

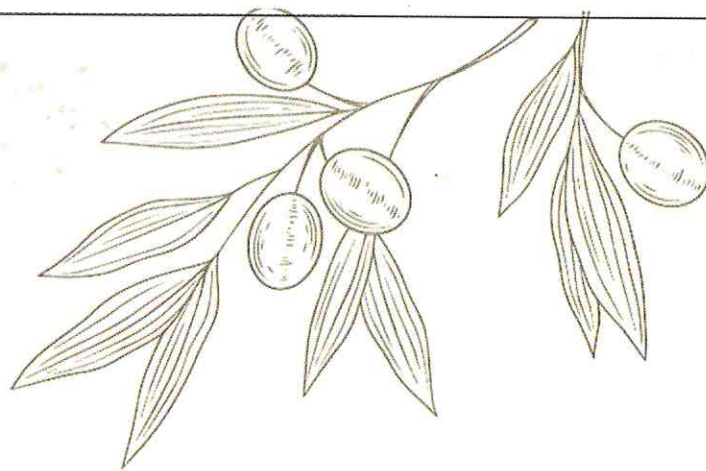


Bloemfontein

## MENÜ

Hotel Bloemfontein  
Reedestraße 73  
26757 Borkum, Deutschland  
+49 4922 923 900  
[hotel-bloemfontein.de](http://hotel-bloemfontein.de)



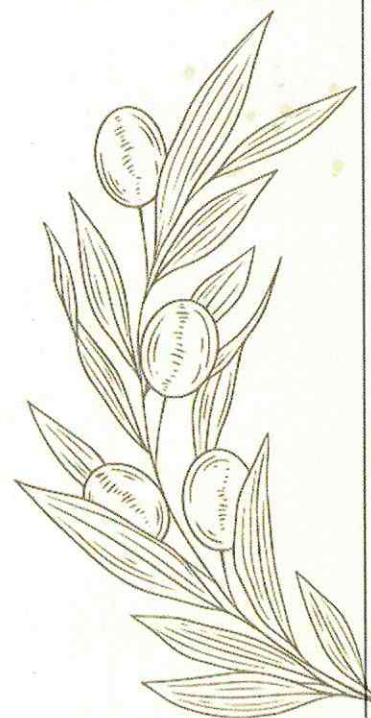
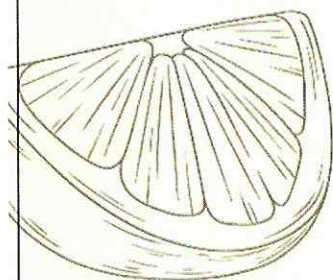
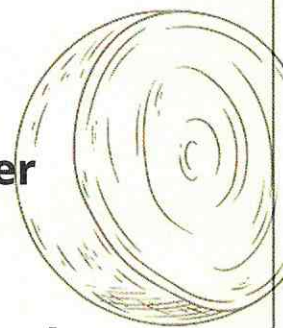


