

# 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, probieren Sie doch einfach mal:

- **Ceviche „roher Fisch“, gebeizt**
- **Lachs-Sashimi in Sojamarinade**
- **Black Tiger Garnelen in Teriyaki glasiert**



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.  
02/2024

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.



Lübchiner Strohschwein



## 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

Grill- & Spezialitäten-Restaurant

# Alt Borkum

Das Wohlfühl-Restaurant

# Aktuell, frisch, regional

## Die Zeit für Spargel ist da!

Der Frühling bringt uns das königliche Gemüse direkt auf den Teller und wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl an exquisiten Spargelgerichten präsentieren zu können. Unsere Küchenchefin und ihr Team haben mit großer Sorgfalt und Kreativität feine Gerichte zusammengestellt, welche die Vielseitigkeit und den feinen Geschmack des Spargels in den Mittelpunkt stellen. Spargelzeit ist Genießerzeit!

**Spargelcremesuppe** **6,95**

**Überbackener Spargel** **20,95**

Ein Pfund Spargel in leckerem Schnittlauch-Pfannkuchen und cremiger Hollandaise-Soße, überbacken mit knusprigem Grana-Panado.

**Spargel mit Schinken** **23,25**

Wir servieren ein Pfund Spargel mit gekochtem und rohem Schinken, Hollandaise-Soße und Drillinge-Kartoffeln

**Spargel mit Hähnchenbrust** **26,55**

Zu einem Pfund Spargel servieren wir 140g saftiges Hähnchenbrustfilet auf einem cremigen Püree aus Pastinake, Sellerie und Steckerüben.

**Gegrillte Lammhüfte** **29,75**

mit Saltimbocca vom Spragel, einer köstlichen Portweinsoße und soufflierten Kartoffeln.

## 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 €!**

# Es macht Spaß, zusammen zu zweit zu essen!

Wir kochen extra für Sie.  
Bitte bestellen Sie einen Tag im Voraus.

## Urban Beef-Hammer

Rinder Beef-Hammer,  
die schonend geschmort wird.  
Dazu servieren wir eine köstliche  
Portwein-Soße. Als Beilagen gibt  
es cremiges Selleriepüree,  
Grillgemüse und Spätzle.  
Der Preis pro Person beträgt



**35,95**

## Kalbshaxe

Gebratene Kalbshaxe (ca. 1,5 kg) in einer Salzkruste.  
Dazu servieren wir eine leckere Teriyaki-Chilisoße,  
Haydari-Knoblauchjoghurt, Bulgur-Risotto, Fladenbrot  
und frischen Romanasalat.  
Das wird ein unvergesslicher Genuss. Pro Person

**38,25**

# Für alle Fischliebhaber

**Spargel mit Lachsfilet** **32,75**

serviert mit Wasabi-Kartoffelpüree und  
Teriyaki-Soße.

**Spargel mit gegrilltem Thunfisch,** **35,95**

dazu Teriyaki-Soße und Wasabi-Kartoffelpüree.

Alle Preise in € inkl. MwSt.