



Ferdestall
CAFE | BISTRO | RESTAURANT

Getränke & Speisen



Heiße Getränke

Glas Ostfriesentee	3,80 €
Glas Sanddorntee	3,80 €
Glas frischer Minztee	4,50 €
Heiße Zitrone, frisch	4,50 €
Zitrone Ingwer, frisch	4,90 €
Früchtetee	3,90 €
Roibostee	3,90 €
Roibostee Vanille	3,90 €
Sanddornrog	4cl 5,80 €
Grog mit Rum	4cl 5,80 €
Tee mit Rum	4cl 5,80 €
Glühwein	5,80 €

Kaffee Creme	3,90 €
Espresso	3,20 €
doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Kakao mit Sahne	5,90 €
Kakao mit Baileys	6,80 €
Kakao mit Rum	6,80 €
Kaffee mit Baileys	6,80 €
Pharisäer	6,80 €
Irish Coffe	6,80 €

Alkoholfreie Getränke

Cola ¹⁰	0,3l 4,50 €
Cola light ^{1,3,9,10}	0,3l 4,50 €
Fanta ³	0,3l 4,50 €
Sprite ³	0,3l 4,50 €
Spezi	0,3l 4,50 €
Vöslauer Wasser medium oder still	0,25l 3,20 €
Vöslauer Wasser medium oder still	0,75l 6,80 €
Wildpeach	0,2l 3,80 €
Bitter Lemon	0,2l 3,80 €
Ginger Ale	0,2l 3,80 €
Tonic Water	0,2l 3,80 €
Wildberry	0,2l 3,80 €

Proviant Bio Limonade

Rhabarber	0,33l 4,90 €
Ingwer Zitrone	0,33l 4,90 €
Kirsche Granatapfel	0,33l 4,90 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,3l 4,90 €
Orangensaft	0,3l 4,90 €
Johannisbeersaft	0,3l 4,90 €
Kirschsaft	0,3l 4,90 €
als Schorle	0,3l 4,50 €

Fass- & Flaschenbiere

Krombacher	0,3l	4,50 €
Krombacher	0,5l	5,90 €
Rolinck	0,3l	4,50 €
Rolinck	0,5l	5,90 €
Starnberger Hell	0,3l	4,50 €
Starnberger Hell	0,5l	5,90 €
Westfälisches Alt	0,3l	4,50 €
Westfälisches Alt	0,5l	5,90 €
Alkoholfrei	0,33l	4,90 €
Malzbier	0,33l	4,90 €
Krombacher Weizenbier Hell, Dunkel, Alkoholfrei	0,5l	6,50 €
Alster	0,3l	4,50 €
Alster	0,5l	5,90 €

Aperitifs

Aperol Spritz	7,80 €
Sanddorn Spritz	7,80 €
Martini Secco	7,80 €
Martini Bianco/Rosso	5,60 €
Glas Prosecco	4,90 €
Sherry medium	5,60 €
Sherry trocken	5,60 €
Hugo	7,80 €
Black Hugo	7,80 €
Lillet Wildberry	7,80 €



Feine Brände

Prinz Himbeergeist	2 cl	4,90 €
Prinz Williamsbirne	2 cl	4,90 €
Prinz Alte Marille	2 cl	4,90 €
Prinz Haselnuss	2 cl	4,90 €

Spirituosen

Sanddorn	2 cl	3,50 €
Vodka	2 cl	3,50 €
Tequila	2 cl	3,90 €
Linie	2 cl	3,90 €
Jubi	2 cl	3,90 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Kruiden	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Küstenebel	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Friesengeist	2 cl	3,80 €
Grappa Barrique	2 cl	4,90 €
43er	2 cl	3,50 €

Gin

- 4 cl Deines Lieblingsgins plus Schuss
Cola, Tonic, Red Bull etc. -

Hendricks	4 cl	8,90 €
Bombay	4 cl	7,90 €
Tanqueray	4 cl	7,50 €
Gin Mare	4 cl	8,90 €

Rum

Havana Club	2 cl	3,50 €
Barcadi	2 cl	3,50 €
Pott	2 cl	3,50 €
43er	2 cl	3,50 €

Whiskey

Tullamore Dew	2 cl	4,50 €
Johnnie Walker Red Black Label	2 cl	4,50 €

Longdrinks

Bacardi Cola	4 cl	7,50 €
43er Maracuja	4 cl	7,50 €
43er Milch	4 cl	7,50 €
Havana Cola	4 cl	7,50 €
Vodka Kirsch	4 cl	7,50 €
Batida Kirsch	4 cl	7,50 €
Vodka Energy	4 cl	8,50 €
Flying Hirsch	4 cl	7,50 €
Gin Tonic	4 cl	7,50 €