**Erleben Sie einen entspannten Abend in unserer  
Bloemfontein-Gastronomie:**

**Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich verwöhnen!**

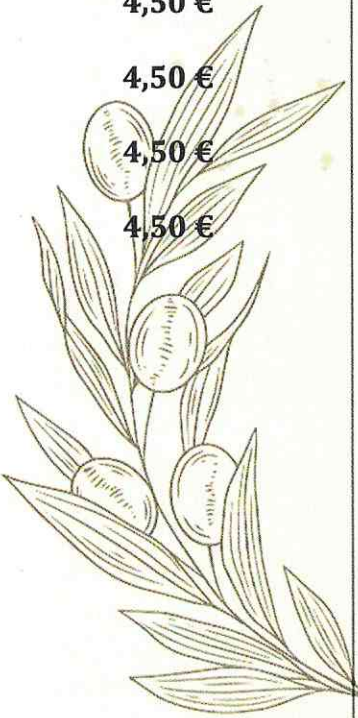
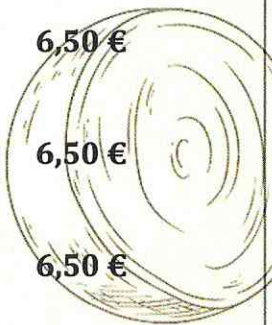
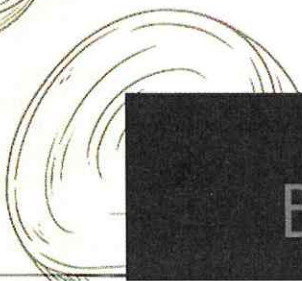
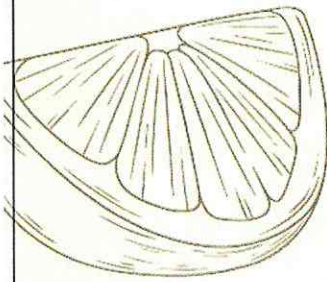
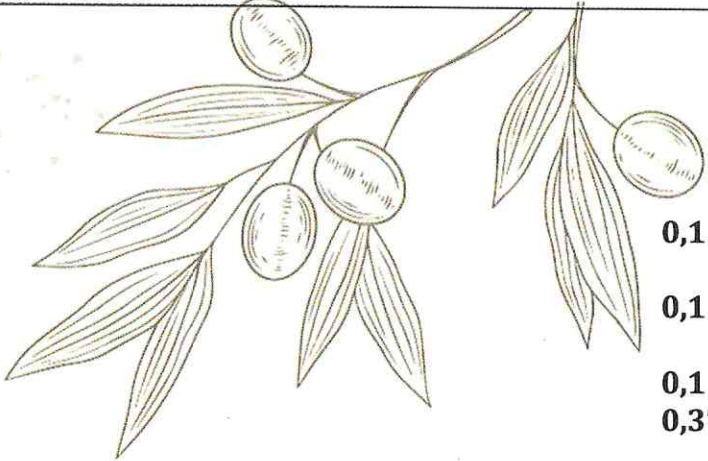
**Dafür halten wir neben köstlichen Speisen und  
erfrischenden Drinks eine Auswahl erlesener Weine für Sie  
bereit.**

**Wir wünschen viel Vergnügen!**



Bloemfontein

## APERITIFS



|                                                            |                  |                   |
|------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| <b>SECCO</b>                                               | 0,1 L            | 4,50 €            |
| <b>SEKT</b>                                                | 0,1 L            | 5,00 €            |
| <b>CRÉMANT</b>                                             | 0,1 L<br>0,375 L | 7,00 €<br>25,00 € |
| <b>INSEL-KIR</b>                                           | 0,1 L            | 5,00 €            |
| <b>JOSTA</b><br>JOSTABEERE VODKA, MIT SECCO ODER LEMON     | 0,2 L            | 6,50 €            |
| <b>JELLY</b><br>QUITTE MIT SECCO ODER LEMON                | 0,2 L            | 6,50 €            |
| <b>SCHOLLY</b><br>KIRSCHLIKÖR-WHISKEY MIT SECCO ODER LEMON | 0,2 L            | 6,50 €            |
| <b>HUGO</b>                                                | 0,2 L            | 6,50 €            |
| <b>HUGO ALKOHOLFREI</b>                                    | 0,2 L            | 6,50 €            |
| <b>APEROL SPRITZ</b>                                       | 0,2 L            | 6,50 €            |
| <b>LILLET</b><br>SECCO, LEMON ODER WILDBERRY               | 0,2 L            | 6,50 €            |
| <b>ROSATO SPRITZ</b>                                       | 0,2 L            | 6,50 €            |
| <b>MARTINI-BIANCO</b>                                      | 5 CL             | 4,50 €            |
| <b>MARTINI-EXTRA DRY</b>                                   | 5 CL             | 4,50 €            |
| <b>SANDEMAN SHERRY-MEDIUM DRY</b>                          | 5 CL             | 4,50 €            |
| <b>RUBY PORT-QUINTA DO PORTAL</b>                          | 5 CL             | 4,50 €            |



## SUPPEN

**Tomaten-Fenchel Gazpacho (kalt)** ..... 10 €

Erfrischend kalt servierte Sommersuppe –  
fruchtige Tomate trifft auf feinen Fenchel und mediterrane Aromen.

