



*Speisen
& Getränke*



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant



Herzlich willkommen

Wir freuen uns recht herzlich, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.
Gelingen auch Sie in den Genuss eines erholsamen Urlaubs auf unserer
schönen Nordseeinsel Borkum.

Um Ihnen in den schönsten Tagen und Wochen des Jahres eine
bleibende Erinnerung zu bereiten, werden wir Sie zu Ihrer vollsten
Zufriedenheit bewirten.

Ihr Zum Insulaner-Team



Sie haben Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder Zusatzstoffen?
Unsere Service-Mitarbeiter reichen Ihnen gerne unsere Speisekarte mit
ausgewiesenen Allergenen-Zusatzstoffen.

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacks-
verstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß,
9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle,
13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 enthält Sulfit.

Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontaminationen
Wir können leider nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der
Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.
Alle Angaben ohne Gewähr.

Suppen

- 200 **RINDERKRAFTBRÜHE**
mit Gemüsestreifen und Rindfleisch 4,80 €
- 201 **OSTFRIESISCHE KARTOFFELSUPPE** 4,80 €
- 203 **KRABBENRAHMSUPPE**
mit frischen Nordseekrabben und Cognac verfeinert ^{2,3} 5,80 €
- 204 **BORKUMER FISCHSUPPE**
mit Edelfischstücken, Meeresfrüchten und Gemüsestreifen ² 6,50 €

Vorspeisen

- 205 **MATJESFILET** auf gebuttertem Schwarzbrot
mit Zwiebeln und Meerrettichsahne ² 7,50 €
- 206 **WEINBERGSCHNECKEN**
mit Kräuterbutter überbacken,
serviert mit Salatgarnitur und Weißbrotstangen 8,50 €
- 207 **GEBACKENER CAMEMBERT**
mit Preiselbeeren, Toast und Butter 8,50 €
- 208 **SCAMPIS** in Olivenöl gebraten,
mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch,
serviert mit Baguette 11,90 €
- 209 **KRABBENCOCKTAIL**
mit Ananas und Zwiebeln, dazu Toast und Butter ² 17,80 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Kalte Speisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 211 | MATJESFILET „FRIESEN ART“
serviert mit Zwiebelringen, grünen Bohnen
und Bratkartoffeln 2 | 11,50 € |
| 212 | MATJES „HAUSFRAUEN ART“
serviert mit Salatgarnitur und Salzkartoffeln 2 | 11,50 € |
| 213 | HERINGSSTIPP
serviert mit Salatgarnitur und Salzkartoffeln 2 | 11,50 € |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|---|--------|
| 300 | HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN
mit Pommes frites | 6,50 € |
| 301 | KINDERSCHNITZEL VOM SCHWEIN
mit Pommes frites und Buttererbsen | 6,80 € |
| 302 | PUTENSCHNITZEL MIT RAHMSAUCE
dazu Kroketten und Buttermöhrrchen | 7,20 € |
| 303 | SPAGHETTI BOLOGNESE | 4,50 € |
| 304 | BUTTERNUEDELN | 2,50 € |



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Seniorengerichte

- 820 **PUTENSTEAK „PARISER ART“**
in Eihülle gebraten auf Rahmsauce, dazu Buttergemüse
und Kroketten 12,50 €
- 821 **SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“**
mit frischer Waldpilzsauce, dazu ein gemischter Salat
und Pommes frites 2 12,50 €
- 822 **ZWIEBELROSTBRATEN**
kleines Rumpsteak mit Schmorzwiebeln, dazu Gemüse
und Bratkartoffeln 16,80 €
- 823 **SCHOLLENFILET**
in Eihülle gebraten mit Remouladensauce,
Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat 2 14,80 €
- 824 **SEELACHSFILET**
gedünstet mit Dill-Sahne-Sauce, dazu Kartoffeln
und ein gemischter Salat 2 11,80 €
- 825 **KABELJAUFILET VOM GRILL**
mit Kräuterkruste und Rahmsauce,
dazu Butterkartoffeln und ein gemischter Salat 2 13,80 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Nudelgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 400 | BANDNUDELN IN GORGONZOLA
mit frischem Blattspinat und Cherrytomaten | 19,80 € |
| 401 | PENNE MIT MEERESFRÜCHTEN
in Knoblauchsauce, serviert mit einem Salat ² | 18,50 € |
| 402 | LACHSTRANCHEN IM SPECKMANTEL
auf Gorgonzolarahmnudeln mit Tomatenconcasse | 17,80 € |
| 403 | WÜRFEL VOM LACHS
in Käsesahnesauce mit frischen Kräutern und Bandnudeln | 17,80 € |
| 404 | GEBRATENE LACHSTRANCHEN
auf Basilikumbandnudeln mit karamellisierten Cherrytomaten | 16,50 € |
| 405 | BANDNUDELN MIT GOLDBARSCHFILET
mit Mozzarellakugeln in Tomaten-Basilikumsauce | 17,50 € |
| 406 | BANDNUDELN MIT STEINBEISSERFILET
in einer Zitronen-Weißweinsauce mit frischem Blattspinat | 17,50 € |
| 407 | PENNE SCAMPI
gebratene Scampis mit Zwiebeln, Paprika und Basilikum
in pikanter Sauce, mit Parmesan garniert | 21,50 € |