Cocktails

Caipirinha	9,80 €
Pitú, Limettensaft, Rohrzucker	
Mojito	11,40 €
Weißer Rum, Soda, Rohrzucker, Minze, Limettensaft	
Piña Colada	11,90 €
Sahne, Ananassaft, Cocossirup, Rum	
Cuba Libre	9,70 €
Weißer Rum, Limettensaft, Cola	
Daiquiri	8,90 €
Rum, Limettensaft, Zucker	
Planters Punch	12,70 €
Weißer Rum, Brauner Rum, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft	
Tequila Sunrise	10,50 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
Espresso Martini	8,80 €
Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup, Vodka	
Whiskey Sour	10,80 €
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	9,80 €
Ginger Ale, Rohrzucker, Limettensaft	
Virgin Mojito	9,80 €
Limettensaft, Sprite, Minze, Rohrzucker	
Virgin Colada	8,90 €
Sahne, Ananassaft, Cocossirup	
Schweppes Spezial	9,70 €
Ginger Ale, Grenadine, Rohrzucker, Limettensaft	
Fruit Punch	12,70 €
Grenadine, Ananassaft, Maracujasaft, Kirschsaf	



Vorspeisen

und für den kleinen Hunger

- mit Baguette serviert -

- | | | |
|----|--|---------|
| 8 | Fetakäse
aus dem Ofen ⁴ | 9,80 € |
| | mit Cherrytomaten, Zwiebeln,
Peperoni, Oliven und Knoblauch | |
| 9 | Garnelen in
Knoblauch-Chiliöl ^{7,8} | 9,80 € |
| | mit Spitzpaprika und Kräutern
angeschwenkt | |
| 10 | Burrata auf
Rote-Bete-Carpaccio | 14,70 € |
| | mit Rucola, Granatapfelkernen
und Balsamico-Glace | |
| 11 | Caprese Salat | 9,90 € |
| | mit Mozzarella, Tomatenscheiben
und Basilikumblättern | |
| 12 | Muscheln in
Knoblauch-Sahne-Sauce ⁴ | 9,90 € |
| | mit Parmesanspänen
und roten Zwiebeln | |
| 15 | Muscheln in Knoblauch-
Tomaten-Sauce ⁴ | 9,90 € |

Marktfrische Salate

- mit Baguette serviert -

- | | | |
|---|---|---------|
| 4 | Kleiner gemischter Salat | 6,80 € |
| | mit Tomaten, Gurken,
roten Zwiebeln und Paprika | |
| 5 | Großer gemischter Salat | 15,70 € |
| | mit Granatapfelkernen,
Rote Bete, Paprika, Tomaten,
Gurken und roten Zwiebeln | |
| 6 | Ceasar Salat | |
| | Römersalat mit Tomaten,
Parmesanspänen, Gurken und
- gebratenen Hähnchenstreifen | 17,80 € |
| | - gebratenen Garnelen | 19,70 € |
| 7 | Chefsalat | 19,90 € |
| | mit Granatapfelkernen,
Rote Bete, Paprika, Tomaten,
Gurken und roten Zwiebeln,
dazu Rumpsteak-Streifen | |

Dressing, wahlweise

- Olivenöl und Balsamico
- Ceasar Dressing ^{1,4}
- American Dressing ^{1,4}

Nudelgerichte

- 16 Hähnchenfilet „Don Alfredo“ 17,90 €
auf Penne-Nudeln in Kräuter-Sahnesauce mit Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten, garniert mit Rucola und Parmesan
- 17 Spaghetti Don Pablo 18,60 €
Rotbarschfilet in Eihülle gebraten, auf Tomaten-Spaghetti, garniert mit Rucola und Parmesan
- 18 Spaghetti Garnelen 18,90 €
in Kräuter-Olivenöl angeschwenkt, garniert mit Rucola und Parmesan
- 19 Ravioloni mit Steinpilz-Füllung  18,90 €
in Tomaten-Sahnesauce, garniert mit Rucola und Parmesan
- 20 Gemüseragout auf Spaghetti  16,70 €
garniert mit Rucola und Parmesan