**Kohlrabi-Apfel-Suppe auf Zitronensorbet** ..... 12 €

Fein-würzige Gemüsesuppe mit frischer Apfelnote, serviert mit einer  
überraschenden Nocke Zitronensorbet.

**Tomaten-Kokos-Suppe** ..... 9 €

Exotisch-fruchtige Suppe aus sonnengereiften Tomaten,  
cremiger Kokosmilch und einem Hauch Chili-Schärfe.

**Fischsuppe nach Hausrezept** ..... 12 €

Aromatische Brühe mit zartem Fischfilet, Wurzelgemüse und frischen Kräutern.

## Salate

*Alle unsere Salate sind als vollwertige Hauptgerichte konzipiert. Auf Wunsch  
servieren wir Ihnen diese auch in einer kleineren Portion – in diesem Fall reduziert  
sich der Preis um 6,00 €.*

**Sommersalat mit saisonalem Gemüse** ..... 12 €

Leichter, frischer Blattsalat mit buntem Gartengemüse –  
der vielseitige Begleiter für warme Tage.

**Panzanella mit Burrata** ..... 18 €

Italienischer Brotsalat mit sonnengereiften Tomaten, Gurken,  
Zwiebeln und cremiger Burrata.

**Grillgemüse-Salat mit Honig-Senf Vinaigrette** ..... 18 €

Buntes, mariniertes Grillgemüse auf frischem Blattsalat – verfeinert mit einem  
intensiv süß-scharfen Dressing.

**Caesar Salad – klassisch oder verfeinert (1, 2, 3, 4, 7, 10)**

Der beliebte Klassiker mit hausgemachtem Caesar-Dressing, Croutons und  
Parmesan.

- Vegetarisch **16 €**
- mit gebratenen Hähnchenstreifen **20 €**
- mit Crispy Garnelen **23 €**

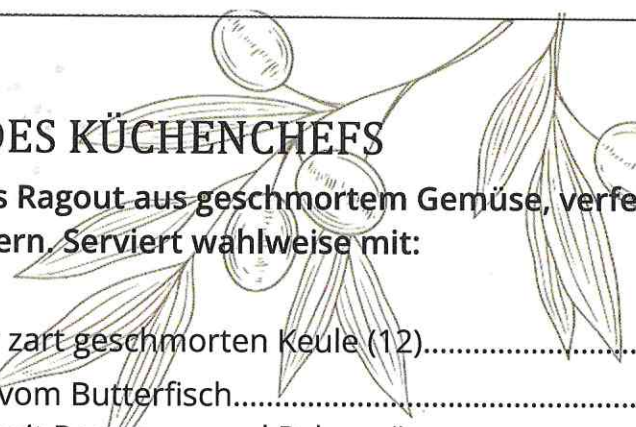
**Nordischer Salat mit Räucherlachs & Avocado** ..... 20 €

Fein abgestimmter Salat mit mildem Räucherlachs,  
cremiger Avocado und frischem Grün – maritim, leicht und aromatisch.



