Wir gehen nachhaltig mit Ressourcen um.

SPEISENKARTE

GENUSSVOLL
WOHLSCHMECKEND
HERZLICH
& AUFMERKSAM
GASTFREUNDLICH
HEIMISCH

Wir hinterfragen das Tierwohl unserer Lieferanten.

WiFi

NEU
Online bestellen & bezahlen
Einfach so, **ohne** Registrierung
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Das Wohlfühl-Restaurant



Kleine Appetitanreger &
„Asien trifft Ostfriesland“



Haydari Knoblauch-Joghurt-Ciabatta	4,95
Ezme [1,2] kl. gehackte, leicht scharfe Tomaten mit Ciabatta – Vegan	5,75
Mini Hamburger von der Norddeutschen Färse [1,2] mit Tomaten, Blattsalat, Gewürzgurke und BBQ-Sauce	5,95
Falafel [1,4] 5 Stück, auf Rucolasalat mit Haydari	6,55
Bruschetta [1,2] 3 Scheiben Ciabatta mit Tomaten-Salsa und Salat – Vegan	6,95
Olivenschale, marinierte Kalamata-Jumbo Oliven, Ciabatta – Vegan	7,75
Gemüse-Frühlingsrollen 5 Stück, mit Mango-Chili-Dip	7,95
Matjes Tatar [1,2,4,5] auf Borkumer „Tuffelschluffkes“	8,75
Panierter Hirtenkäse mit einem Honig-Topping	9,95
Lachs-Sashimi [1,2,4] in Sojamarinade, kandierter Knoblauch & Chili	11,95
Borkumer Fischsuppe von hausgemachtem Fischfond mit Riesen-Garnelen, Meeresfrüchten und Gemüseeinlage	13,75





Unsere 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

Vegetarisch, vegan – geschmackvoll genießen

Vegetarischer Burger mit Cheddakäse	18,95
Mediterrane Mezze-Platte [1,2,4] mit Hummus, Ezme, Haydari, Falafel, Oliven, Frühlingsrolle, Bruschetta und Knoblauch-Ciabatta. Auch für mehrere Personen als Vorspeisenplatte empfohlen!	22,95
Vegetarisches Schnitzel auf aromatischen Schmorzwiebeln, dazu cremiges Süßkartoffelpüree und fein abgestimmte Teriyakisauce	23,55

ALLE UNSERE HAUPT- UND VORSPEISEN KÖNNEN FÜR MEHRERE PERSONEN BESTELLT WERDEN!

11/26

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Unsere Fischgerichte

	kleine Portion	normale Portion
Premium-Labskaus [1,2,3,5] mit Emder Matjes und Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pökelfleisch *... dazu passt besonders gut: Herforder Pils*	16,95	23,55
Mediterrane Garnelenpfanne Langsam in Olivenöl gebratene Garnelen, verfeinert mit Knoblauch und einer Prise Chili für mehr Würze. Saftige Kirschtomaten runden das Gericht ab. Serviert mit knusprigem Ciabatta-Brot – ideal zum Eintauchen in die aromatische Sauce. *... Uns schmeckt dazu: Oberrotweiler Grauer Burgunder, Oberrotweiler Winzerverein, Baden*		26,95
Hamburger Pannfisch [1,2,4] **– ein beliebtes Gericht** besteht aus gebratenem Seelachs- und Rotbarschfilet mit Senfsoße, Butterbohnen und soufflierte Kartoffeln *... Tipp: Laufener Altenberg Weißburgunder D.Q., Lauffener Weingärtner, Baden*	18,95	27,75
Wolfsbarschfilet Köstliches Wolfsbarschfilet aus dem Römertopf, serviert mit mediterranem Gemüse und zarten Kartoffeln. Verfeinert mit hochwertigem Olivenöl entfaltet dieses Gericht seinen einzigartigen Geschmack. *... Weinempfehlung: Durbacher Klingelberger Riesling D.Q. Durbacher Winzergenossenschaft, Baden*		29,95

Unsere Klassiker



	ca. 600 g
Ofenfrische Spare-Ribs [1,3,5,8] mit BBQ-Dip und Steakhouse-Pommes *... wir empfehlen: König Ludwig Weißbier*	25,95
Geschmortes Ochsenbäckchen [1,3,5,8] mit Portweinsoße, Süßkartoffelpüree und mariniertem Rucola *... sehr gut dazu: Ardèche La Ferme du Rouret Rosé Vin de Pays, IGP, Vignerons Ardechois, Rhône, Frankreic*	28,75
Cordon bleu – das Original aus der Schweiz [3] Zartes Kalbsschnitzel, gefüllt mit aromatischem Wacholderschinken und würzigem Gouda, serviert mit fruchtigen Wildpreiselbeeren und knusprigem Kartoffelrösti	31,95



Schnitzel vom Schwein
(von ausgesuchten Bauernhöfen)

Schweineschnitzel Wählen Sie Ihre LIEBLINGSBEILAGEN dazu aus.	16,95

Schnitzel vom Kalb

Original Wiener Schnitzel [2,3] und Wildpreiselbeeren Wählen Sie Ihre LIEBLINGSBEILAGEN dazu aus.	23,95

LIEBLINGSBEILAGEN

Unsere Lieblingsbeilagen finden Sie unten auf der Folgeseite.



