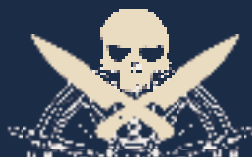




Speisen



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

Suppen

- 200 **RINDERKRAFTBRÜHE**
mit Gemüsestreifen und Rindfleisch 5,80 €
- 201 **TOMATENCREMESUPPE**
mit Sahne ^{i, g, 8} 5,80 €
- 203 **KRABBENRAHMSUPPE**
mit frischen Nordsekrabben und Cognac verfeinert ^{2, 3} 6,80 €
- 204 **BORKUMER FISCHSUPPE**
mit Edelfischstücken, Meeresfrüchten und Gemüsestreifen ² 7,50 €

Vorspeisen

- 205 **MATJESFILET** auf gebuttertem Schwarzbrot
mit Zwiebeln und Meerrettichsahne ² 9,80 €
- 207 **GEBACKENER CAMEMBERT**
mit Preiselbeeren, Toast und Butter 9,50 €
- 208 **SCAMPIS** in Olivenöl gebraten,
mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch,
serviert mit Baguette 13,50 €

Kalte Speisen

- 211 **MATJESFILET „FRIESEN ART“**
serviert mit Zwiebelringen, grünen Bohnen
und Bratkartoffeln ² 15,80 €
- 212 **MATJES „HAUSFRAUEN ART“**
serviert mit Salatgarnitur und Kartoffeln ² 15,80 €

Für unsere kleinen Gäste

- 300 **HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN**
mit Pommes frites und Salatgarnitur ^a 7,80 €
- 301 **KINDERSCHNITZEL VOM SCHWEIN**
mit Pommes frites und ein gemischter Salat ^{a, g} 7,80 €
- 302 **PUTENSCHNITZEL**
dazu Kroketten und ein gemischter Salat ^g 8,50 €
- 303 **TOMATEN-SCHINKEN-NUDELN** ^{a, g} 6,50 €

Seniorengerichte

- 820 **PUTENSTEAK „PARISER ART“**
in Eihülle gebraten auf Rahmsauce, dazu Buttergemüse
und Kroketten ^{a, g} 14,80 €
- 821 **SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“**
mit frischer Waldpilzsauce, dazu ein gemischter Salat
und Pommes frites ^{a, 2} 13,80 €

- 822 **ZWIEBELROSTBRATEN**
kleines Rumpsteak mit Schmorzwiebeln, dazu Gemüse
und Bratkartoffeln 17,80 €
- 823 **SCHOLLENFILET**
in Eihülle gebraten mit Remouladensauce,
Kartoffeln und einem gemischten Salat _{a, 2} 15,80 €
- 824 **SEELACHSFILET**
gedünstet mit Dill-Sahne-Sauce, dazu Kartoffeln
und ein gemischter Salat _{a, 2} 15,50 €
- 825 **KABELJAUFILET VOM GRILL**
auf Dill-Shrimps-Sauce,
dazu Butterkartoffeln und ein gemischter Salat _{g, 2} 16,80 €

Nudelgerichte

- 400 **BANDNUDELN IN GORGONZOLA**
mit frischem Blattspinat und Cherrytomaten _{a, c} 17,80 €
- 401 **PENNE MIT MEERESFRÜCHTEN**
mit Kräuter- und Knoblauchsauce, serviert mit einem Salat _{a, c, 2} 21,50 €
- 403 **WÜRFEL VOM LACHS**
in Käsesahnesauce mit frischen Kräutern und Bandnudeln _{a, c, g} 21,80 €
- 404 **GEBRATENE LACHSTRANCHEN**
auf Basilikumbandnudeln mit Cherrytomaten _{a, c} 21,80 €
- 406 **BANDNUDELN MIT STEINBEISSERFILET**
in einer Zitronen-Weißweinsauce mit frischem Blattspinat _{a, c} 19,80 €
- 407 **PENNE SCAMPI**
gebratene Scampis mit Zwiebeln, Paprika und Basilikum
in pikanter Sauce, mit Parmesan garniert _{a, c, g} 23,80 €

