

Besonderes

Unsere Lieferanten für besondere Qualität



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.



APRIL – JUNI 2026

Jeden Montag & Dienstag:
BBQ-Tage

Jeden Donnerstag & Freitag:
Fangfrische Lachs-Tage

GEMEINSAM MACHT ESSEN MEHR SPASS!

Wir kochen extra für Sie! Bitte bestellen Sie einen Tag im Voraus.

Mediterraner Fischtopf

Genieße köstliche Fischfilets und Garnelen, die mit würzigem Gemüse im Römertopf zubereitet werden. Dazu gibt es einen frischen Salat und knuspriges Knoblauch-Ciabatta für den perfekten Genuss. Für 2 Personen, pro Person 35,95 €.

Ofenfrische Kalbshaxe

Kalbshaxe (ca. 1600-2000g), in Salzkruste geschmort, Grillgemüse, Spinat-Bulgur Risotto, Joghurt-Dip und Teriyaki-Soße. Für 2 Personen, pro Person 36,75 €.

BBQ Abend

Starte den Abend mit einem erfrischenden 3-Liter-Königsludwig Weißbier aus dem Biertower – perfekt für die Grillstimmung! Freu dich auf 4 kg zarte, marinierte Spare-Ribs vom Schwein und Rind, lecker gegrillt. Dazu servieren wir perfekt ergänzende, knusprige Steakhaus-Pommes und knackigen Krautsalat. Für 4 Personen, pro Person 39,95 €

NUR
AUF VOR-
BESTELLUNG
!



Lust auf tollen Urlaubs-Start 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

April Mai Juni 2026

Alle unsere Gerichte

können Sie auch online zum Abholen bestellen.



ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von
17.00 – 22.00 Uhr



Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Beim alten Leuchtturm

Aktionen April – Juni 2026

April

01. Mi
02. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
03. Fr Karfreitag
04. Sa
05. So  Ostersonntag
06. Mo  Ostermontag BBQ-TAGE
07. Di
08. Mi
09. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
10. Fr
11. Sa
12. So
13. Mo BBQ-TAGE
14. Di
15. Mi

16. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
17. Fr
18. Sa
19. So
20. Mo BBQ-TAGE
21. Di
22. Mi
23. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
24. Fr
25. Sa
26. So
27. Mo BBQ-TAGE
28. Di
29. Mi
30. Do LACHS-TAG

Ab April

05. UND 06. APRIL
Bei uns an Ostern



LAMMHÜFTE

Rosa gegrillte Lammhüfte auf cremigem Spinat-Bulgur, verfeinert mit einer fruchtig-süßen Portweinsoße.
32,95 €

GELBFLOSSEN-THUNFISCH TATAKI
Kurz gegrillter Gelbflossen-Thunfisch. Garnelen-Spieß mit Teriyaki-Soße und großem, frischem Salat. Dazu knuspriges Knoblauch-Ciabatta.
34,75 €

BITTE RESERVIEREN

JEDEN MONTAG & DIENSTAG



BBQ-Tage

Frisch gebackene Rinder-Lion Ribs mit BBQ-Soße mariniert. Dazu servieren wir Pommes.
Statt 34,95 € nur 27,95 €

BITTE RESERVIEREN



AB DEM 15. APRIL
Wir beginnen die **SPARGELSAISON** mit spannenden Rezepten.

Mai

01. Fr LACHS-TAG Maifeiertag
02. Sa
03. So
04. Mo BBQ-TAGE
05. Di
06. Mi
07. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
08. Fr
09. Sa
10. So  Muttertag
11. Mo BBQ-TAGE
12. Di
13. Mi
14. Do Christi Himmelfahrt FANGFRISCHE LACHS-TAGE
15. Fr

16. Sa
17. So
18. Mo BBQ-TAGE
19. Di
20. Mi
21. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
22. Fr
23. Sa
24. So Pfingstsonntag
25. Mo Pfingstmontag BBQ-TAGE
26. Di
27. Mi
28. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
29. Fr
30. Sa
31. So

Unsere Besonderheiten

JEDEN DONNERSTAG & FREITAG

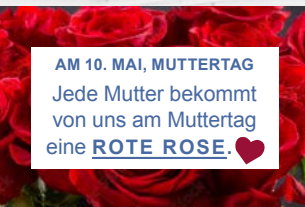


Teriyaki-Lachsfilet auf cremigem Spinat-Bulgur-Risotto, mit mariniertem Rucola, dazu Teriyakisoße und Haydari.
Statt 29,95 jetzt für 26,95.

