

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 Färsen ^{2,5} mit Tomaten, Blattsalat, Gewürzgurke und BBQ-Sauce	5,85
Bruschetta 3 Scheiben Ciabatta mit Tomaten-Salsa, Salatgarnitur	6,95
Olivenschale, marinierte Kalamata-Jumbo Oliven	7,25
Gemüse-Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip	8,15
Gebackener Hirtenkäse mit Honig, Salatgarnitur, dazu Ciabatta	10,45
Borkumer Fischsuppe von hausgemachtem Fischfond mit Meeresfrüchten und Gemüseeeinlage	12,35

Matjes Tatar auf Borkumer „Tuffelschluffkes“ - Friesischer Kartoffelpuffer	8,75
Lachs-Sashimi in Sojamarinade, kandierter Knoblauch und Chili	11,55
3 Black Tiger Garnelen in Teriyaki glasiert	11,95

Unsere Vorspeisen-Variation „Borkum meets Asien“

Ab 2 Personen, pro Person 18,95

- Lachs-Sashimi in Sojamarinade, kandierter Knoblauch und Chili
- Matjes Tatar auf Borkumer „Tuffelschluffkes“ - Friesischer Kartoffelpuffer
- Tigergarnelen in Teriyaki glasiert und Gemüse-Frühlingsrollen
- Beef Tataki mit Sesam und Wasserkresse
- Röstbrot mit Tomatensalsa und Hirtenkäse



Vegetarisch, vegan - geschmackvoll genießen

Käsespätzle ^{1,2,8} mit cremigem Gemüse verfeinert und köstlichem Käse überbacken	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

Mediterrane Mezze Platte mit Hummus, Auberginensalat, Haydari-Creme, Falafel, Oliven, Tomaten-Paprika-Dip, Bulgur-Köfte und Bohnensalat, dazu Knoblauch Ciabatta. Auch für mehrere Personen als Vorspeisenplatte empfohlen!	23,95
--	-------

Alle unsere Haupt- und Vorspeisen können für mehrere Personen bestellt werden!



Unsere Fischgerichte

	kleine Portion	normale Portion
Premium-Labskaus ^{1,2,3,5} mit Emder Matjes und Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pökelfleisch <i>... dazu passt besonders gut: Herforder Pils</i>	16,95	22,75
Zanderfilet ^{1,2,4} - perfekt gebraten ein Genuss - mit Senfsoße, serviert auf Blattspinat und begleitet von kleinen Drillingskartoffeln <i>... uns schmeckt dazu: Oberrotweiler Grauer Burgunder, Oberrotweiler Winzerverein, Baden</i>		25,95
Hamburger Pannfisch ^{1,2,4} - ein beliebtes Gericht - besteht aus gebratenem Seelachs- und Rotbarschfilet mit Senfsoße, Butterbohnen und Süßkartoffelpüree <i>... Tipp: Laufener Altenberg Weißburgunder D.Q., Lauffener Weingärtner, Baden</i>	18,95	27,75
Teriyaki Lachsfilet ^{1,2,3,4,5} leicht angebraten und gut gewürzt, serviert auf Süßkartoffelpüree, dazu ein erfrischender Gurkensalat im Thai-Stil mit leichter Schärfe und Kräutern <i>... Weinempfehlung: Durbacher Klingelberger Riesling D.Q., Durbacher Winzergenossenschaft, Baden</i>		29,95

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 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 131,40 (-25%)

98,25

Unsere Klassiker

Ofenfrische Spare-Ribs ^{1,3,5,8} mit BBQ-Dip und Steakhouse-Pommes <i>... wir empfehlen: König Ludwig Weißbier</i>	ca. 600 g	24,95
Geschmortes Ochsenbäckchen ^{1,3,5,8} mit Portweinsoße, Süßkartoffelpüree und mariniertem Rucola <i>... sehr gut dazu: Caringole Rosé Pays d'Oc IGP, Domaine La Croix Belle, Languedoc, Frankreich</i>		27,95
Züricher Kalbgeschnetzeltes ^{2,4} zartes Kalbfleisch mit feinen Champignons in cremiger Soße, dazu servieren wir Spätzle <i>... wir empfehlen: Studio by Miraval Rosé, trocken</i>		29,55

