

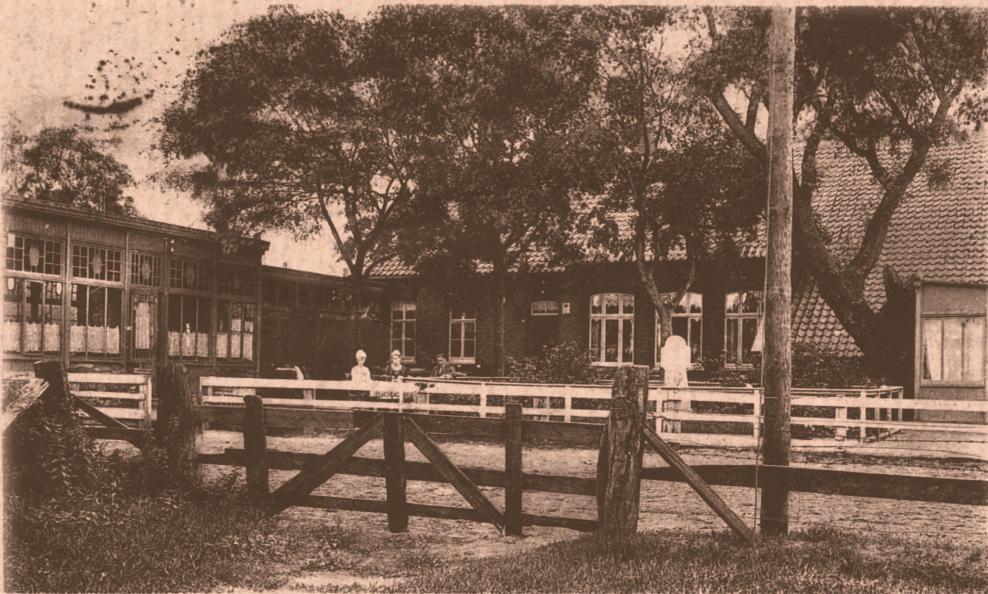
- Café -
OSTLAND
Café und Restaurant



Herzlich willkommen im
Café Ostland



Aus dem Buch 'Nordseebad Borkum Saison 1905', herausgegeben von der Bade-Direktion: „Eine längere Tour, aber sehr beliebt, ist ein Ausflug nach dem Ostland, wo nur ein paar Bauern wohnen, die auf dem ziemlich guten Boden nicht nur Weide- und Wiesenwirtschaft haben, sondern auch Ackerbau betreiben. Es ist nicht ohne Reiz, hier in unmittelbarer Nähe des Meeres zur Sommerszeit an wogenden Kornfeldern seinen Blick zu laben. Das Bekaansche Kaffeehaus, in ländlicher und friedlicher Lage, ladet zur Einkehr ein.“



Nordseebad Borkum.

Restaurant Ostland.



Für einen gelungenen Start in den Tag

Landfrühstück im Café Ostland



~ Frische Brotauswahl und Brötchen ~

~ Butter, Honig und Konfitüren ~

~ Räucherschinken, Kochschinken und Käse ~

~ Matjes und Lachs ~

~ Frisches Rührei ~

pur, mit Schinkenspeck, Kochschinken oder Krabben

(Krabben pro Portion zzgl. 1,50 €)



€ 10,- pro Person exklusiv Getränke

*Frühstückszeit von 10.00 Uhr
bis 11.30 Uhr*

Warme Küche ab 11.30 Uhr



Hausgemachte
Suppen

- 300 Tomatensuppe A, B € 4,50
mit Sahnehäubchen
- 302 Kartoffelsuppe A, B € 4,80
mit Räucherlachsstreifen und Sahnehäubchen
- 303 Friesische Kartoffelsuppe A, B, F, 2, 4 € 5,50
mit frischen Nordseekrabben und Sahnehäubchen
- 304 Borkumer Krabbensuppe A, B, D, F, 2, 4 € 5,50
mit Weinbrand verfeinert und Sahnehäubchen
- 305 Eintopf des Tages € 6,90
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung!