Vegetarisch

- 720 **FRISCHES SCHMORGEMÜSE**
mit Kroketten, dazu reichen wir Kräuterdipp 15,60 €
- 721 **GEMÜSE-NUDELPFANNE**
verschiedene Gemüsesorten und Nudeln in Sahnesauce,
mit Käse überbacken g 15,60 €
- 723 **GROSSE BUNTE SALATPLATTE**
serviert mit Baguette und Dipp 14,80 €
- 726 **KÜRBISKERN-RÖSTI**
mit Champignons à la Crème und Käse überbacken g 12,80 €
- 727 **VEGETARISCHES SCHNITZEL**
mit Dipp, Kroketten und Salat a 14,50 €

Schnitzerei vom Schwein

- 700 **„WIENER ART“**
saftig gebratenes Schweineschnitzel mit Zitrone
dazu Pommes frites, serviert mit einem kleinen Salat a, c, 2 14,80 €
- 701 **„A LA CREME“**
mit herzhafter Champignonrahmsauce,
dazu reichen wir Kroketten und einen Salat der Saison a, c, 2 16,50 €
- 702 **„ZUM INSULANER“**
mit Schmorzwiebeln auf Pfeffersauce, dazu servieren wir
Bratkartoffeln und einen gemischten Salat a, c, 2 16,80 €

- 703 **„METZGERIN ART“**
auf pikanter Tomatensauce mit Gemüseeinlage,
an einem Salat der Saison, serviert mit Pommes frites a, c, 2 17,80 €
- 705 **„HOGE HÖRN“**
mit einer geschmorten Kochschinken-Zwiebelmischung
und Käse überbacken, dazu servieren wir Bratkartoffeln
und einen Salat a, c, g, 2, 3 17,80 €
- 706 **„MATROSEN ART“**
saftig gebratenes Schweineschnitzel, Matjesfilet, Speck
und Zwiebeln, dazu Spiegelei und Bratkartoffeln,
serviert mit einem kleinem Salat a, c, 2 18,90 €
- 707 **„KRABBENFISCHER ART“**
mit frischen Nordseekrabben und Spiegelei,
dazu reichen wir Salat und Bratkartoffeln a, c, 2 21,50 €

Von der Pute

- 500 **GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“**
von der Pute in einer Weißweinsahnesauce,
dazu Champignons, Rösti und Salat g 19,80 €
- 501 **PUTENSTEAK VOM GRILL**
mit Kräuterbutter, auf Schmortgemüse mit Kroketten g 19,80 €
- 502 **GEBRATENES PUTENSTEAK**
mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
auf Pestonudeln a, c, g 19,80 €

Vom Schwein

- 505 **SCHWEINERÜCKENSTEAK VOM GRILL**
serviert mit Speckbohnen, Grilltomate und Bratkartoffeln ² 17,80 €
- 506 **SCHWEINEMEDAILLONS A LA CREME**
in Champignonrahmsauce, serviert mit Blattspinat
und Kroketten 18,80 €
- 507 **GESCHNETZELTES SCHWEINEFILET**
in Cognac-Pfeffersauce, dazu Kroketten und gemischter Salat ² 18,80 €
- 508 **SCHWEINERÜCKEN VOM GRILL**
„SCHWEIZER ART“
auf einer Champignon-Rahmsauce mit Kochschinken und Käse
überbacken, serviert mit gemischtem Salat und Rösti ^{g, 2, 3} 17,80 €
- 511 **GRILL-TELLER „ZUM INSULANER“**
Rumpsteak, Schweinerücken und Pute, mit Speck und Grill-
tomate garniert, dazu gemischter Salat und Bratkartoffeln ² 23,50 €

