



*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 <sup>2,3</sup> 5,80 €
- 204 **BORKUMER FISCHSUPPE**  
mit Edelfischstücken, Meeresfrüchten und Gemüsestreifen <sup>2</sup> 6,50 €

## *Vorspeisen*

- 205 **MATJESFILET** auf gebuttertem Schwarzbrot  
mit Zwiebeln und Meerrettichsahne <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 17,80 €



# ZUM INSULANER

*Spezialitäten-Restaurant*

## *Kalte Speisen*

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

## *Für unsere kleinen Gäste*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 300 | <b>HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN</b><br>mit Pommes frites                    | 6,50 € |
| 301 | <b>KINDERSCHNITZEL VOM SCHWEIN</b><br>mit Pommes frites und Buttererbsen  | 6,80 € |
| 302 | <b>PUTENSCHNITZEL MIT RAHMSAUCE</b><br>dazu Kroketten und Buttermöhrrchen | 7,20 € |
| 303 | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>  | 4,50 € |
| 304 | <b>BUTTERNUEDELN</b>  | 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 | <b>BANDNUDELN IN GORGONZOLA</b><br>mit frischem Blattspinat und Cherrytomaten  | 19,80 € |
| 401 | <b>PENNE MIT MEERESFRÜCHTEN</b><br>in Knoblauchsauce, serviert mit einem Salat <sup>2</sup>                              | 18,50 € |
| 402 | <b>LACHSTRANCHEN IM SPECKMANTEL</b><br>auf Gorgonzolarahmnudeln mit Tomatenconcasse                                      | 17,80 € |
| 403 | <b>WÜRFEL VOM LACHS</b><br>in Käsesahnesauce mit frischen Kräutern und Bandnudeln  | 17,80 € |
| 404 | <b>GEBRATENE LACHSTRANCHEN</b><br>auf Basilikumbandnudeln mit karamellisierten Cherrytomaten                             | 16,50 € |
| 405 | <b>BANDNUDELN MIT GOLDBARSCHFILET</b><br>mit Mozzarellakugeln in Tomaten-Basilikumsauce                                  | 17,50 € |
| 406 | <b>BANDNUDELN MIT STEINBEISSERFILET</b><br>in einer Zitronen-Weißweinsauce mit frischem Blattspinat                      | 17,50 € |
| 407 | <b>PENNE SCAMPI</b><br>gebratene Scampis mit Zwiebeln, Paprika und Basilikum<br>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 <sup>2</sup> 13,80 €
- 701 **„A LA CREME“**  
mit herzhafter Champignonrahmsauce,  
dazu reichen wir Kroketten und einen Salat der Saison <sup>2</sup> 14,80 €
- 702 **„ZUM INSULANER“**  
mit Schmorzwiebeln auf Pfeffersauce,  
dazu servieren wir Bratkartoffeln und einen gemischten Salat <sup>2</sup> 14,80 €
- 703 **„METZGERIN ART“**  
mit pikanter Paprikasauce, an einem Salat der Saison,  
serviert mit Pommes frites <sup>2</sup> 14,80 €
- 704 **„MILANO“**  
mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken,  
dazu reichen wir Pommes frites und einen Salat der Saison <sup>2</sup> 15,80 €
- 705 **„HOGE HÖRN“**  
mit einer geschmorten Kochschinken-Zwiebelmischung  
und Käse überbacken, dazu servieren wir Bratkartoffeln  
und einen Salat <sup>2,3</sup> 15,80 €
- 706 **„MATROSEN ART“**  
saftig gebratenes Schweineschnitzel, Matjesfilet, Speck  
und Zwiebeln, dazu Spiegelei und Bratkartoffeln,  
serviert mit einem kleinem Salat <sup>2</sup> 16,80 €
- 707 **„KRABBENFISCHER ART“**  
mit frischen Nordseekrabben und Spiegelei,  
dazu reichen wir grüne Bohnen und Bratkartoffeln <sup>2</sup> 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 <sup>2,3</sup> 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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 16,80 €
- 508 **SCHWEINERÜCKEN VOM GRILL**  
**„SCHWEIZER ART“**  
auf einer Rahmsauce mit Kochschinken und Käse überbacken,  
serviert mit gemischtem Salat und Rösti <sup>2,3</sup> 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 <sup>2</sup> 21,50 €