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Vegetarisch

- 720 **FRISCHES SCHMORGEMÜSE**
mit Kartoffelecken, dazu reichen wir Kräuterdipp 11,50 €
- 721 **GEMÜSE-NUDELPFANNE**
verschiedene Gemüsesorten und Nudeln in Sahnesauce,
mit Käse überbacken 12,80 €
- 722 **GEBRATENE ZUCCHINI-
& AUBERGINENSCHNITZELN**
mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
serviert mit Butternudeln 11,50 €
- 723 **GROSSE BUNTE SALATPLATTE**
serviert mit Backkartoffel und Dipp 11,50 €
- 724 **GEBACKENE CHAMPIGNONS**
mit Salat und Knoblauchdipp 9,80 €
- 726 **KÜRBISKERN-RÖSTI**
mit Champignons à la Crème und Käse überbacken 9,80 €
- 727 **VEGETARISCHES SCHNITZEL**
mit Rahmsauce, dazu reichen wir Kartoffelecken und Salat 12,50 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Schnitzelei

- 700 **„WIENER ART“**
saftig gebratenes Schweineschnitzel mit Zitrone
dazu Pommes frites, serviert mit einem kleinen Salat ² 13,80 €
- 701 **„A LA CREME“**
mit herzhafter Champignonrahmsauce,
dazu reichen wir Kroketten und einen Salat der Saison ² 14,80 €
- 702 **„ZUM INSULANER“**
mit Schmorzwiebeln auf Pfeffersauce,
dazu servieren wir Bratkartoffeln und einen gemischten Salat ² 14,80 €
- 703 **„METZGERIN ART“**
mit pikanter Paprikasauce, an einem Salat der Saison,
serviert mit Pommes frites ² 14,80 €
- 704 **„MILANO“**
mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken,
dazu reichen wir Pommes frites und einen Salat der Saison ² 15,80 €
- 705 **„HOGE HÖRN“**
mit einer geschmorten Kochschinken-Zwiebelmischung
und Käse überbacken, dazu servieren wir Bratkartoffeln
und einen Salat ^{2,3} 15,80 €
- 706 **„MATROSEN ART“**
saftig gebratenes Schweineschnitzel, Matjesfilet, Speck
und Zwiebeln, dazu Spiegelei und Bratkartoffeln,
serviert mit einem kleinem Salat ² 16,80 €
- 707 **„KRABBENFISCHER ART“**
mit frischen Nordseekrabben und Spiegelei,
dazu reichen wir grüne Bohnen und Bratkartoffeln ² 19,50 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Von der Pute

- 500 **GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“**
von der Pute in einer Weißweinsahnesauce,
dazu Brokkoli und Rösti 16,50 €
- 501 **PUTENSTEAK VOM GRILL**
mit Kräuterbutter, auf Schmorgemüse mit Kroketten 16,50 €
- 502 **GEBRATENES PUTENSTEAK**
mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
auf Pestonudeln mit Cashewkernen 16,80 €
- 503 **PUTENSTEAK „HAWAII“**
auf Curryfruchtsauce, mit Kochschinken, Ananas und
Käse überbacken, dazu einen Blattsalat und Reis ^{2,3} 16,80 €
- 504 **PUTENSTEAK VOM GRILL**
auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Blattspinat und Rösti 17,50 €

Lammspezialitäten

- 512 **LAMMRÜCKEN** 200 g vom Grill
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln 21,80 €
- 513 **LAMMRÜCKEN** 200 g vom Grill
auf Rosmarin- Knoblauchjus,
serviert mit Blattspinat und Kartoffelgratin 22,80 €
- 514 **LAMMRÜCKEN** 200 g vom Grill
im Speckmantel gebraten, auf einer Pfeffer-Sahnesauce,
dazu gemischter Salat und Kroketten ² 23,50 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Vom Schwein