Extrakarte
mit Gerichten für Kinder

11/26

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unser Bestes – ganz nach Ihrem Geschmack

Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen. Beispiel:
Rumpsteak (200 g) 30,95 + Steakhouse-Pommes 5,95 + Pfeffer-Cognac-Soße 1,95 = 38,95

Besonders schmackhaft, da beste Fleisch-Qualität, durch 40 Tage Trocken-Reife veredelt.

DRY AGED BEEF

Das Fleisch für Kenner und Genießer!

	ca. 200 g	ca. 300 g	ca. 400 g
Rumpsteak	30,95	36,75	41,55
Entrecôte	30,95	36,75	41,55
Filet	33,95	41,75	49,55

Wählen Sie Ihre LIEBLINGSBEILAGEN dazu aus.
... dazu passt: Primitivo Feudo Bannera, trocken, Feudo Bannera, Apulien, Italien

Die Kunst der Fleischreifung ist eine alte Tradition, die im Dry Ager oder Reifeschrank perfektioniert wird. Beim Reifen entwickelt das Fleisch seinen besonderen Geschmack und wird zart.

Wie funktioniert ein Reifeschrank für Fleisch?

Ein Reifeschrank, auch Dry Ager genannt, ist ein spezieller Kühlschrank, der die besten Bedingungen für die Fleischreifung bietet. Das Ziel ist, das Fleisch durch die richtige Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation über eine bestimmte Zeit reifen zu lassen. Dabei verliert das Fleisch Wasser, was den Geschmack intensiver macht und es zarter werden lässt. Im Gegensatz zur Nassreifung bleibt das Fleisch im Dry Ager außen trocken, was ihm seinen typischen Geschmack verleiht.



Burger aus Fleisch von der Ostfriesischen Färse

Beef Patty aus eigener Herstellung

Holzfäller Burger [2,4,5] 18,75
mit knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke, roten Zwiebeln und leckerer Hamburger-Soße

Simply the Best Burger [2,4,5] 19,95
mit Berghof-Käse, Bacon, knackigem Romanasalat, Tomate, Gewürzgurke, roten Zwiebeln und Aioli-Soße

Nacho Macho Burger [2,4,5] 20,75
mit irischem Cheddar, Zwiebel-Chutney, Bacon, Nachos, scharfen Jalapeños, Romanasalat, Tomate, rote Zwiebeln, Gewürzgurke, BBQ-Soße

Brotloser Burger [2,4,5] 23,95
Wir servieren einen Burger-Patty auf einem großen Salatteller mit Grana Padano-Spänen, Spiegeleiern, Aioli Dip, dazu Steakhouse-Pommes

Wählen Sie Ihre LIEBLINGSBEILAGEN dazu aus.

Wählen Sie zu Ihrem DRY AGED BEEF, Schnitzel oder Burger Ihre Beilagen aus:

LIEBLINGSBEILAGEN

Kleiner gemischter Salat [8]	6,95
Krautsalat [1,3,5,8]	5,75
Gurkensalat	6,75
Tomatensalat	7,95
Süßkartoffelpüree	6,55
Steakhouse-Pommes	5,95
Drillinge-Kartoffeln	6,95
2 Spiegeleier	3,95

Schmorzwiebeln	4,75
Roma-Bohnen	5,25
Frische Champignons[1], angeschwenkt mit Zwiebeln und Knoblauch	6,95
Pfeffer-Cognac-Soße	1,95
Portweinsoße	1,95
Sour-Cream	1,95
Mayo oder Ketchup Portion	0,50

08/26

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Heiß – wohltuend aromatisch

Tasse Kaffee	1,95
CAFFÈ CHICCO D'ORO Professional Line	
Cappuccino	3,50
Espresso*	1,95
Doppelter Espresso*	2,75
Latte Macchiato	4,15
Milchkaffee / Café au lait	4,15
Glas Tee	1,80