	Probierportion 150 g	250 g
Zartes Rumpsteak auf dem Lavastein gegrillt mit Schmorzwiebeln, Portweinsoße und Drillinge-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 (200 g) 30,95 + Steakhouse-Pommes 5,95 + Pfeffer-Cognac-Soße 1,95 = 38,95

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

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

Schnitzel vom Kalb:

Original Wiener Schnitzel^{2,3} 22,75
und Wildpreiselbeeren
(wählen Sie Ihre Lieblingsbeilagen dazu aus)

Schnitzel vom Schwein (von ausgesuchten Bauernhöfen):

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



Burger aus Fleisch von der Ostfriesischen Färs



Beef Patty aus eigener Herstellung

Holzfäller Burger^{2,4,5} (200 g) 18,75
mit knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke, roten Zwiebeln
und leckerer Hamburger-Soße

Simply the Best Burger^{2,4,5} (200 g) 19,95
mit Berghof-Käse, Bacon, knackigem Romanasalat, Tomate,
Gewürzgurke, roten Zwiebeln und Aioli-Soße

Nacho Macho Burger^{2,4,5} (200 g) 20,75
mit irischem Cheddar, Zwiebel-Chutney, Bacon, Nachos,
scharfen Jalapeños, Romanasalat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ-Soße

Brotloser Burger (200 g)^{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 zu Ihrem DRY AGED BEEF, Schnitzel oder Burger aus:

Kleiner gemischter Salat ⁸	6,95	Schmorzwiebeln	4,75
Krautsalat ^{1,3,5,8}	5,75	Roma-Bohnen	5,25
Gurkensalat	6,75	Frische Champignons, ¹ angeschwenkt mit	6,95
Tomatensalat	7,95	Zwiebeln und Knoblauch	
Süßkartoffelpüree	6,55	Pfeffer-Cognac-Soße	1,95
Steakhouse-Pommes	5,95	Portweinsoße	1,95
Drillinge-Kartoffeln	6,95	Sour-Cream	1,95
2 Spiegeleier	3,95	Mayo oder Ketchup Portion	0,50

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Heiss - wohltuend aromatisch

Tasse Kaffee
CAFFÈ
CHICCO DORO®
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

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



Edelbrände - Spitzenprodukte

Prinz Fein-Brennerei,
Vorarlberg

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	6,95	3,55

VILSA medium	Fl. 0,75 l	8,75
naturelle	Fl. 0,75 l	8,75

Proviant Bio Zitrone & Ingwer	Fl. 0,33 l	4,95
naturtrüb		

Proviant Bio Apfelschorle	Fl. 0,33 l	4,95
---------------------------	------------	------

Proviant Bio Rhabarber	Fl. 0,33 l	4,95
naturtrüb		

Fanta ^{1,3}	Fl. 0,33 l	4,75
-----------------------------	------------	------

Coca-Cola ^{1,10}	Fl. 0,33 l	4,75
----------------------------------	------------	------

Coca-Cola ^{1,10} ZERO	Fl. 0,33 l	4,75
---------------------------------------	------------	------

Auricher Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,95
----------------------	-----------	------

