

Wir
gehen
nachhaltig
mit
Ressourcen
um.

Wir
hinterfragen
das Tierwohl
unserer
Lieferanten.

Genussvoll

Wohlschmeckend

Heimisch

Herzlich & Aufmerksam

Gastfreundlich

Wir
haben
(trotz allem)
investiert.

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} 3,95
mit Tomaten, Blattsalat, Gewürzgurke und BBQ-Sauce

Bruschetta 4,95
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 7,95
mit Honig, Salatgarnitur, dazu Ciabatta

Borkumer Fischsuppe von hausgemachtem 8,95
Fischfond mit feinen Gemüsestreifen und Meeresfrüchten (Muscheln, Oktopus, Calamari, Fischfiletstücke), verfeinert mit Pernod, dazu hausgebackenes Brot

Rinder-Carpaccio ² 10,95
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 13,75
- mit Thunfisch 15,55
- mit gebratenem Seelachsfilet 17,95
- mit 5 Riesengarnelen 20,25



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 Steakhouse-Pommes

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
3 Stück Emdener Matjesfilets ^{1,2,3,5} mit Butterbohnen, dazu Drillinge-Kartoffeln <i>... dazu passt besonders gut: Herforder Pils</i>	11,95 (2 Stück Filets)	15,95
Gebratenes Seelachsfilet ^{1,2,5} mit Roma-Bohnen, Senfsoße, Kartoffelstampf <i>... uns schmeckt dazu: Grauer Burgunder Kabinett, Oberrotweiler Winzerverein, Baden</i>	14,95	19,95
Scholle Finkenwerder Art ^{2,3} mit Speck-Zwiebeln, frischem Salat und Drillinge-Kartoffeln <i>... Tipp: Weißburgunder D.Q., Weingut Spies, Rheinhessen</i>		21,75
Kabeljaufilet ^{1,2,5} handfiletiert auf der Haut gebraten, mit Zitrone-Butter-Soße, bunten Möhren und Kartoffelstampf (unser Lieferant: Vishandel Smit) <i>... sehr gut dazu: Riesling D.Q., Durbacher Winzergenossenschaft, Baden</i>		24,55

Das hält Leib & Seele zusammen

Herzhaftes Rindergulasch
mit Kartoffelstampf
... wir empfehlen: Merlot Rosé D.Q., Weingut Spies, Rheinhessen

17,95

Ofenfrische Spare-Ribs^{1,3,5,8}
mit BBQ-Dip, hausgemachtem Krautsalat, Steakhouse-Pommes
... wir empfehlen: König Ludwig Weißbier

19,75

Geschmortes Ochsenbäckchen^{1,3,5,8}
auf Portweinsauce, garniert mit Wurzelgemüse, dazu Kartoffelstampf
... sehr gut dazu: Caringole Rosé Pays d'Oc IGP, Domaine La Croix Belle, Languedoc, Frankreich

22,55

Steak de Luxe^{1,8}
Zartes Rumpsteak (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

30,25

„Seitensprung“ - die Verführung^{1,5}
Zartes Rumpsteak (250 g) von der Norddeutschen Färsen 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

32,95



Extrakarte
mit Gerichten für Kinder.

Unser Bestes - ganz nach Ihrem Geschmack

Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen. Beispiel:

Rumpsteak (250 g) 27,75 + Steakhouse-Pommes 3,95 + Cognac-Soße 1,95 = 33,65 €

DRY AGED BEEF - Das Fleisch für Kenner und Genießer!

	ca. 180 g	ca. 250 g	ca. 330 g
Rumpsteak	21,90	27,75	33,85
Entrecôte	21,90	27,75	33,85
Filet	27,90	39,95	41,85

(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 + Steakhouse-Pommes 3,95 + Hausgemachter Krautsalat ^{1,3,5,8} 4,55 = 28,25 €

Schnitzel vom Kalb:

	90 g	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	Butterbohnen	4,25
Hausgemachter Krautsalat ^{1,3,5,8}	4,55	Frische Champignons, ¹ angeschwenkt mit Zwiebeln und Knoblauch	5,95
Gurkensalat	4,95	Dreierlei Grillgemüse (Schalotten, Paprika, Champignons)	6,75
Bulgursalat	3,75		
Tomatensalat	5,95		
Kartoffelstampf, ³ verfeinert mit Zwiebeln, Butter und Muskat	3,75	Pfeffer-Cognac-Soße	1,95
Steakhouse-Pommes	3,95	Portweinsauce	1,95
Drillinge-Kartoffeln	4,95	Sour-Cream	1,95
		Mayo oder Ketchup Portion	0,50

Burger von der Norddeutschen Färsen - neu erleben



Alle Burger-Brote sind hausgemacht!

Großer Burger ^{2,5} (200 g) mit knackigem Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Burger-Soße, dazu Steakhouse-Pommes	16,55
Großer BBQ Burger ^{1,2,4,5} (200 g) mit Cheddar-Käse, krossem Bacon, frischem Blattsalat, Grilltomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, BBQ-Soße und Steakhouse-Pommes	17,75
Simply the Best Burger ^{1,5} (200 g) mit Emmentaler Käse, krossem Bacon, Paprika, frischem Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln und Aioli-Soße, dazu Steakhouse-Pommes	18,95
„Brotloser“ Burger mit Spiegelei ^{1,2} (200 g) 1 Burger-Patty auf einer Salatplatte mit Tomaten, Gurke, Paprika und Grana Padano-Spänen, dazu Steakhouse-Pommes	19,95

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

	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 1,10 light®	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		

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 Plauelrain 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 19,75
mit BBQ Dip, hausgemachtem Krautsalat und Pommes frites

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.



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

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.



Wir freuen uns über Ihre Bewertung!

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