BITTE RESERVIEREN



IM MAI
Saisonale Fisch- und Spargelgerichte – ideal zum Maifest und zu Pfingsten.



AM 10. MAI, MUTTERTAG
Jede Mutter bekommt von uns am Muttertag eine **ROTE ROSE**. 



IM JUNI
Nach der Spargelzeit, beginnt die köstliche **PFIFFERLING-SAISON** mit spannende Menüs im Angebot.

Juni

01. Mo BBQ-TAGE
02. Di
03. Mi
04. Do Fronteichnam FANGFRISCHE LACHS-TAGE
05. Fr
06. Sa
07. So
08. Mo BBQ-TAGE
09. Di
10. Mi
11. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
12. Fr
13. Sa
14. So
15. Mo BBQ-TAG

16. Di BBQ-TAG
17. Mi
18. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
19. Fr
20. Sa
21. So
22. Mo BBQ-TAGE
23. Di
24. Mi
25. Do FANGFRISCHE LACHS-TAGE
26. Fr
27. Sa
28. So
29. Mo BBQ-TAGE
30. Di

... bis Juni



BBQ-Abend

Für 4 Personen.
Starte den Abend mit einem erfrischenden 3-Liter-Königs-ludwig Weißbier aus dem **Biertower** – perfekt für die Grillstimmung!
Freu dich auf **4 kg** zarte, marinierte Spare-Ribs vom Schwein und Rind, lecker gegrillt. Dazu servieren wir perfekt ergänzende, knusprige Steakhaus-Pommes und knackigen Krautsalat.
Pro Person 39,95 €

BITTE RESERVIEREN

Beef-Hammer Dinner Menü



HAUPTGERICHT
Geschmorter Beef-Hammer (ca. 2,5 kg) in köstlicher Portweinsoße. Dazu gegrilltes Gemüse u. Rosmarinkartoffeln.

GETRÄNKE
Wähle zwischen einem hochwertigen Wein (0,7L) oder 3 Litern frischem Bier aus dem Fass, serviert im **hohen Bier-tower**. Wasser inklusive.
119,75 €

BITTE 2 TAGE VORBESTELLEN

Damit Sie wissen, was wir bieten

AUSZUG AUS UNSERER SPEISENKARTE

Premium-Labskaus 16,95
mit Emder Matjes und Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln und Pökelfleisch

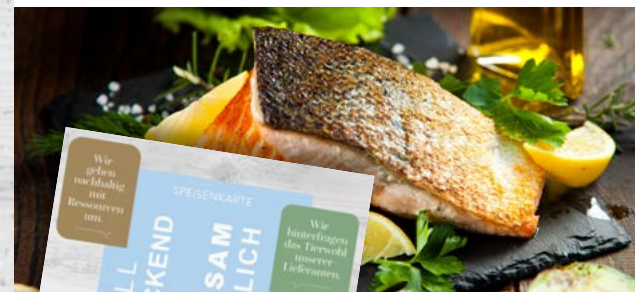
Vorspeisen-Variation „Borkum meets Asien“ 18,95
Ab 2 Personen, pro Person
• Lachs-Sashimi mit süßem Knoblauch und Chili
• Matjes Tatar auf friesischem Kartoffelpuffer
• 2 Riesengarnelen, 5 Falafel, Haydari, Teriyakisoße, Mango, Chili Dip
• Beef Tataki Rindfleisch mit Pinienkernen und gehobeltem Granado-Padano-Käse
• Geröstetes Brot mit Tomatensalsa und Hirtenkäsecreme mit Nüssen

Ofenfrische Spare-Ribs (ca. 600 g) 25,95
mit BBQ-Dip und Steakhouse-Pommes

Brotloser Burger (200 g) 23,95
Wir servieren einen Burger-Patty auf einem großen Salatteller mit Grana Padano-Spänen, Spiegeleiern, Aioli Dip, dazu Steakhouse-Pommes

Gebratenes Zanderfi let ist ein Genuss! 26,95
Es wird mit einer köstlichen Sensauce serviert, begleitet von einem Spinatrisotto, das Bulgur enthält.

Geschmortes Ochsenbäckchen 28,95
mit Portweinsoße, Süßkartoffelpüree und mariniertem Rucola



Alle Preise in €, inkl. MwSt.

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