Auricher Traube, rot	Fl. 0,2 l	3,95
----------------------	-----------	------



Liköre - Spitzenprodukte

		4 cl	2 cl
Rum Coconut	40%	5,95	3,95
Likör mit Inländer Rum, sanftes Kokosnuss-Aroma, sehr weich und mild			
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	4,55
feinaromatisches Fruchtbukett nach	0,2 l	7,60
Apfel, Birne, Aprikose, süffig, elegant	0,5 l	16,75
Weingut Schales, Rheinhessen		
Pfaffenweiler Sauvignon Blanc D.Q.	0,1 l	4,60
trocken , Bukett von fruchtigen Aromen	0,2 l	7,70
nach Stachelbeere und Sternfrucht,	0,5 l	17,00
rassig und elegant im Geschmack		
Pfaffenheimer Weinhaus, Baden		
Laufener Altenberg Weißburgunder D.Q.	0,1 l	4,70
trocken , dezentes Aroma von Zitrone,	0,2 l	7,90
Aprikose, Vanille, cremig und elegant	0,5 l	17,50
Lauffener Weingärtner, Baden		
Oberrotweiler Grauer Burgunder D.Q.	0,1 l	4,95
trocken , zartfrisches Bukett nach Mango	0,2 l	8,40
und exotischen Früchten, gehaltvoll	0,5 l	18,75
mit harmonisch dichtem Abgang		
Oberrotweiler Winzerverein, Baden, Deutschland		
Durbacher Klingelberger Riesling D.Q.	0,1 l	5,35
trocken , Bukett nach Zitrusfrüchten,	0,2 l	9,20
grünem Apfel, frisch und spritzig am	0,5 l	20,75
Gaumen, charaktervoll mit schönen		
Fruchtaromen im Abgang		
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden		
Weißherbst/Rosé		
Oberrotweiler Spätburgunder		
Weißherbst D.Q. feinfruchtig	0,1 l	4,65
Bukett nach Himbeere und Erdbeere,	0,2 l	7,80
leichter Duft nach Flieder, gehaltvoll	0,5 l	17,25
saftig, mit cremig-herbem Abgang		
Oberrotweiler Winzerverein, Baden		
Ardèche La Ferme du Rouret Rosé	0,1 l	4,95
Vin de Pays, IGP, trocken	0,2 l	8,40
fruchtiges Bukett nach Himbeeren,	0,5 l	18,75
Pfirsich, rund und gut ausbalanciert		
Vignerons Ardechois, Rhône, Frankreich		
Rotweine		
Merlot Vino d'Italia IGT, trocken	0,1 l	4,65
intensives, kräftiges Bukett, voll	0,2 l	7,80
und ausgeglichen im Geschmack	0,5 l	17,25
Torre Gajo, Venetien, Italien		
Durbacher Spätburgunder D.Q.,	0,1 l	4,85
feinherb , feines Bukett nach roten	0,2 l	8,20
Beeren, Süßkirschen und Schokolade,	0,5 l	18,25
zart und samtig, fruchtig und gut		
ausbalanciert		
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden		
Primitivo Feudo Bannera IGT, trocken	0,1 l	5,55
Bukett nach Waldfrüchten und Zimt,	0,2 l	9,60
fruchtig, warmer und blumiger	0,5 l	21,75
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

Herforder Pils



0,3 l 4,95



Weißbier Hell

0,3 l 4,95

Weißbier Dunkel

0,3 l 4,95

Biere - alkoholfreies aus der Flasche

Alkoholfreies Pils

0,33 l 4,85

Weizenbier, alkoholfrei

0,5 l 6,95

Vitalmalz

0,33 l 4,85

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

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Prickeliges & Aperitif

0,2 l

Aperol Spritz mit Prosecco 8,75

Hugo 1 cl Holunderblütensirup
auf Eis, Limette, frische Minze,
mit Prosecco aufgegossen 8,95

Basilikum Spritz 8,95
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 6,75
Aperitif mit Gin, süßlich würziges Bukett
nach fruchtigen Himbeeren und Zitrus,
Wachholdernoten am Gaumen

Sherry

5 cl

5,50

Classic Dry-Leo **FINO** Jerez DO
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

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
Sie sparen 15%!

57,50

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 ~~35,95~~ € jetzt 25,16 €!



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. Lieblings-Gerichte zum Abholen oder Mitnehmen, die Speisekarte finden Sie bei <https://www.Restaurant-AltBorkum.de>

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 17:00 - 22:00 Uhr.
Für Gruppen ab 30 Personen
öffnen wir auch mittags.



Wir freuen uns über Ihre Bewertung!

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



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.



Unser Lieferant für Fisch:

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