- 505 **SCHWEINERÜCKENSTEAK VOM GRILL**
serviert mit Speckbohnen, Grilltomate und Bratkartoffeln 14,50 €
- 506 **SCHWEINEMEDAILLONS A LA CREME**
in Champignonrahmsauce, serviert mit Blattspinat
und Kroketten 15,80 €
- 507 **GESCHNETZELTES SCHWEINEFILET**
in Cognac-Pfeffersauce, dazu Kroketten und gemischter Salat ² 16,80 €
- 508 **SCHWEINERÜCKEN VOM GRILL**
„SCHWEIZER ART“
auf einer Rahmsauce mit Kochschinken und Käse überbacken,
serviert mit gemischtem Salat und Rösti ^{2,3} 15,80 €
- 509 **SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL**
auf einer Rotweinsauce, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln 16,80 €
- 510 **SCHWEINEFILET AUF APFEL-CALVADOSSAUCE**
serviert mit Brokkoli und Kroketten 17,50 €
- 511 **GRILL-TELLER „ZUM INSULANER“**
Rumpsteak, Schweinerücken und Pute,
mit Speck und Grilltomate garniert,
dazu gemischter Salat und Bratkartoffeln ² 21,50 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Steaks

- | | | |
|-----|--|---------|
| 516 | RUMPSTEAK 250 g mit Kräuterbutter 2 | 23,80 € |
| 517 | RUMPSTEAK 250 g mit Zwiebeln und Champignons 2 | 23,80 € |
| 518 | RUMPSTEAK „STRINDBERG“ 250 g
mit einer Zwiebel-Senfkruste, auf einer Dijonsensauce 2 | 23,80 € |
| 519 | RUMPSTEAK „HELGOLAND“ 250 g
serviert mit Krabbenrührei 2 | 26,80 € |

zu allen Rumpsteaks reichen wir eine Backkartoffel mit Dipp
und einen kleinen gemischten Salat

Rinderfilet

- | | | |
|-----|---|---------|
| 520 | RINDERFILET 250 g mit Kräuterbutter 2 | 26,80 € |
| 521 | RINDERFILET 250 g mit Cognac-Pfeffer-Sahnesauce 2 | 26,80 € |
| 522 | RINDERFILET 250 g
im Speckmantel auf Paprika-Zucchini-Gemüse 2 | 27,50 € |
| 523 | RINDERFILET „DEICHBRUCH“ 250 g
mit 2 Scampis, Muschelfleisch und Sauce Bernaise 2 | 29,80 € |

zu allen Rinderfilets reichen wir eine Backkartoffel mit Dipp
und einen kleinen gemischten Salat



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Seelachs

- 600 **SEELACHSFILET „MILANESE“**
in Eihülle gebraten, auf tomatisierten Bandnudeln,
dazu gemischter Salat 2 16,80 €
- 601 **GEDÜNSTETES SEELACHSFILET**
auf Dijonsensauce, serviert mit einem Salat
und Salzkartoffeln 2 15,50 €
- 602 **SEELACHSFILET NATUR GEBRATEN**
auf Rucolasalat mit Cherrytomaten, Pinienkernen
und Parmesan 15,80 €
- 603 **SEELACHSFILET NATUR GEBRATEN**
„A LA MOZZARELLA“
mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
serviert mit gebratenen Nudeln und gemischtem Salat 2 16,80 €

Kabeljau

- 604 **KABELJAUFILET NATUR GEBRATEN**
auf Tomaten-Zucchini Gemüse, dazu gebratene Nudeln 17,50 €
- 605 **KABELJAUFILET VOM GRILL**
mit Kräuterkruste auf einer Weißwein-Sahnesauce,
serviert mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat 2 17,80 €
- 606 **KABELJAUFILET GEDÜNSTET**
„FEINSCHMECKER ART“
mit einer Meeresfrüchte-Nordseekrabben-Sahnesauce,
serviert mit Blattsalat und Reis 2 18,80 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Goldbarsch