## SPEZIALITÄT DES KÜCHENCHEFS

Kräftig-aromatisches Ragout aus geschmortem Gemüse, verfeinert mit mediterranen Kräutern. Serviert wahlweise mit:



|                                                       |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| Pulled Lamm aus der zart geschmorten Keule (12).....  | 30 € |
| Saftig gegartem Filet vom Butterfisch.....            | 27 € |
| Gegrilltem Grünkohl mit Parmesan und Pekannüssen..... | 24 € |

## Hauptgerichte mit Fleisch

Schweinemedallions mit cremiger Pesto-Sauce & Bratkartoffeln (7, 8, 10).....26 €

Zart gebratenes Schweinefilet an cremiger Basilikum-Pesto-Sauce, dazu goldbraun gebratene Kartoffeln.

Entrecôte mit Grillgemüse & überbackener Ofenkartoffel (7) .....34 €

Saftig gegrilltes Entrecôte vom Rind, serviert mit würzig mariniertem Grillgemüse und mit Käse überbackener Ofenkartoffel mit Dip.

Pasta Stroganoff (3, 7, 10, 12).....24 €

Fettuccine mit zarten Hähnchenstreifen in einer cremigen Sauce aus Cahmpignons, Sahne, Weißwein, Zwiebeln, Knoblauch und einem Hauch Senf.

## Hauptgerichte mit Fisch

Paella mit grünem Erbsen-Twist (2, 4, 12, 14) .....24 €

Sommerlich-frische Neuinterpretation des spanischen Klassikers mit Gemüse, Kräutern, grünen Erbsen und zarten Garnelen – farbenfroh und aromatisch.

Dorade auf Bulgur mit Cranberry-Sauce (1, 4, 12) .....24 €

Feines Doradenfilet auf einem Bett aus Gemüse-Bulgur, abgerundet mit fruchtiger Sauce und einem frischen Sommersalat.

Lachsfilet auf Zitronenpasta (1, 3, 4) .....27 €

Zart gegrilltes Lachsfilet auf cremiger Zitronenpasta, begleitet von einer süß-exotischen Mango-Sauce und garniert mit kleinen Schmortomaten.



## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE



**Gebackener Blumenkohl mit Spitzkohl & Tahini-Sauce (8, 11).....22 €**

Gerösteter Blumenkohl trifft auf geschmorten Spitzkohl, veredelt mit nussig-würziger Tahini-Creme.

**Asiatische Gemüsepfanne mit Shiitake & mariniertem Tofu (6).....21 €**

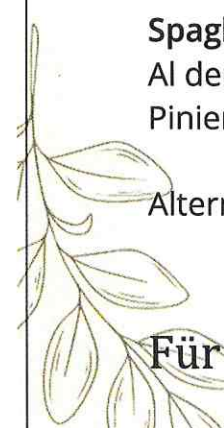
Zart gebratener, marinierter Tofu auf knackigem Wok-Gemüse mit aromatischen Shiitake-Pilzen – leicht, würzig und vegan.

**Spaghetti al Pesto di Basilico (1, 7, 8) .....16 €**

Al dente gekochte Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan.

Alternativ auch als „Aglio e Olio“ mit Knoblauch und Öl erhältlich .....13 €

## Für unsere kleinsten Abenteurer



**Dino-Nuggets mit Pommes .....8 €**

Keine Angst vor wilden Hähnchen-Dinos – diese knusprigen Nuggets schmecken mutigen Abenteurern ganz besonders. Dazu gibt's goldene Pommes und einen Dip.

**Nudeln mit Tomatensauce .....8 €**

Fruchtige Tomatensauce auf Fusilli oder Spaghetti, garniert mit frisch geriebenem Parmesan – ein Lieblingsgericht für kleine Pasta-Fans.

**Fischstäbchen mit Pommes .....8 €**

Abenteuer ahoi! Knusprig gebackene Fischstäbchen mit Pommes und Dip – perfekt für kleine Entdecker auf Seefahrt.