Kleine
Vorspeisen

- 350 Räucherlachs auf Schwarzbrot A, B, K, E, 2, 4 € 9,50
mit Salat, Brot und Butter
- 351 Matjesfilet auf Schwarzbrot A, B, K, 2 € 8,20
mit Salat und Zwiebeln
- 

Frische und leckere

Salate



- 330 Salatteller „Käse ~ Schinken“^{A, B, C, J, N, 1, 2, 6} € 13,90
Verschiedene Sorten Salat mit Schinken
und Käsestreifen, Joghurtdressing und Baguette
- 331 Salatteller „Thunfisch“^{A, B, C, J, N} € 13,90
Verschiedene Sorten Salat mit Thunfisch,
dazu Knoblauchdressing und Baguette
- 332 Salatteller „Sternklipp“^{A, B, C, J, N} € 15,90
Verschiedene Sorten Salat mit gebratenen
Schweinefiletstreifen, Cocktailsauce und Baguette
- 333 Salatteller „Opa's leckerst“^{A, B, C, J, N, H, K} € 13,50
Verschiedene Sorten Salat mit Bratkartoffeln,
zwei Spiegeleiern und Kräuterquark
- 335 Salatteller „Ostland“^{A, B, C} € 16,80
Verschiedene Sorten Salat mit gebratenen
Fischstreifen, Cocktailsauce und Baguette



Knusprige
Kartoffelpuffer

- 401 Kartoffelpuffer A, B, C € 7,80
mit Apfelmus und ein Salatbouquet
- 403 Kartoffelpuffer A, B, C € 13,90
mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich
und ein Salatbouquet
- 404 Kartoffelpuffer A, B, C, F, 2, 4 € 19,50
mit Nordseekrabben, Cocktailsauce
und ein Salatbouquet

Vegetarische Speisen

- 420 Camembert „paniert & gebacken“ A, B, C € 11,50
mit Preiselbeeren, Baguette, Butter
und einem Salatbouquet
- 421 Gebackener Schafskäse A, B, C € 11,50
auf Blattsalaten der Saison,
Preiselbeeren und Baguette
- 422 Gemüseteller „Sommergarten“ H, J € 13,50
Knackiges Gemüse von Paprika, Champignons,
Zwiebeln, Tomaten, Kräuterdipp und Salzkartoffeln
- 423 Penne „Meeresgarten“ A, B € 13,50
Seegras-Penne-Sahnenudeln mit Zwiebeln,
Paprika und Tomatenwürfeln

Allerlei Matjes



Ob eingelegt oder pur mit unseren hausgemachten Salaten und frischen Beilagen, hier ist für jeden Matjes-Liebhaber etwas dabei!

- 500 Matjes „Bauern Art“ A, B, C, J, 2, 6 € 13,50
Matjesfilets mit Speckbohnen, Röstkartoffeln und Zwiebeln
- 501 Sherry-Rotweinmatjes A, B, C, K, J € 13,50
In Rotwein und Sherry eingelegter Matjes auf gebuttertem Schwarzbrot und Zwiebeln
- 502 Allerlei Matjes A, B, C, N, J € 13,50
Senfmatjes, Rotweinmatjes und Matjes Hausfrau an einem Salatbouquet, dazu Dampfkartoffeln
- 503 Matjesfilet „Hausfrauenart“ A, B, C, J € 13,50
Matjesfilet mit Zwiebel-Gurke-Apfelsauce, dazu Dampfkartoffeln
- 504 Matjesfilet nach Art des Hauses A, B, C, J, N € 13,50
Matjesfilets in einer Senf-Zwiebelstippe ~ eingelegt ~, dazu Salzkartoffeln



Spezialitäten
aus dem Meer



- 520 Borkumer Heringsstipp B, C, E, 1, 2, 4 € 12,90
Hausgemachter Heringsstipp mit Äpfeln, Zwiebeln
und Gurke, dazu Salzkartoffeln und Salatbukett
- 521 Seelachsfilet „Südstrand“ A, B, C, J € 13,90
Seelachsfilet ~ paniert gebraten ~
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln
- 522 Seelachsfilet „Memmert“ A, B, N € 14,20
Seelachsfilet ~ gedünstet ~ mit Senfsauce,
dazu Petersilienkartoffeln und ein gemischter Salat
- 523 Ostfriesischer Pannfisch A, B, C, N, J € 16,40
Verschiedene Fischfilets in einer Eihülle ~ gebraten ~
mit Röstkartoffeln und Senfsauce, dazu ein gemischter Salat
- 524 Schollenfilet „Müllerin Art“ A, B, C, J € 15,20
Schollenfilet ~ natur gebraten ~ mit zerlassener Butter,
dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat
- 525 Schollenfilet „Finkenwerder Art“ A, B, C, J, 2, 4 € 15,60
Schollenfilet ~ natur gebraten ~ mit einer Zwiebel-
Speckstippe, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat
- 526 Schollenfilet „Kapitän's Schmaus“ A, B, C, F, J, 2, 4 € 19,20
Schollenfilet ~ natur gebraten ~ mit einem Ragout
von frischen Nordseekrabben, Champignons und Tomaten,
dazu Dampfkartoffeln und ein gemischter Salat