- 607 **GOLDBARSCHFILET „PARISER ART“**
in Eihülle gebraten, serviert mit Butterkartoffeln
und gemischter Salat 2 17,50 €
- 608 **GOLDBARSCHFILET NATUR GEBRATEN**
mit einer Pfeffersauce, dazu Blattsalat und Reis 17,50 €
- 609 **GOLDBARSCHFILET NATUR GEBRATEN**
„GRIECHISCHE ART“
mit Oliven, Zwiebeln, Paprika, Tomate und Schafkäse,
dazu reichen wir Kräuterreis 18,50 €
- 610 **GOLDBARSCHFILET NATUR GEBRATEN**
„FISCHERIN ART“
mit Muschelfleisch, Scampi und Hollandaise überbacken,
serviert mit Petersilienkartoffeln und Salat 2 19,50 €

Steinbeißer

- 611 **STEINBEISSERFILET NATUR GEBRATEN**
„ITALIENISCHE ART“
auf Tomaten-Basilikum-Sahnenudeln,
dazu reichen wir einen Salat 2 17,80 €
- 612 **STEINBEISSERFILET NATUR GEBRATEN**
„MADAGASKAR“
auf einer pikanten Cognac-Pfeffer-Sahnesauce,
dazu reichen wir einen gemischten Salat und Reis 2 18,50 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

- 613 **STEINBEISSERFILET NATUR GEBRATEN**
„MEDITERRAN“
mit Meeresfrüchten in Tomaten und Zwiebeln geschwenkt,
garniert mit 2 Scampis, dazu Knoblauch-Kräuterbaguette 19,50 €
- 614 **STEINBEISSERFILET NATUR GEBRATEN**
„KAPITÄNS ART“
auf einer Dill-Nordseekrabben-Sahnesauce,
serviert mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 2 19,50 €

Lachs

- 615 **LACHSFILET NATUR GEBRATEN**
auf geschwenktem Blattspinat an einer Krabbenrahmsauce,
dazu servieren wir Bandnudeln 18,50 €
- 616 **LACHSSTEAK NATUR GEBRATEN**
mit Sauce Bernaise, dazu Brokkoli und Petersilienkartoffeln 18,80 €
- 617 **LACHSSTREIFEN IM SPECKMANTEL GEBRATEN**
auf Blattspinat an einer Riesling-Sahnesauce,
serviert mit Petersilienkartoffeln 19,50 €

Scholle

- 618 **SCHOLLENFILET NATUR GEBRATEN**
„MÜLLERIN ART“
serviert mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat 2 15,50 €
- 619 **SCHOLLENFILET NATUR GEBRATEN**
„FINKENWERDER ART“
mit Speck und Zwiebeln garniert,
dazu ein gemischter Salat und Bratkartoffeln 2 16,80 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

- 620 **SCHOLLENFILET NATUR GEBRATEN**
„PRINZ HEINRICH“
mit Muschelfleisch und Nordseekrabben,
dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat 2 18,50 €
- 621 **SCHOLLENFILET NATUR GEBRATEN**
„BORKUM RIFF“
mit frischen Nordseekrabben, dazu Bratkartoffeln
und ein gemischter Salat 2 19,50 €

Kutterscholle

- 622 **KUTTERSCHOLLE „PIER 18“**
garniert mit Muschelfleisch, Nordseekrabben und Wattspargel,
serviert mit Sauce Bernaise und Bratkartoffeln 2 18,50 €
- 623 **KUTTERSCHOLLE „BUHNE 12“**
mit Krabbenbutter überzogen,
dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln 2 19,50 €

Fisch-Mix

- 624 **FISCHTELLER „INSULANER ART“**
3 verschiedene Edelfischfilets auf herzhafter Dijonsensauce,
serviert mit Bratkartoffeln und Salat 2 19,50 €
- 625 **FISCHTELLER „BORKUMER ART“**
3 verschiedene Edelfischfilets auf Blattspinat,
serviert mit Hollandaise und Petersilienkartoffeln 19,80 €
- 626 **FISCHTELLER „EMDER HAFEN“**
3 verschiedene Edelfischfilets auf frischem Wokgemüse,
serviert mit Rahmsauce und Bratkartoffeln 19,80 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Salate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 216 | KLEINER GEMISCHTER SALAT der Saison ² | 4,50 € |
| 217 | GROSSER GEMISCHTER SALAT der Saison ² | 8,50 € |
| 218 | GURKENSALAT mit Dill und Zwiebeln | 4,50 € |
| 219 | TOMATENSALAT mit Zwiebeln | 5,20 € |
| 220 | GROSSER SALATTELLER „INSULANER“
Salate der Saison garniert mit gebratenen Fischstreifen,
dazu reichen wir Baguette ² | 14,80 € |
| 221 | GROSSER SALATTELLER „SÜDSTRAND“
Salate der Saison garniert mit Muschelfleisch und
Nordseekrabben, dazu reichen wir Baguette ² | 15,80 € |
| 222 | GROSSER SALATTELLER „DÜNENKIEKER“
Salate der Saison garniert mit gebratenen Putenbruststreifen,
dazu reichen wir Baguette ² | 13,80 € |

Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 305 | VARIATION vom schwarzem und weißen Mousse | 5,80 € |
| 307 | SANDDORN-PARFAIT auf Vanillesauce mit Fruchtgarnitur | 6,50 € |
| 310 | KUGEL EIS NACH WAHL mit Sahne | 1,80 € |



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Aperitif

60	MARTINI BIANCO	5cl	3,80 €
61	MARTINI ROSSO	5cl	3,80 €
62	MARTINI EXTRA DRY	5cl	3,80 €
63	SANDEMANN SHERRY Dry Seco	5cl	3,20 €
64	SANDEMANN SHERRY Medium	5cl	3,20 €
65	SANDEMANN SHERRY Golden	5cl	3,20 €
66	CAMPARI SODA mit 4cl 1		4,50 €
67	CAMPARI ORANGE mit 4cl 1		5,50 €
68	SCAVI & RAY PROSECCO	0,2l	6,50 €
69	APEROL SPRITZ 1,7	0,2l	5,50 €

Prosecco, Soda, Aperol & Orangenscheibe

Heiße Getränke

42	TASSE KAFFEE 9		2,50 €
44	ESPRESSO 9		2,00 €
45	BECHER MILCHKAFFEE 9		3,20 €
46	GLAS TEE		2,00 €
47	GROG		3,50 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Alkoholfreie Getränke

12-13 COCA COLA ^{1,9}	0,2l 1,80 €	0,4l 3,60 €
14-15 COCA COLA light ^{1,12}	0,2l 1,80 €	0,4l 3,60 €
16-17 FANTA ¹	0,2l 1,80 €	0,4l 3,60 €
18-19 SPRITE	0,2l 1,80 €	0,4l 3,60 €
20-21 TAFELWASSER	0,2l 1,40 €	0,4l 2,80 €
22-23 SAUERSTOFFWASSER	0,2l 1,40 €	0,4l 2,80 €
24 APOLLINARIS Selection	0,75l-Flasche	4,80 €
25 APOLLINARIS vio still	0,75l-Flasche	4,80 €
28 VITAMALZ	0,33l	2,50 €

Säfte

32-33 APFELSAFT	0,2l 2,20 €	0,4l 4,40 €
34-35 ORANGENSAFT	0,2l 2,20 €	0,4l 4,40 €
36-37 BANANENSAFT	0,2l 2,20 €	0,4l 4,40 €
38-39 KIRSCHSAFT	0,2l 2,20 €	0,4l 4,40 €
40-41 SAFTSCHORLE	0,2l 1,80 €	0,4l 3,60 €

Flaschenbiere

9 KROMBACHER WEIZEN dunkel	0,5l	4,80 €
10 KROMBACHER WEIZEN alkoholfrei	0,5l	4,80 €
11 KROMBACHER PILS alkoholfrei	0,33l	2,80 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Biere vom Fass

1	KROMBACHER PILS	0,2l	2,10 €
2	KROMBACHER PILS	0,4l	4,20 €
3	RADLER	0,2l	2,10 €
4	RADLER	0,4l	4,20 €

Spirituosen

50	FÜRST BISMARCK	2cl	2,50 €
51	MALTESER	2cl	2,80 €
52	JUBI	2cl	2,80 €
53	LINIE	2cl	2,80 €
54	KRUIDEN	2cl	2,00 €
55	JÄGERMEISTER	2cl	2,50 €
56	ABSOLUT WODKA	2cl	2,50 €
57	RAMAZOTTI	2cl	2,50 €
58	FRIESENGEIST	2cl	2,80 €
59	INSEL-SANDDORN	2cl	2,00 €

Weinbrände

70	MARIACRON	2cl	2,50 €
71	ASBACH URALT	2cl	2,50 €
72	METAXA ★★★★★★	2cl	3,50 €



ZUM INSULANER
Spezialitäten-Restaurant

Cognac

73	REMY MARTIN	2cl	3,50 €
74	HENNESSY	2cl	3,80 €

Whisky

75	BALLANTINES	2cl	3,20 €
76	DIMPLE	2cl	4,20 €
77	CHIVAS REGAL	2cl	4,20 €

Obstbrände

80	WILLIAMS-BIRNE	2cl	3,20 €
81	KIRSCHWASSER	2cl	3,20 €
82	HIMBEERGEIST	2cl	3,20 €
83	CALVADOS	2cl	3,20 €
84	GRAPPA Premium	2cl	3,40 €
85	GRAPPA Pinot Noir	2cl	3,80 €
86	OBSTBRAND	2cl	3,20 €



