

Besonderes

Unsere Lieferanten für besondere Qualität



URSPRUNG

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.



IM OKTOBER & AB NOVEMBER 2026

Im Oktober:
Jeden Mittwoch & Donnerstag
Walfänger-Fischplatte

Ab November:
Jeden Samstag & Sonntag
Kerzenschein-Abend

Guter Start und genüsslicher Ausklang

Starte deinen Besuch im Restaurant Alt Borkum mit einem erfrischenden Aperol-Aperitif:

Aperol zum ½ Preis: statt 9,75€ jetzt nur 4,88 €

Zum krönenden Abschluss erwarten dich ein aromatischer Espresso oder ein feiner Digestif:

Espresso mit Prinz Alte Marille (4 cl) zum ½ Preis: statt 9,40€ jetzt nur 4,70 €

Ein schöner Anfang, ein genussvoller Ausklang und dazwischen ganz viel Borkumer Gastfreundschaft. Wir freuen uns auf Sie!



Bei Gruppenessen oder Firmenfeiern

Ob Firmenfeier, Vereinsausflug oder geselliges Beisammensein mit Freunden und Familie – bei uns genießen Sie regionale Spezialitäten in gemütlicher Atmosphäre.

Unsere Spezialitäten für Gruppen:

Spare Ribs satt mit Krautsalat und Pommes frites

Grünkohl zum Sattessen mit Kohlpinkel, Schweinebauch und Kasseler Nacken, dazu Rosmarinkartoffeln

Borkumer Snirtjebraten mit Rote Bete, Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Unsere Preise pro Person:

10 bis 15 Personen: 22,95 € / Ab 15 Personen: 19,95 €

Planen Sie Ihre nächste Feier bei uns und freuen Sie sich auf leckere Spezialitäten, herzliche Gastlichkeit und gesellige Stunden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Lust auf einen tollen Urlaubsstart bei uns?

1 Glas Sekt gratis mit Gutschein

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 ...

Feiern Sie Ihren Geburtstag bei uns! Wir laden das Geburtstagskind und seine Gäste auf ein Glas Sekt ein.

ZUM MITNEHMEN

Besondere Weine von ausgesuchten Winzern. Sie erhalten satte 30 % Preisnachlass auf unsere Flaschenweine (0,75 l).

Beispiel: Statt 35,95€ jetzt 25,16 €

Alle unsere Gerichte können Sie auch online bestellen und bei uns abholen.



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

Okt. Nov. Dez. 2026

Alle unsere Gerichte können Sie auch online zum Abholen bestellen.



ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von
17.00–22.00 Uhr

Ab November Ruhetag:
Dienstag



Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Beim alten Leuchtturm

Oktober

01. Do	WALFÄNGER FISCHPLATTE	16. Fr	
02. Fr		17. Sa	
03. Sa	Tag der Dt. Einheit	18. So	
04. So		19. Mo	
05. Mo		20. Di	
06. Di		21. Mi	WALFÄNGER FISCHPLATTE
07. Mi	WALFÄNGER FISCHPLATTE	22. Do	
08. Do		23. Fr	
09. Fr		24. Sa	
10. Sa		25. So	
11. So		26. Mo	
12. Mo		27. Di	
13. Di		28. Mi	WALFÄNGER FISCHPLATTE
14. Mi	WALFÄNGER FISCHPLATTE	29. Do	
15. Do		30. Fr	
		31. Sa	Halloween

November

01. So		16. Mo	
02. Mo		17. Di	Ruhetag
03. Di	Ruhetag	18. Mi	
04. Mi		19. Do	
05. Do		20. Fr	
06. Fr		21. Sa	KERZENSCHNEIDEN -ABEND
07. Sa	KERZENSCHNEIDEN -ABEND	22. So	KERZENSCHNEIDEN -ABEND
08. So		23. Mo	
09. Mo		24. Di	Ruhetag
10. Di	Ruhetag	25. Mi	
11. Mi	St. Martin	26. Do	
12. Do		27. Fr	
13. Fr		28. Sa	KERZENSCHNEIDEN -ABEND
14. Sa	KERZENSCHNEIDEN -ABEND	29. So	KERZENSCHNEIDEN -ABEND
15. So		30. Mo	

Dezember

01. Di	Ruhetag	16. Mi	
02. Mi		17. Do	
03. Do		18. Fr	
04. Fr		19. Sa	KERZENSCHNEIDEN -ABEND
05. Sa	KERZENSCHNEIDEN -ABEND	20. So	KERZENSCHNEIDEN -ABEND
06. So	2. Advent / Nikolaus	21. Mo	
07. Mo		22. Di	Ruhetag
08. Di	Ruhetag	23. Mi	
09. Mi		24. Do	Heiligabend, geöffnet
10. Do		25. Fr	1. Weihnachtstag, geöffnet
11. Fr		26. Sa	2. Weihnachtstag, geöffnet
12. Sa	KERZENSCHNEIDEN -ABEND	27. So	
13. So	KERZENSCHNEIDEN -ABEND	28. Mo	
14. Mo		29. Di	geöffnet
15. Di	Ruhetag	30. Mi	
		31. Do	SILVESTER-MENÜ Silvester

Gemeinsam macht essen mehr Spaß:

JEDEN MITTWOCH & DONNERSTAG

WALFÄNGER FISCHPLATTE...