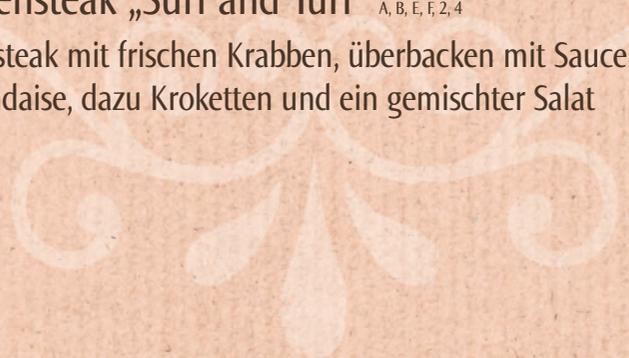
- 527 Rotbarsch „Pariser Art“^{A, B, C, J} € 16,80
Rotbarschfilet in der Eihülle ~ gebraten ~
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter,
dazu ein gemischter Salat
- 528 Rotbarschfilet „Austernfischer“^{A, B, C} € 16,80
Rotbarschfilet in einer Eihülle ~ gebraten ~
auf Knoblauch-Rahmnudeln mit Blattspinat
- 529 Norweger Lachssteak „Rottumeroog“^{A, B, C, H, J} € 18,50
Gegrilltes Lachssteak mit Kräuterbutter,
einer Backkartoffel und ein gemischter Salat
- 530 Fischplatte „Braganza“ ~ für zwei Personen ~^{A, B, C, E, J} € 39,50
Verschiedene Fischfilets ~ gebraten ~
mit zweierlei Saucen und frische Krabben,
dazu ein Salat und Bratkartoffeln
- 531 Borkumer Kutterteller^{A, B, C, E, J} € 21,50
Verschiedene Fischfilets vom Grill auf leckerer Sauce
mit Nordseekrabben und Butterkartoffeln,
dazu ein gemischter Salat
- 532 „Piratensteller“^{A, B, C, E, J, 2, 4} € 21,50
Frische Nordseekrabben, Räucherlachs und Matjesfilet
an einem Salatbouquet und Bratkartoffeln
- 533 Zanderfilet „Silbermöwe“^{A, B, 2, 6} € 20,50
Zanderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln
- 534 Lachsfilets „Frische Meeresbrise“^{A, B0} € 18,90
Tranchen vom Lachs, gebraten,
auf Seegras-Penne-Sahnenudeln
mit Zwiebeln und Tomatenconcassé
- 

Fleischspezialitäten



- 600 Bauernsülze A, B, C, J, N, 2, 4, 6 € 13,50
mit Remouladensauce, Röstkartoffeln
und Salatbouquet
- 602 Schweineschnitzel „Wiener Art“ A, B, C, J € 13,80
Schweineschnitzel ~ paniert gebraten ~,
dazu Pommes frites und ein gemischter Salat
- 603 Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ A, B, C, J € 14,20
Schweineschnitzel ~ paniert gebraten ~
mit einer Paprika-Knoblauch-Zwiebelsauce,
dazu Pommes frites und ein gemischter Salat
- 604 Schweineschnitzel „Jäger Art“ A, B, C, J € 14,90
Schweineschnitzel ~ paniert gebraten ~
mit einer Champignons-Rahm-Sauce,
dazu Pommes frites und gemischter Salat
- 605 Schweineschnitzel „Jan Spiegelei“ A, B, C, F, J, 2, 4 € 16,90
Schweineschnitzel ~ paniert gebraten ~
auf Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern,
dazu frische Krabben und ein gemischter Salat
- 606 Schweinesteak „Waterdelle“ A, B € 14,50
Schweinesteak ~ natur gebraten ~ mit Kräuterbutter,
dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln
- 607 Schweinemedallions „Kobbedünen“ A, B, C, J € 18,20
in einer Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten
und ein gemischter Salat