Steaks

- 516 **RUMPSTEAK** 250 g mit Kräuterbutter ^{g, 2} 28,80 €
- 517 **RUMPSTEAK** 250 g mit Zwiebeln und Champignons ² 28,80 €
- 518 **RUMPSTEAK „STRINDBERG“** 250 g
mit einer Zwiebel-Senfkruste, auf einer Dijonsensauce ² 29,50 €

zu allen Rumpsteaks reichen wir Bratkartoffeln
und einen kleinen gemischten Salat

Rinderfilet

- 520 **RINDERFILET** 250 g mit Kräuterbutter g, 2 32,80 €
- 521 **RINDERFILET** 250 g mit Cognac-Pfeffer-Sahnesauce g, 2 33,80 €
- 523 **RINDERFILET „DEICHBRUCH“** 250 g
mit Scampis auf spanischem Gemüse
und Sauce Bernaise 2 36,50 €

zu allen Rinderfilets reichen wir Bratkartoffeln
und einen kleinen gemischten Salat

Seeteufel & Riesengarnelen

- 600 **SEETEUFEL VOM GRILL „PARISER ART“**
auf einer pikanten Pfeffer-Cognac-Sauce,
dazu Reis und gemischter Salat g 28,80 €
- 601 **SEETEUFEL NATUR GEBRATEN**
auf frischem Blattspinat, mit einer Dill-Krabben-Sahnesauce,
dazu Petersilienkartoffeln g 29,80 €
- 602 **RIESENGARNELE VOM GRILL**
„SPANISCHER ART“
mit Tomate, Zwiebeln, Paprika und Oliven,
dazu warmes Baguette und Dipp 26,80 €
- 603 **DUETT VON SEETEUFEL & RIESENGARNELE**
auf Tomaten-Basilikum-Bandnudeln mit frisch
geriebenem Parmesan, dazu ein gemischter Salat g 32,50 €

Seelachs

- 599 **SEELACHSFILET „MILANESE“**
in Eihülle gebraten, auf tomatisierten Bandnudeln,
dazu gemischter Salat a, c, 2 19,50 €
- 598 **GEDÜNSTETES SEELACHSFILET**
auf Dijonsensauce, serviert mit einem Salat
und Kartoffeln 2 17,80 €
- 597 **SEELACHSFILET NATUR GEBRATEN**
auf Rucolasalat mit Tomaten, Pinienkernen
und Parmesan g 19,50 €
- 596 **SEELACHSFILET NATUR GEBRATEN**
„A LA MOZZARELLA“
mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
serviert mit gebratenen Nudeln und gemischtem Salat a, g, 2 19,50 €

Kabeljau

- 605 **KABELJAUFILET VOM GRILL**
auf einer leichten Senf-Sahnesauce,
serviert mit Kartoffeln und gemischtem Salat g, 2 19,80 €
- 606 **KABELJAUFILET VOM GRILL**
„FEINSCHMECKER ART“
mit einer Meeresfrüchte-Nordseekrabben-Sahnesauce,
serviert mit Salat und Reis g, 2 21,80 €

Goldbarsch

- 607 **GOLDBARSCHFILET „PARISER ART“**
in Eihülle gebraten, serviert mit Kartoffeln
und gemischter Salat a, g, 2 18,50 €
- 608 **GOLDBARSCHFILET NATUR GEBRATEN**
mit einer Pfeffersauce, dazu Salat und Reis a 18,50 €
- 610 **GOLDBARSCHFILET NATUR GEBRATEN**
„FISCHERIN ART“
mit Muschelfleisch, Scampi und Hollandaise überbacken,
serviert mit Kartoffeln und Salat a, 2 22,50 €


Steinbeißer

- 612 **STEINBEISSERFILET NATUR GEBRATEN**
„MADAGASKAR“
auf einer pikanten Cognac-Pfeffer-Sahnesauce,
dazu reichen wir einen gemischten Salat und Reis g, 2 19,80 €
- 613 **STEINBEISSERFILET NATUR GEBRATEN**
„MEDITERRAN“
mit Meeresfrüchten in Tomaten und Zwiebeln geschwenkt,
garniert mit 2 Scampis, dazu Knoblauch-Kräuterbaguette a 22,50 €
- 614 **STEINBEISSERFILET NATUR GEBRATEN**
„KAPITÄNS ART“
auf einer Dill-Nordseekrabben-Sahnesauce,
serviert mit Kartoffeln und gemischtem Salat a, g, 2 23,80 €