# ZUM INSULANER

*Spezialitäten-Restaurant*

## *Steaks*

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

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

## *Rinderfilet*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 520 | <b>RINDERFILET</b> 250 g mit Kräuterbutter 2  | 26,80 € |
| 521 | <b>RINDERFILET</b> 250 g mit Cognac-Pfeffer-Sahnesauce 2                                    | 26,80 € |
| 522 | <b>RINDERFILET</b> 250 g<br>im Speckmantel auf Paprika-Zucchini-gemüse 2                    | 27,50 € |
| 523 | <b>RINDERFILET „DEICHBRUCH“</b> 250 g<br>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 | <b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> der Saison <sup>2</sup>   | 4,50 €  |
| 217 | <b>GROSSER GEMISCHTER SALAT</b> der Saison <sup>2</sup>   | 8,50 €  |
| 218 | <b>GURKENSALAT</b> mit Dill und Zwiebeln  | 4,50 €  |
| 219 | <b>TOMATENSALAT</b> mit Zwiebeln  | 5,20 €  |
| 220 | <b>GROSSER SALATTELLER „INSULANER“</b><br>Salate der Saison garniert mit gebratenen Fischstreifen,<br>dazu reichen wir Baguette <sup>2</sup>          | 14,80 € |
| 221 | <b>GROSSER SALATTELLER „SÜDSTRAND“</b><br>Salate der Saison garniert mit Muschelfleisch und<br>Nordseekrabben, dazu reichen wir Baguette <sup>2</sup> | 15,80 € |
| 222 | <b>GROSSER SALATTELLER „DÜNENKIEKER“</b><br>Salate der Saison garniert mit gebratenen Putenbruststreifen,<br>dazu reichen wir Baguette <sup>2</sup>   | 13,80 € |

## *Dessert*

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



# ZUM INSULANER

*Spezialitäten-Restaurant*

## *Aperitif*

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

Prosecco, Soda, Aperol & Orangenscheibe

## *Heiße Getränke*

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



# ZUM INSULANER

*Spezialitäten-Restaurant*

## *Alkoholfreie Getränke*

12-13 COCA COLA <sup>1,9</sup>	0,2l 1,80 €	0,4l 3,60 €
14-15 COCA COLA light <sup>1,12</sup>	0,2l 1,80 €	0,4l 3,60 €
16-17 FANTA <sup>1</sup>	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 <b>KILIAN</b> <sup>1</sup> trocken   | 0,2l 5,20 €  |
| <b>Grauer Burgunder</b> Qualitätswein  | 0,5l 10,40 € |
| Schmelzige Fruchtnote im Bukett, kraftvoll im Geschmack.<br>St. Kilian-Keller, Baden, Deutschland                                    |              |
| 101 <b>SOIR DE MISTRAL</b> <sup>1</sup> trocken  | 0,2l 5,20 €  |
| <b>Chardonnay</b> Vin de Pays d'Oc IGP   | 0,5l 10,40 € |
| Ein Duft nach Frühlingsblumen, ein Mund voll<br>Pfirsich und Birne - weich und cremig.<br>Foncalieu Vignobles, Languedoc, Frankreich |              |
| 102 <b>PINOT GRIGIO</b> delle Venezie IGT <sup>1</sup> trocken   | 0,2l 5,20 €  |
| Voller ausgewogener Körper, sehr fruchtig und frisch.  | 0,5l 10,40 € |
| Torre Gajo, Venetien, Italien  |              |
| 103 <b>RUPPERTSBERGER</b> <sup>1</sup> trocken   | 0,2l 4,70 €  |
| Herzhaft, frisch, kräftig.   | 0,5l 9,40 €  |
| Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz, Deutschland  |              |
| 104 <b>KERNER</b> Qualitätswein <sup>1</sup> halbtrocken   | 0,2l 4,90 €  |
| Feinaromatisches Fruchtbukett nach Apfel, Birne,<br>Aprikose, charmant und süffig, elegant und fein<br>– ein gehobener Schoppenwein. | 0,5l 9,80 €  |
| Weingut Schales, Rheinhessen, Deutschland  |              |



# ZUM INSULANER

*Spezialitäten-Restaurant*

## *Offene Rotweine*

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

## *Offener Roséwein*

- |   |              |
|---|--------------|
| 109 <b>DEIDESHEIMER HOFSTÜCK</b> <sup>1</sup> mild  | 0,2l 5,20 €  |
| <b>Portugiesischer Weißherbst</b> Qualitätswein<br>Harmonisch, elegant, süffiger Rosé.<br>Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz, Deutschland | 0,5l 10,40 € |



**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