Espressi! Ein MUSS! Nach dem Essen zum Sonderpreis*: 1,65 / 1,95



Edelbrände – Spitzenprodukte

Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich

		4cl	2cl
Hausschnaps fruchtig, mit Marillen-Geschmack	34%	5,85	3,90
Alte Marille Marille-Aromen im Bukett, weicher Abgang, Holzfassausbau	41%	7,45	4,95
Alte Williamsbirne feiner Duft der Williams-Christ-Birne, leichte Holzaromen, weich und rund, Holzfassausbau	41%	7,45	4,95
Alte Haselnuss Haselnussaroma in der Nase, Schokoladennoten und Karamell im Abgang, Holzfassausbau	41%	8,50	5,65

Grappa – für Kenner & Genießer

		4cl	2cl
Nonino Grappa il Chardonnay **Nonino Distillatori, Udine, Italien**	41%	7,20	4,90
Grappa Barrique Primus gold perfekte Harmonie zwischen Holz-, Vanillenoten und Frucht, rund und weich, schöner Nachhall **Gutshofdestillerie Walcher, Südtirol, Italien**	40%	6,40	4,25
Gewürztraminer Traminer Aromatico sortentypisches Aroma, reintönig, intensiv, würzig, am Gaumen fein, vollmundig, rund **Gutshofdestillerie Walcher, Südtirol, Italien**	40%	9,90	6,60

Alkoholfrei – erfrischend

		0,7 l	0,4 l
Tafelwasser, Spudel o. still		6,95	3,95
VILSA medium	Fl. 0,75 l		8,95
VILSA naturale	Fl. 0,75 l		8,95
Vitamalz	Fl. 0,33 l		4,85
Coca-Cola 1,10	Fl. 0,33 l		4,95
Coca-Cola ZERO 1,10	Fl. 0,33 l		4,95



Hausgemachte Limonade

	0,4 l
Sunset Orange Light 1,2,5 *Belebend, zuckerarm & leicht* – Sonnengereifte Zitrusfrische für deinen Tag.	5,75
Bio Apfel 1,2,5 Natürlich süß-sauer. Purer Apfelgenuss!	5,95
Eistee Pfirsich 1,2,5 Saftige Pfirsiche treffen prickelnden Tee. Dein perfekter Durstlöscher.	6,25
Holunderblüten Limonade 1,2,5 Der blumige Geschmack der Holunderblüten sorgt für einen besonders eleganten und erfrischenden Genuss.	5,95
Maracuja-Minze Limonade 5 *Zuckerarm & leicht* – Eine exotische Mischung aus saftiger Maracuja und erfrischender Minze – ein perfekter Durstlöscher.	6,35
Mango-Rosmarin Limonade 5 *Zuckerarm & leicht* – Genießen Sie die süße Reife der Mango, gepaart mit einem Hauch von aromatischem Rosmarin – ein Genuss für die Sinne.	6,55
Himbeere-Hibiskus Limonade 5 *Zuckerarm & leicht* – Fruchtige Himbeeren treffen auf die blumigen Noten des Hibiskus – eine harmonische Kombination, die Sie begeistern wird.	6,75

11/26

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

Weißer Burgunder	0,1 l	4,70
D.Q. | trocken | frisch | leicht | mineralisch	0,2 l	7,90
Winzerkeller Auggener Schäf, Baden	0,5 l	17,50
Kerner D.Q. | halbtrocken |	0,1 l	4,80
Fruchtaromatik | charmant | strahlend	0,2 l	8,10
Weingut Schales, Rheinhessen	0,5 l	18,00
Pfaffenweiler **Sauvignon Blanc**	0,1 l	4,95
D.Q. | trocken | Fruchtaromen | anregend	0,2 l	8,40
Pfaffenheimer Weinhaus, Baden	0,5 l	18,75
Oberrotweiler **Grauer Burgunder**	0,1 l	5,20
D.Q. | trocken | exotisch | gehaltvoll | harmonisch	0,2 l	8,90
Oberrotweiler Winzerverein, Baden	0,5 l	20,00
Durbacher Klingelberger **Riesling**	0,1 l	5,35
D.Q. | trocken | frisch | spritzig | rassig	0,2 l	9,20
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden	0,5 l	20,75

Weißherbst/Rosé

Oberrotweiler **Spätburgunder**		
Weißherbst D.Q. | feinfruchtig |	0,1 l	4,70
Himbeeraromen | gehaltvoll | saftig	0,2 l	7,90
Oberrotweiler Winzerverein, Baden	0,5 l	17,50
La Ferme du Rouret Cuvée Rosé	0,1 l	4,95
IGP | trocken | fruchtig | rund | ausgeglichen	0,2 l	8,40
Grenache, Syrah, Merlot	0,5 l	18,75
Vignerons Ardechois, Rhône, Frankreich		

