

Feierlich
das
neue Jahr
2027
einleuten!

BESONDERES

SILVESTER- MENÜ

GENUSSVOLL

FEIERLICH

Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Das Wohlfühl-Restaurant

Cremant de Limoux Cuvée Rosé AOP trocken

Bukett nach roten Sommerfrüchten und frischen Blumen, lang anhaltend, mit einem Hauch Walderdbeeren

Ein einzigartiger Rosé, der die Zartheit eines weißen Schaumweines mit der Verrücktheit eines Rosés kombiniert.

Fl. 0,7l

54,95



Lassen Sie sich begeistern von der Klasse dieser **passenden Weine**, die allesamt ein exklusives Geschmackserlebnis bieten.

Weißweine

Fl. 0,75l

Hunfelds FAVORIT Grauburgunder

30,75

D.Q. | trocken | Feigenaroma | aromatisch | belebend
Weingut Salwey VDP, Baden, Deutschland

WEIN DES JAHRES

EXKLUSIV Chardonnay

31,95

D.Q. | trocken | saftig | aromatisch | delikat
Weingut David Spies, Rheinhessen, Deutschland

TRADITION Riesling

32,75

D.Q. | trocken | mineralisch | aromatisch | lebendig
Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland

Sauvignon Blanc Selections RAIF

38,95

IGT | trocken | Feigenaroma | harmonisch | kraftvoll
Castelfeder, Südtirol, Italien

Rosé

Fl. 0,75l

Cerasuolo Montepulciano

29,95

DOC | trocken | zart | harmonisch | ausgewogen
Enoselezione SRL, Abruzzan, Italien

Rotweine

Fl. 0,75l

HÖHENPUNKTE 257 n.n. Rotweincuvée

29,55

D.Q. | trocken | würzig | pfeffrig | vollmundig | Großes Holzfass
Merlot & Spätburgunder
Collegium Wirtemberg eG, Württemberg, Deutschland

Primitivo di Manduria

34,95

DOC | trocken | Waldbeere | kräutrig | füllig | Großes Holzfass
Terre di Campo Sasso, Apulien, Italien

Shotfire Shiraz

42,55

Wine of Origin | trocken | Cassisbukett | rauchig | würzig
zum Teil im Barrique ausgebaut
Thorn Clarke Wines, Barossa-Valley, Australien

Muga Reserva

46,95

DOCa | trocken | ausgewogen | weich | Barrique
Muga, Rioja, Spanien

Castelfeder Burgum Novum Lagrein Riserva

49,55

DOC | trocken | beerenaromatisch | intensiv | saftig | Barrique
Weingut Castelfeder, Südtirol, Italien

2026 Silvester- Menü

EMPFANG

Ein Glas Crémant Rosé
Gruß aus der Küche
Kleines Matjestatar auf Schwarzbrot

VORSPEISE

Süppchen von Zuckerschoten
mit Minze und
gebeizten Fjordlachsstreifen

ZWISCHENGANG

Sanddorn-Sorbet mit spritzigem Prosecco

HAUPTGANG

– SIE HABEN DIE WAHL –

200 g trocken gereiftes Rinderfilet vom Grill,
mit Portweinsosse,
wildem Brokkoli,
knusprigen Thymianbröseln
und Selleriepüree

ODER

Kabeljau-Loins auf der Haut gebraten,
mit Safransauce,
wildem Brokkoli,
knusprigen Thymianbröseln
und getrüffelem Selleriepüree

DESSERT

Kleiner San-Sebastian-Cheesecake
mit hausgemachtem Sorbet

MENÜPREIS

75,00 € pro Person
inklusive eines Glases Crémant Rosé

Wir freuen uns,
mit Ihnen einen
genussvollen Silvesterabend
zu verbringen.





Das perfekte Wein- Geschmackserlebnis

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

Alkoholfrei – erfrischend

	0,7l	0,4l
Tafelwasser, Spudel oder still	6,95	3,95
 medium	Fl. 0,75l	8,95
naturale	Fl. 0,75l	8,95
Vitalmalz	Fl. 0,33l	4,85
 ^{1,10}	Fl. 0,33l	4,95
 ZERO ^{1,10}	Fl. 0,33l	4,95

Biere – frisch vom Fass

Herforder Pils	0,3l	4,95
König Ludwig Weißbier Hell	0,3l	4,95
König Ludwig Weißbier Dunkel	0,3l	4,95



Biere – alkoholfreies aus der Flasche

OHNE ALKOHOL

Alkoholfreies Pils	0,33l	4,85
Weizenbier, alkoholfrei	0,5l	6,95

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 |



Unsere Öffnungszeiten:
Täglich von 17.00 – 22.00 Uhr
Ab November Ruhetag Dienstag

Für Gruppen ab 30 Personen
öffnen wir auch mittags.



Bitte bewerten
Sie uns hier.