Lachs

- 615 **LACHSFILET NATUR GEBRATEN**
auf geschwenktem Blattspinat an einer Krabbenrahmsauce,
dazu servieren wir Salzkartoffeln a, c 21,80 €
- 616 **LACHSFILET NATUR GEBRATEN**
mit Sauce Bernaise, dazu Brokkoli und Kartoffeln a, g 21,80 €

Scholle

- 618 **SCHOLLENFILET NATUR GEBRATEN**
„MÜLLERIN ART“
serviert mit zerlassener Butter, Kartoffeln
und gemischtem Salat a, g, 2 19,80 €
- 620 **SCHOLLENFILET NATUR GEBRATEN**
„PRINZ HEINRICH“
mit Muschelfleisch und Nordseekrabben,
dazu Kartoffeln und gemischter Salat a, 2 21,80 €
- 621 **SCHOLLENFILET NATUR GEBRATEN**
„BORKUM RIFF“
mit frischen Nordseekrabben, dazu Bratkartoffeln
und ein gemischter Salat a, 2 22,50 €
- 

Kutterscholle

- 619 **KUTTERSCHOLLE NATUR GEBRATEN**
„FINKENWERDER ART“
mit Speck und Zwiebeln garniert,
dazu ein gemischter Salat und Bratkartoffeln a, 2 19,80 €
- 622 **KUTTERSCHOLLE „PIER 18“**
garniert mit Muschelfleisch, Nordseekrabben und Wattspargel,
serviert mit Sauce Bernaise und Bratkartoffeln a, 2 21,80 €
- 623 **KUTTERSCHOLLE „BUHNE 12“**
mit frischen Krabben, dazu grüne Bohnen
und Bratkartoffeln a, g, 2 21,80 €

Fisch-Mix

- 624 **FISCHTELLER „INSULANER ART“**
3 verschiedene Edelfischfilets auf herzhafter Dijonsensauce,
serviert mit Bratkartoffeln und Salat a, 2 21,50 €
- 625 **FISCHTELLER „BORKUMER ART“**
3 verschiedene Edelfischfilets auf Blattspinat,
serviert mit Hollandaise und Kartoffeln a 21,50 €
- 626 **FISCHTELLER „EMDER HAFEN“**
3 verschiedene Edelfischfilets auf frischem Wokgemüse,
serviert mit Senfsauce und Bratkartoffeln a 21,50 €

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 ^{a, 2} | 18,80 € |
| 221 | GROSSER SALATTELLER „SÜDSTRAND“
Salate der Saison garniert mit Muschelfleisch und
Nordseekrabben, dazu reichen wir Baguette ^{a, 2} | 19,50 € |
| 222 | GROSSER SALATTELLER „DÜNENKIEKER“
Salate der Saison garniert mit gebratenen Putenbruststreifen,
dazu reichen wir Baguette ^{a, 2} | 17,80 € |



Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 301 | HEISSE KIRSCHEN mit Vanille-Eis und Sahne g | 5,80 € |
| 303 | GEBACKENE APFELRINGE
mit Zimt und Zucker auf Saucenspiegel und Walnusseis g | 7,80 € |
| 304 | DESSERTTELLER „ZUM INSULANER“ g | 9,80 € |

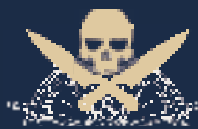
a Glutenhaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter), m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 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 Sulfid.

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. Stand Januar 2020



ZUM INSULANER
Spezialitäten-Restaurant

Fauermanns Pad 5 | 26757 Borkum | Inh.: Patrick Hentschel | Tel.: 04922/932 11 48