Fischgerichte

- 30 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{3,4} 13,70 €
mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln in Sahnedip, dazu Salzkartoffeln
- 31 Matjesfilet „Seebär“ ⁴ 13,70 €
mit Zwiebelringen, Butterbohnen und Bratkartoffeln
- 32 Seelachsfilet „Französischer Art“ 15,80 €
natur gebraten, auf Butterbohnen, mit Senfsauce und Bratkartoffeln
- 33 Paniertes Fischfilet ⁴ 15,80 €
angerichtet auf Bratkartoffeln, mit Salatgarnitur, dazu reichen wir Remoulade
- 34 Duett von Seehecht und Seelachs 18,90 €
natur gebraten auf Krabbensauce, mit Nordseekrabben, Salatgarnitur und Salzkartoffeln
- 35 Schollenfilet in Eihülle gebraten 17,80 €
auf Lauchrahmgemüse, dazu reichen wir Salzkartoffeln

Fischgerichte

- 36 **Seelachsfilet „Cordon bleu“** ^{3,4} 18,60 €
gefüllt mit Räucherlachs und Käse, angerichtet auf Bratkartoffeln, serviert mit Salatgarnitur und Remoulade
- 37 **Kabeljaufilet „Florentiner Art“** 18,90 €
natur gebraten, auf Rahmspinat, dazu reichen wir Zitronen-Kartoffelpüree
- 38 **Kabeljaufilet „Chefs Art“** 18,90 €
natur gebraten vom Grill, auf Rote-Bete-Stifte und Burgundersauce, dazu reichen wir Basmatireis
- 39 **Fischplatte „Pferdestall“** ⁴ 23,80 €
mit gebratenem Rotbarschfilet, Garnelenspieß, Nordseekrabben, Räucherlachs, Salatgarnitur, Remoulade und Bratkartoffeln
- 40 **Fischmixteller „Deluxe“** ^{4,6,8} 26,70 €
drei gebratene Sorten Fisch auf Sauce Bernaise, mit Muscheln und Garnelen, dazu reichen wir einen gemischten Salat und Salzkartoffeln

Fleischgerichte

- 41 **Cordon Bleu vom Schweinerückenfilet** ^{1,4} 19,80 €
gefüllt mit Käse und Schinken, an Bratkartoffeln, Salatgarnitur und Sauce Bernaise
- 42 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 15,70 €
mit Pommes und Salatgarnitur, dazu Mayonnaise und Ketchup
- 43 **Schweineschnitzel „à la crème“** 17,80 €
mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur, dazu reichen wir Rösti
- 44 **Hähnchen-Djuvec** 18,90 €
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schafskäse und Tomaten auf balkanischem Djuvec-Reis
- 45 **Schweinefilet vom Grill** ⁴ 21,90 €
mit grünen Bohnen, Pfeffer-Schalotten-Bernaise, dazu reichen wir Bratkartoffeln
- 46 **Schweinefilet vom Grill** 19,80 €
auf angeschwenkten Nuss-Champignons, Kräuterbutter, dazu reichen wir Kartoffelrösti
- 47 **Rumpsteak „Deluxe“** ⁴ 29,70 €
250g **Premium** Zartes Rumpsteak auf grünen Bohnen, Pfeffer-Schalotten-Bernaise, dazu reichen wir Kartoffelrösti
- 48 **Rumpsteak „Paris“** 29,70 €
250g **Premium** Zartes Rumpsteak auf angeschwenkten Nuss-Champignons, Kräuterbutter, dazu reichen wir Bratkartoffeln

Für unsere kleinen Gäste

- 55 Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce mit Parmesan 6,70 €
- 56 Fischfilet natur gebraten mit Kartoffeln und Salatgarnitur 10,80 €
- 57 Chicken Nuggets mit Pommes und Salatgarnitur 9,80 €
- 58 Portion Pommes mit Mayo und Ketchup 5,70 €



Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Süßungsmittel, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff(en), 4 mit Konservierungsstoff(en), 5 mit Phosphat, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwärzt, 8 kann die Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 koffeinhaltig

Desserts

- 59 Rote Grütze mit Vanilleeis ^{1,3} 8,80 €
- 60 Vanilleeis mit heißen Kirschen ^{1,3} 8,80 €
- 61 Mousse au Chocolat an Waldfrucht-Kompott 9,90 €







Heimathaven Borkum UG | Borkum | 0179-7259400 | www.53-grad.de



Pferdestall
CAFE | BISTRO | RESTAURANT