- 608 Rumpsteak „Bauern Art“^{B, H, J, 2, 6} € 26,50
Rumpsteak vom Grill mit einer Backkartoffel,
Kräuterbutter und Speckbohnen
- 609 Rumpsteak „Kräuterbutter“^{A, B, C, J} € 26,50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
Pommes frites und ein gemischter Salat
- 610 Grillteller „Strandpirat“^{A, B, C, J} € 26,50
Medallions vom Rind und Schwein
in einer deftigen Paprika-Zwiebelsauce,
dazu Schwenkkartoffeln und ein gemischter Salat
- 611 Ochsenfetzen „Hausmanns Art“^{A, B, C, J} € 21,50
Fetzen vom Ochsen auf deftigen Bratkartoffeln,
dazu Sahnemeerrettich und ein gemischter Salat
- 612 Lammsteaks „Schäfers Art“^B € 27,50
Lammsteaks ~ rosa gebraten ~ auf mediterranem Gemüse,
Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln
- 613 Lammrücken „Deichgraf“^{A, B, C, J} € 27,50
Lammrücken ~ rosa gebraten ~ in Sanddornrahmsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und ein gemischter Salat
- 614 Kutscherplatte ~ für zwei Personen ~^{A, B, C, J} € 39,50
Medallions ~ gegrillt ~ vom Rind, Lamm und Schwein
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter,
dazu ein gemischter Salat
- 615 Friesensteak „Surf and Turf“^{A, B, E, F, 2, 4} € 27,50
Rumpsteak mit frischen Krabben, überbacken mit Sauce
Hollandaise, dazu Kroketten und ein gemischter Salat
- 

Für unsere
kleinen Gäste



Hier finden alle kleinen Strandpiraten eine kleine feine Auswahl an kindgerechten Speisen um den „Seebärenhunger“ zu stillen!

- | | | |
|-----|--|--------|
| 700 | „Käpt'n Knolli“ _{A, B, C, J}
Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus | € 3,50 |
| 701 | „Willi Wattwurm“ _{A, B}
Nudeln in Tomatensauce | € 3,90 |
| 702 | „Fischfilet Störtebeker“ _{A, B, C, J}
Fischfilet ~ paniert ~ mit Remouladensauce,
dazu Pommes frites und ein Salatbouquet | € 6,90 |
| 703 | „Schnitzel kleine Möwe“ _{A, B, C, J}
Schweineschnitzel -paniert-
mit Pommes frites und Salatbouquet | € 6,90 |
| 880 | „de lüttje Pannkoken“ _{A, B, C}
Einfacher, kleiner Pfannkuchen
mit einem Klecks Apfelmus | € 3,50 |
| 881 | „de lüttje Schoki Pannkoken“ _{A, B, C, I}
Einfacher, kleiner Pfannkuchen mit Nutella | € 3,50 |



Für zwischendurch:
Herzhaft Leckeres

Diese Kleinigkeiten mögen Groß und Klein,
zu jeder Tageszeit passt's in den Bauch

- | | | |
|-----|---|--------|
| 750 | Pommes frites
mit Ketchup oder Mayonnaise-Portion | € 3,50 |
| 751 | Currywurst <small>J, N, 2, 6</small>
mit deftiger, hausgemachter Currysauce und Pommes frites | € 7,90 |
| 752 | Bratwurst mit Pommes frites <small>J, N, 2, 6</small> | € 5,50 |
| 753 | Bockwurst <small>A, B, C, J, N, 2, 6</small>
mit Brot und Salatbouquet | € 4,50 |
| 754 | Bockwurst mit Pommes frites <small>J, N, 2, 6</small> | € 5,50 |
| 755 | Portion Röstkartoffeln <small>B, C, H, J, 2, 6</small>
mit zwei Spiegeleiern und Kräuterquark | € 8,50 |
| 756 | Leberkäse <small>C, 2, 6</small>
mit Röstkartoffeln und zwei Spiegeleiern | € 8,50 |
| 757 | „Strammer Fiedje“ <small>A, B, C, J, K, 2</small>
Räucherschinken auf gebuttertem Graubrot
mit zwei Spiegeleiern und Salatbouquet | € 9,90 |

Für Mayonnaise, Ketchup und Senf
berechnen wir pauschal 1,00 € pro Person.

Herzhafte
Backkartoffeln



Unsere großen, heißen Ofenkartoffeln bieten Ihnen mit den frischen herzhaften Beilagen eine richtige kleine Mahlzeit für zwischendurch!