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Offene Weißweine

- | | |
|--|--------------|
| 100 KILIAN ¹ trocken | 0,2l 5,20 € |
| Grauer Burgunder Qualitätswein | 0,5l 10,40 € |
| Schmelzige Fruchtnote im Bukett, kraftvoll im Geschmack.
St. Kilian-Keller, Baden, Deutschland | |
| 101 SOIR DE MISTRAL ¹ trocken | 0,2l 5,20 € |
| Chardonnay Vin de Pays d'Oc IGP | 0,5l 10,40 € |
| Ein Duft nach Frühlingsblumen, ein Mund voll
Pfirsich und Birne - weich und cremig.
Foncalieu Vignobles, Languedoc, Frankreich | |
| 102 PINOT GRIGIO delle Venezie IGT ¹ trocken | 0,2l 5,20 € |
| Voller ausgewogener Körper, sehr fruchtig und frisch. | 0,5l 10,40 € |
| Torre Gajo, Venetien, Italien | |
| 103 RUPPERTSBERGER ¹ trocken | 0,2l 4,70 € |
| Herzhaft, frisch, kräftig. | 0,5l 9,40 € |
| Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz, Deutschland | |
| 104 KERNER Qualitätswein ¹ halbtrocken | 0,2l 4,90 € |
| Feinaromatisches Fruchtbukett nach Apfel, Birne,
Aprikose, charmant und süffig, elegant und fein
– ein gehobener Schoppenwein. | 0,5l 9,80 € |
| Weingut Schales, Rheinhessen, Deutschland | |



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Offene Rotweine

- 105 **MERLOT** delle Venezie IGT ¹ trocken 0,2l 5,20 €
Intensives, kräftiges Bukett, voll und 0,5l 10,40 €
ausgeglichen im Geschmack.
Torre Gajo, Venetien, Italien
- 106 **SOIR DE MISTRAL** ¹ trocken 0,2l 5,80 €
Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 0,5l 11,60 €
Vollmundig, kräftiges Aroma nach roten
Früchten und Zimt, feiner, eleganter Körper.
Foncalieu Vignobles, Languedoc, Frankreich
- 107 **RUPPERTSBERGER** ¹ trocken 0,2l 4,90 €
Dornfelder Qualitätswein 0,5l 9,80 €
Vollmundig, kräftig, körperreich, feine Struktur.
Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz, Deutschland
- 108 **RUPPERTSBERGER** ¹ mild 0,2l 4,90 €
Dornfelder Qualitätswein 0,5l 9,80 €
Vollmundig, kräftig, körperreich, feiner
Geschmack nach Pflaume, feine Süße.
Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz, Deutschland

Offener Roséwein

- 109 **DEIDESHEIMER HOFSTÜCK** ¹ mild 0,2l 5,20 €
Portugiesischer Weißherbst Qualitätswein 0,5l 10,40 €
Harmonisch, elegant, süffiger Rosé.
Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz, Deutschland



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Weißer Flaschenweine

110 DURBACHER KOCHBERG 1 trocken

Grauer Burgunder Qualitätswein

0,75l-Flasche 25,50 €

Intensives Fruchtbukett nach Apfel und Birne, dabei mild und cremig am Gaumen mit feiner Mineralität. Durbacher Winzergenossenschaft, Baden, Deutschland

111 MARKUS MOLITOR

„TRADITION“ 1 trocken

0,75l-Flasche 26,80 €

Riesling Qualitätswein

Klare, reife Frucht mit frischen Noten, klare Steinobstaromen am Gaumen, frisch und mineralisch, animierender Abgang.

Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland

Roter Flaschenwein

112 NERO D'AVOLA

IGT Sicilia Campo Sasso 1 trocken

0,75l-Flasche 24,50 €

Herrliche Kirschnoten im Bukett, intensive Aromen von Gewürzen – fast würzig, trocken mit dezenter Fruchtsüße.

Terre di Campo Sasso, Sizilien, Italien



ZUM INSULANER

Spezialitäten-Restaurant

Fauermanns Pad 5 | 26757 Borkum | Inh.: Patrick Hentschel | Tel.: 0 49 22/932 11 48