Rotweine

Merlot Vino d'Italia	0,1 l	4,75
trocken | intensiv | kräftig | ausgeglichen	0,2 l	8,00
Torre Gajo, Venetien, Italien	0,5 l	17,75
Durbacher **Spätburgunder**	0,1 l	4,85
D.Q. | feinherb | fruchtig | mild | samtig	0,2 l	8,20
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden	0,5 l	18,25
Primitivo Feudo Bannera	0,1 l	5,65
IGT | trocken | fruchtig | voll | samtig | Barrique	0,2 l	9,80
Feudo Bannera, Apulien, Italien	0,5 l	22,25



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

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

Herforder Pils | König Ludwig

Biere – alkoholfreies aus der Flasche

OHNE ALKOHOL

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

02/26

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Longdrink

0,2 l



Swizzle Maze [5] 9,55
Hauptzutaten – Maracuja, Minze, Havana Club, Schweppes American Ginger
Ein erfrischender Mix, der die exotische Süße der Maracuja mit der Frische der Minze und dem charakteristischen Geschmack von Havana Club vereint.



Himbeere Hibikus Tom Collins [5] 10,75
Hauptzutaten – Himbeere Hibikus, Vodka Absolut, Soda fill up
Ein fruchtiger Genuss, der die zarte Note von Hibiskus mit der Frische der Himbeere und der Klarheit von Vodka Absolut kombiniert.



Electric Lemonade [5] 11,75
Hauptzutaten – Mango-Rosmarin, Hendrick's Gin, Soda fill up
Ein spritziger Drink, der die süße Mango mit dem aromatischen Rosmarin und dem unverwechselbaren Geschmack von Hendrick's Gin verbindet.



Basil Tom Collins [5] 11,95
Hauptzutaten – Zitronen-Basilikum, Hendrick's Gin, Soda fill up
Ein erfrischender Cocktail, der die spritzige Frische von Zitronen-Basilikum mit dem feinen Aroma von Hendrick's Gin vereint.



Sherry

5 cl

Premium **CREAM** 5,50
Jerez DO
edelsüß, süßer Geschmack, angenehm weich und rund am Gaumen, langer Nachhall
Fernando de Castilla, Jerez, Spanien

Classic Dry-Leo **FINO** 5,70
Jerez DO
trocken, zarte Mandelaromatik, im Mund sehr trocken, elegant, Barriqueausbau
Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich

Premium **AMONTILLADO** 5,90
Jerez DO
halbtrocken, voller Geschmack, weich am Gaumen, langer, weicher Abgang
Fernando de Castilla, Jerez, Spanien

Unser Angebot

Unser Spezial-Angebot

Genießen Sie unsere BBQ-Platte für zwei Personen! [1,3,5,8]

2 kg saftige Spare-Ribs vom Schwein, glasiert mit unserer hausgemachten BBQ-Soße und serviert mit frischem Krautsalat sowie knusprig-goldenen Steakhouse-Pommes – die perfekte Ergänzung zu den würzigen Spare-Ribs.
Und das Beste: Statt 67,50 kostet dieses exklusive Angebot jetzt 57,50
Sie sparen 15%!

Dazu passt ideal:
König Ludwig Weißbier Glas 0,5l 7,45



ZUM MITNEHMEN

Flaschenweine

Besondere Weine von ausgesuchten Winzern.

Sie erhalten satte **30 % Preisnachlass** auf unsere Flaschenweine (0,75 l).
Bsp.: Statt ~~35,95 €~~ jetzt 25,16 €!



11/26

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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 Gutschein kaufen.
4. Online reservieren.
5. Lieblings-Gerichte zum Abholen oder Mitnehmen, die Speisenkarte finden Sie bei https://www.Restaurant-Altborkum.de

SPEISENKARTE

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 – 22 Uhr.
Für Gruppen ab 30 Pers. öffnen wir auch mittags.

Bitte bewerten Sie uns hier.

LÜBCHINER STROHSCHWEIN

Wichtig zu wissen!

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

TRANSGOURMET | URSPRUNG

Susländer

Unser Lieferant für Schweinefleisch:

Susländer Schweine wachsen in traditionsbewussten Höfen auf.
Mit Sorgfalt werden ihre Futtermittel ausgesucht, so dass unseren Gästen ein außergewöhnliches Fleisch angeboten werden kann.

Susländer-Schweine wachsen in Schleswig-Holstein, dem Land zwischen den Meeren auf.

VISHANDEL Smit
LEVERANCIER GROOTKEUKEN EN HORECA

Unser Lieferant für Fisch:

- SMIT liefert stets fangfrischen Fisch
- SMIT liefert von Montag bis Samstag
- Eine große Auswahl steht immer zur Verfügung

12/25