Spätburgunder		
Weißherbst D.Q. feinfruchtig	0,1 l	4,45
Bukett nach Himbeere und Erdbeere,	0,2 l	7,40
leichter Duft nach Flieder, gehaltvoll	0,5 l	14,75
saftig, mit cremig-herbem Abgang		
Oberrotweiler Winzerverein, Baden		
Caringole Rosé Pays d'Oc IGP,	0,1 l	4,95
trocken, lebendige, intensive Nase	0,2 l	8,40
nach roten Früchten und englischen	0,5 l	17,25
Bonbons, gute Länge, fruchtig, leicht		
Domaine La Croix Belle, Languedoc, Frankreich		

Rotweine

Merlot Vino d'Italia IGT, trocken	0,1 l	4,30
intensives, kräftiges Bukett, voll	0,2 l	7,10
und ausgeglichen im Geschmack	0,5 l	14,00
Torre Gajo, Venetien, Italien		
Durbacher Spätburgunder D.Q.,	0,1 l	4,50
feinherb, feines Bukett nach roten	0,2 l	7,50
Beeren, Süßkirschen und Schokolade,	0,5 l	15,00
zart und samtig, fruchtig und gut		
ausbalanciert		
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden		
Primitivo Feudo Bannera IGT, trocken	0,1 l	5,15
Bukett nach Waldfrüchten und Zimt,	0,2 l	8,80
fruchtig, warmer und blumiger	0,5 l	18,25
Geschmack, voll und samtig,		
Barriqueausbau		
Feudo Bannera, Apulien, Italien		

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	3,35
Herforder Pils		0,4 l	5,95



Weißbier Hell	0,3 l	4,65
Weißbier Hell	0,5 l	6,75
Weißbier Dunkel	0,3 l	4,65
Weißbier Dunkel	0,5 l	6,75

Biere - aus der Flasche

Alkoholfreies Pils	0,33 l	4,65
Weizenbier, alkoholfrei	0,5 l	6,75

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	7,75
Hugo 1 cl Holunderblütensirup auf Eis, Limette, frische Minze, mit Prosecco aufgegossen	7,95

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 6,75



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 | HUMMUS
Köfte = Frikadellen aus Linsen
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-AltBorkum.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