- | | | |
|-----|--|--------|
| 780 | Backkartoffel <small>A, B, C, H, J</small>
mit Kräuterquark und Salat | € 7,50 |
| 781 | Backkartoffel <small>A, B, C, H, J, 2</small>
mit Räucherschinken, Kräuterquark und Salat | € 7,90 |
| 782 | Backkartoffel <small>A, B, C, H, J</small>
mit Matjes, Kräuterquark und Salat | € 8,90 |
| 783 | Backkartoffel <small>A, B, C, H, J</small>
mit Räucherlachs, Kräuterquark und Salat | € 8,90 |
| 784 | Backkartoffel <small>B, C, E</small>
mit hausgemachtem Heringsstipp und Salat | € 9,50 |



Pfannkuchen



Unsere Pfannkuchen werden stets frisch in einer gusseisernen Pfanne ausgebacken: Leckere Variationen in „herzhaft“ oder „süß“

Herzhafte Pfannkuchen



- 850 mit Speck und Zwiebeln A, B, C, H, J, 2, 6 € 8,50
und frischem hausgemachten Kräuterquark
- 851 mit eingebackenem Bauernrauchschinken A, B, C, H, J, 2 € 8,50
und Kräuterquark
- 852 mit frischem Räucherlachs und Kräuterquark A, B, C, H, J € 10,50

Süße Pfannkuchen



- 854 mit Apfelmus A, B, C € 7,50
- 855 mit roter Grütze, Vanille-Eis und Sahne A, B, C, G € 7,90
- 856 mit Kirschen, Vanille-Eis und Sahne A, B, C, G € 7,90
- 857 mit Brombeeren, Vanille-Eis A, B, C, G € 8,50
und echtem Borkumer Sanddornsirup mit Sahne
- 858 mit süßem Quark A, B, C, G € 7,90
und gehackten, gerösteten Nüssen dazu Honig
- 859 mit Nutella A, B, C, G € 6,20

Liebe Gäste



Das Café Ostland ~ die letzte Gaststätte vor Juist ~ hat täglich von 10 bis 20 Uhr für Sie geöffnet und verfügt über einen traditionellen Schankbetrieb sowie über ein großes Angebot an durchgehend warmer und gutbürgerlicher Küche. Genießen Sie während Ihres Aufenthaltes den Blick von der sonnigen Terrasse auf die Dünen und Wiesen des Ostlandes bzw. einen gemütlichen Platz in unserem historisch und stilvoll umgebauten Scheunenrestaurant:

Umfangreiches Frühstück mit Tee oder Kaffee

Original ostfriesische Spezialitäten zu den verschiedenen Jahreszeiten

Hausgemachte Kuchen und Torten

Ostfriesentee auf Stövchen

Milchspeisen & Pfannkuchen

Backkartoffeln in verschiedenen Variationen

Große Auswahl an Fleisch- und Fischspezialitäten

Gerne richten wir auch Veranstaltungen (Hochzeiten, Geburtstage, Feste aller Art, etc.) in jeder Form für Sie aus. Bitte sprechen Sie uns an:

Café Ostland, Familie Christoph Michaelen, Ostland 4, 26757 Borkum
Tel: 04922-2202, www.café-ostland.de, info@café-ostland.de

Das Café Ostland versichert Ihnen möglichst auf Zusatzstoffe etc. zu verzichten. Unser Küchenchef garantiert Ihnen, eine frische und kurzfristige Zubereitung aller Speisen in unserem Hause. Zu unserem Bedauern lässt sich dieses aber nicht immer ganz vermeiden. Als Restaurant sind wir selbstverständlich dazu verpflichtet, unsere Gäste darauf hinzuweisen, in welchen unserer verarbeitenden Lebensmittel evtl. Zusatzstoffe wie folgt enthalten sind: 1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Coffeinhaltige Lebensmittel, 4: Süßungsmittel, 5: Chininhaltige Lebensmittel, 6: Antioxidationsmittel

Zudem sind wir vom Gesetzgeber verpflichtet die 14 Allergene in unseren angebotenen Speisen wie folgt für Sie aufzuschlüsseln: A: Glutenhaltiges Getreide, B: Milch (einschließlich Laktose), C: Eier und Eierzeugnisse, D: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, E: Fisch und Fischerzeugnisse, F: Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, G: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, H: Soja und Sojaerzeugnisse, I: Schalenfrüchte, J: Sellerie und Sellerieerzeugnisse, K: Sesam und Sesamerzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulfid, M: Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N: Senf und Senferzeugnisse.