

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 Fäse ^{2,5} mit Tomaten, Blattsalat, Gewürzgurke und BBQ-Sauce	5,55
Bruschetta 3 Scheiben Ciabatta mit Tomaten-Salsa, Salatgarnitur	6,75
Olivenschale, marinierte Kalamata-Jumbo Oliven	6,95
Gemüse-Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip	7,75
Gebackener Hirtenkäse mit Honig, Salatgarnitur, dazu Ciabatta	9,95
Borkumer Fischsuppe von hausgemachtem Fischfond mit Meeresfrüchten und Gemüseeinlage	11,75

Ceviche „roher Fisch“ gebeizt mit Limettensaft und Koriander	8,55
Lachs-Sashimi in Sojamarinade, kandierter Knoblauch und Chili	10,85
3 Black Tiger Garnelen in Teriyaki glasiert	11,75

Unsere Vorspeisen-Variation „Borkum meets Asien“

Ab 4 Personen, pro Person 18,95

- Lachs-Sashimi in Sojamarinade, kandierter Knoblauch und Chili
- Ceviche „roher Fisch“ gebeizt mit Limettensaft und Koriander
- Tigergarnelen in Teriyaki glasiert und Gemüse-Frühlingsrollen
- Beef Tataki mit Sesam und Wasserkresse
- Röstbrot mit Tomatensalsa und Büffelmozzarella



Vegetarisch, vegan - geschmackvoll genießen

Schwäbische Käsespätzle ^{1,2,8} frisch handgeschabt, zubereitet mit Röstzwiebeln, Allgäuer Emmentaler, dazu ein kleiner Salat	19,95
Vegetarischer Burger, aus Muskatkürbis und Chia-Samen, verfeinert mit Kichererbsen, Pastinaken, Spinat, Erbsen, Kräutern und Gewürzen, mit Emmentaler Käse, Paprika, Tomate, Gewürzgurke, Rote Zwiebeln und Aioli-Dip	18,75

Unsere Haus Bowl Hummus, Muhammara, Cherry-Tomaten, Gurke, Paprika, Roma-Bohnen, Oliven, Couscous-Salat, Falafel, Maistortillas und Sour-Cream	20,95
--	-------



Unsere Fischgerichte

	kleine Portion	normale Portion
Premium-Labskaus ^{1,2,3,5} mit Emdener Matjes und Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pökelfleisch, <i>... dazu passt besonders gut: Herforder Pils</i>	15,95	21,25
Zanderfilet ^{1,2,4,5} - frisch gebraten ein Genuss - mit einem hausgemachten Rote Bete-Dip und soufflierten Kartoffeln <i>... uns schmeckt dazu: Oberrotweiler Grauer Burgunder, Oberrotweiler Winzerverein, Baden</i>		24,75
Hamburger Pannfisch ^{1,2,4} - unser beliebtes Gericht - besteht aus gebratenem Seelachs- und Rotbarschfilet mit Senfsoße, dazu servieren wir Butterbohnen und und Drillinge-Kartoffeln <i>... Tipp: Laufener Altenberg Weißburgunder D.Q., Lauffener Weingärtner, Baden</i>	18,50	26,55

Genießen Sie ein unvergessliches Abendessen zu zweit!

Beginnen Sie mit zweimal Lachs-Sashimi als Vorspeise.
Als Hauptgericht servieren wir Ihnen für jede Person 3 gebratene
Edelfischfilets, eine Riesengarnele mit Rote Bete-Dip, Gurkensalat
und Drillinge-Kartoffeln.
Zum Abschluss wählen Sie ein Dessert aus unsere Dessertkarte.
Dazu 0,5 l offenen Wein von unserer Weinkarte (zur Wahl) und
0,7 l Tafelwasser ~~statt 127,15~~ (-25%)

95,25

Unsere Klassiker

Ofenfrische Spare-Ribs ^{1,3,5,8} mit BBQ-Dip und Steakhouse-Pommes <i>... wir empfehlen: König Ludwig Weißbier</i>	23,75
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>	26,95
Ofenfrische Rinder Loin-Ribs (ca. 800 g) mit BBQ-Dip und Steakhouse-Pommes <i>... wir empfehlen: Merlot Vino d'Italia IGT, Torre Gajo, Venetien, Italien</i>	29,95



	Probierportion 150 g	250 g
Zartes Rumpsteak von der Norddeutschen Färsche auf dem Lavastein gegrillt mit Schmorzwiebeln, Portweinsoße und soufflierten Kartoffeln <i>... dazu passt: Primitivo, Feudo Bannera IGT, Feudo Bannera, Apulien, Italien</i>	26,55	35,95
„Seitensprung“ - Tataki Surf & Turf ^{1,5} Zarte Steak-Tranchen mit 2 Black Tiger Garnelen auf Rucola mit einem Topping aus nativem Kräuter- Olivenöl, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano-Spänen und Ciabatta <i>... dazu passt: Durbacher Spätburgunder D.Q., Durbacher Winzergenossenschaft, Baden</i>	28,75	37,95

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) 29,75 + Steakhouse-Pommes 5,75 + Pfeffer-Cognac-Soße 1,95 = 37,45

DRY AGED BEEF - Das Fleisch für Kenner und Genießer!

	ca. 150 g	ca. 250 g	jede weitere 100 g
Rumpsteak	19,55	29,75	9,95
Entrecôte	19,55	29,75	9,95
Filet	22,55	34,75	9,95

(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:

Schnitzel vom Schwein 15,95 (180 g) + Steakhouse-Pommes 5,75 +
Beilagensalat 5,95 = 27,65

Schnitzel vom Kalb:

	ca. 90 g	ca. 180 g
Original Wiener Schnitzel ^{2,3} und Wildpreiselbeeren (wählen Sie Ihre Lieblingsbeilagen dazu aus)	17,75	22,75

Schnitzel vom Schwein (von ausgesuchten Bauernhöfen):

Schweineschnitzel (wählen Sie Ihre Lieblingsbeilagen dazu aus)	11,95	15,95
---	-------	-------



Wählen Sie zu Ihrem DRY AGED BEEF oder Schnitzel aus:

Kleiner gemischter Salat ⁸	5,95	Schmorzwiebeln	4,75
Krautsalat ^{1,3,5,8}	5,75	Roma-Bohnen	5,25
Gurkensalat	6,75	Frische Champignons, ¹ angeschwenkt mit Zwiebeln und Knoblauch	5,95
Tomatensalat	6,95	Buntes Marktgemüse auf Selleriepüree	6,75
Soufflierte Kartoffeln	5,55	Pfeffer-Cognac-Soße	1,95
Steakhouse-Pommes	5,75	Portweinsoße	1,95
Drillinge-Kartoffeln	5,95	Sour-Cream	1,95
2 Spiegeleier	3,95	Mayo oder Ketchup Portion	0,50

Burger von der Norddeutschen Färsé - neu erleben



Alle Burger-Brote
sind hausgemacht!

Beef Patty aus eigener Herstellung

Großer Burger ^{2,5} (200 g) mit knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke, Rote Zwiebeln und Hamburger Soße	18,55
Großer BBQ Burger ^{1,2,4,5} (200 g) mit doppelt Cheddar-Käse, krossem Bacon, knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke, Rote Zwiebeln, BBQ-Soße	19,75
Simply the Best Burger ^{1,5} (200 g) mit doppelt Emmentaler-Käse, Bacon, knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke, Rote Zwiebeln, Aioli-Soße	19,95
„Brotloser“ Burger (200 g) mit 2 Spiegeleiern ^{1,2} 1 Burger-Patty auf einer großen Salatplatte mit Tomate, Gurke, Paprika und Grana Padano-Spänen, dazu Steakhouse-Pommes	21,95

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Heiss - wohltuend aromatisch

Tasse Kaffee		1,95
CHICCO DORO <i>Professional Line</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

Tafelwasser, Sprudel		0,7 l	0,3 l
Tafelwasser, still		6,35	3,35
VILSA medium	Fl. 0,75 l	7,95	
naturelle	Fl. 0,75 l	7,95	
Proviant Bio Zitrone & Ingwer naturtrüb	Fl. 0,33 l	4,95	
Proviant Bio Apfelschorle	Fl. 0,33 l	4,95	
Proviant Bio Rhabarber naturtrüb	Fl. 0,33 l	4,95	
Fanta 1,3 ORANGE	Fl. 0,33 l	4,65	
Coca-Cola 1,10	Fl. 0,33 l	4,65	
Coca-Cola ZERO 1,10	Fl. 0,33 l	4,65	
Auricher Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,95	
Auricher Traube, rot	Fl. 0,2 l	3,95	



Liköre - Spitzenprodukte

Rum Coconut	40%	4 cl	2 cl
Likör mit Inländer Rum, sanftes Kokosnuss-Aroma, sehr weich und mild		5,95	3,95
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			

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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
fein aromatisches 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
dezent 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	6,55



Weißbier Hell	0,3 l	4,85
Weißbier Hell	0,5 l	6,95
Weißbier Dunkel	0,3 l	4,85
Weißbier Dunkel	0,5 l	6,95

Biere - aus der Flasche

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

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 5,50
trocken, zarte Mandelaromatik, im Mund sehr trocken, elegant, Barriqueausbau
Fernando de Castilla, Jerez, Spanien

Premium **AMONTILLADO** Jerez DO 5,70
halbtrocken, voller Geschmack, weich am Gaumen, langer, weicher Abgang
Fernando de Castilla, Jerez, Spanien

Premium **CREAM** Jerez DO 5,90
edelsüß, süßer Geschmack, angenehm weich und rund am Gaumen, langer Nachhall
Fernando de Castilla, Jerez, Spanien



Unser Spezial-Angebot

Probieren Sie unsere BBQ-Platte für zwei Personen!

Sie enthält saftige Spare-Ribs vom Schwein und Rinder-Loins-Ribs mit unserer köstlichen BBQ-Soße. Dazu servieren wir Ihnen einen frischen Krautsalat und Knoblauch-Ciabatta, die perfekte Ergänzung zu den intensiven Fleischaromen.

Und das Beste: Statt ~~65,20~~ kostet dieses exklusive Angebot jetzt

52,15

Sie sparen dabei 15%!

dazu passt ideal:

König Ludwig Weißbier Glas 0,5 l 6,95



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

CAFFÈ
CHICCO D'ORO
Professional Line



Seit 1949 werden in unserer inhabergeführten Rösterei im Süd-Tessin ausschließlich hochwertige Kaffeesorten verarbeitet. Das Füllhorn ist die unverwechselbare Marke sowie das erklärte Leitmotiv von CHICCO D'ORO. Unsere Passion steht für den Reichtum der Genüsse, der besten Aromen.

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-Altorkum.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.



Lübkower Strohschwein



URSPRUNG

Teutschenthaler
Naturfleisch

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