KALTE KÜCHE
Zum Auftakt reichen wir eine bunte Vorspeisenplatte

HAUPTGANG
Anschließend servieren wir eine feine Fischplatte mit Rotbarsch, Seelachs, Wolfsbarsch und 2 Riesengarnelen. Dazu Rosmarinkartoffeln und drei verschiedene Soßen.

Ab 2 Pers., pro Pers. 39,95 €

BITTE RESERVIEREN

NEU

Ente zu ZWEIT

Genießen Sie unsere saisonale Spezialität für zwei Personen:

Ofenfrische **ganze Ente** serviert mit aromatischen Soßen, klassischem Rotkohl und cremigem Kartoffelpüree.

Genießen Sie eine Flasche Wein von ausgewählten Winzern – freie Wahl aus unserer Weinkarte.

Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend in gemütlicher Atmosphäre und lassen Sie sich von unserer saisonalen Küche verwöhnen.

Für 2 Personen 105 €

BITTE RESERVIEREN

Romantisches Dinner zu ZWEIT

Lassen Sie sich zu zweit kulinarisch verwöhnen. Unser Menü:

VORSPEISE
Überraschungs-Mezze.

HAUPTGANG
„Seitensprung“-Grillplatte: 2 x 200g Dry-Aged-Filet; 7 Riesengarnelen, zubereitet mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln u. Olivenöl, dazu frischer Salat und Knoblauch-Ciabatta

DESSERT
Überraschungs-Dessert

Dazu eine Flasche Crémant de Limoux Cuvée Rosé AOP, tr. Roten Sommerfrüchten | frischen Blüten | feiner Hauch von Walderdbeeren

Für 2 Personen 155,95 €

BITTE RESERVIEREN

AB NOVEMBER



Traditionelles Gänse-Essen

Für die ganze Familie, für ca. 4 bis 5 Pers. Ofenfrische Gans (ca. 5000g) nach traditionellem Rezept zubereitet.

Die knusprige Haut und das zarte Fleisch machen sie besonders schmackhaft. Dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße und eine herzhafte Soße.

168,95 €

Bitte unbedingt 2 Tage vorher bestellen.

BITTE RESERVIEREN

bis Dezember.



OKTOBER BIS DEZEMBER
Gute Laune Aktion:
APERITIF & DIGESTIF
(siehe Rückseite)

AN SILVESTER, DONNERSTAG 31.12.

2026 Silvester- Menü

Genussvoll ins neue Jahr starten!

Wir freuen uns darauf, Sie zu einem genussvollen Silvesterabend begrüßen zu dürfen.

Das Menü finden Sie auf unserer Webseite.

Tischzeiten: 17:30 bis 19:45 Uhr und 20:00 bis 22:30 Uhr

JETZT RESERVIEREN!

Ofenfrische ½ Ente



Köstliche halbe Ente mit fruchtiger Orangensoße, klassischem Rotkohl und leckeren Knödeln. Pro Person 32,95 €

BITTE RESERVIEREN

JEDEN SAMSTAG & SONNTAG



Kerzenschein-Abend

Ein romantischer Abend, hunderte Kerzen erleuchten unsere Räume & zur Begrüßung erhalten Sie 1 Glas Sekt.

BITTE RESERVIEREN

Damit Sie wissen, was wir bieten

AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE

Premium-Labskaus 16,95

mit Emden Matjes und Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln und Pökelfleisch

Vorspeisen-Variation „Borkum meets Asien“ Ab 2 Personen, pro Person 18,95

- Lachs-Sashimi mit süßem Knoblauch und Chili
- Matjes Tatar auf friesischem Kartoffelpuffer
- 2 Riesengarnelen, 5 Falafel, Haydari, Teriyakisoße, Mango, Chili Dip
- Beef Tataki Rindfleisch mit Pinienkernen und gehobeltem Grana-Padano-Käse
- Geröstetes Brot mit Tomatensalsa und Hirtenkäsecreme mit Nüssen

Brotloser Burger (200g) 23,95

Wir servieren einen Burger-Patty auf einem großen Salatteller mit Grana-Padano-Spänen, Spiegeleiern, Aioli Dip, dazu Steakhouse-Pommes

Ofenfrische Spare-Ribs (ca. 600g) 25,95

mit BBQ-Dip und Steakhouse-Pommes

Geschmortes Ochsenbäckchen 28,75

mit Portweinsauce, Süßkartoffelpüree und mariniertem Rucola



Alle Preise in €, inkl. MwSt.

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