## DESSERT

**Erdbeerjoghurt mit Butterkeks-Crumble (1, 3, 7, 8) .....7 €**

Hausgemachter Erdbeerjoghurt, verfeinert mit knusprigen Keksstücken – ein Familienliebling

**Vanille-Panna Cotta an Himbeerspiegel (7) .....9 €**

Sahnige Panna Cotta mit intensiver Vanille, begleitet von einem fruchtigen Himbeerspiegel

**Tiramisu von der Tonkabohne mit Espresso-Krokant (1, 3, 7, 8, 12) .....12 €**

Der italienische Klassiker neu interpretiert, verfeinert mit feiner Tonkabohne-Note und Knuspereffekt.

**Warme Quark-Taler mit Mohn & Sanddorn-Gelee (1, 3, 7).....11 €**

Goldbraune Quarkküchlein mit feinem Mohn, serviert mit fruchtigem Sanddorn-Gelee – eine norddeutsche Hommage an die osteuropäische Küche.

## KINDERDESSERT

**Obstsalat und Eis .....6 €**

Bunter Obstsalat aus frischen Früchten der Saison, dazu eine Kugel Vanilleeis – frisch, süß und einfach lecker.

## ALLERGENE

1. GLUTENHALTIGES GETREIDE
2. KREBSTIERE
3. EIER
4. FISCHE
5. ERDNÜSSE
6. SOJABOHNEN
7. MILCH
8. SCHALENFRÜCHTE
9. SELLERIE
10. SENF
11. SESAMSAMEN
12. SCHWEFELDIOXID
13. LUPINEN
14. WEICHTIERE



# UNSERE GETRÄNKE

## ERFRISCHENDES

VIVA CON AGUA  
LEISE / LAUT

0,33 L 3,50 €  
0,75 L 7,00 €

COCA COLA

0,2 L 3,00 €

COCA COLA ZERO

0,2 L 3,00 €

SPRITE

0,2 L 3,00 €

THOMAS HENRY TONIC WATER

0,2 L 3,50 €

THOMAS HENRY BITTER LEMON

0,2 L 3,50 €

AURICHER EISTEE  
VERSCHIEDENE SORTEN

0,33 L 4,50 €

PROVIANT LIMONADE ODER SCHORLE

0,33 L 3,50 €

FASSBRAUSE  
VERSCHIEDENE SORTEN

0,33 L 3,50 €

AURICHER SÄFTE & NEKTARE  
APFEL, ORANGE, KIRSCH

0,2 L 3,20 €

AURICHER SCHORLE  
APFEL, APFEL-SANDDORN, SPORT

0,33 L 3,50 €

## BIERE

BITBURGER VOM FASS

0,3 L 3,70 €  
0,4 L 4,40 €

BENEDIKTINER HELL VOM FASS

0,3 L 3,70 €  
0,5 L 5,50 €

ALSTER

0,3 L 3,70 €  
0,4 L 4,40 €

BITBURGER PILS

0,33 L 3,70 €

BITBURGER ALKOHOLFREI

0,33 L 3,70 €

BENEDIKTINER - NATURTRÜBES WEIZEN

0,5 L 5,50 €

BENEDIKTINER - ALKOHOLFREIES WEIZEN

0,5 L 5,00 €

Bloemfontein



## LIKÖRE

BAILEYS IRISH CREAM

4 CL 4,50 €

FREESIA BIRNE LIKÖR

2 CL 3,00 €

## BITTER

AVERNA

4 CL 5,00 €

RAMAZZOTTI

4 CL 5,00 €

FERNET BRANCA

4 CL 3,50 €

## COGNACS

OTARD

2 CL 7,00 €

REMY MARTIN COEUR DE COGNAC

2 CL 7,50 €

## WHISKEY

TULLAMORE DEW

4 CL 6,00 €

TALISKER

4 CL 9,00 €

## BRÄNDE / GEISTER

GRAPPA MERLOT

2 CL 3,00 €

GRAFFE GRAPPALIKÖR

2 CL 3,00 €

SANDDORN MIT GRAPPA

2 CL 3,00 €

SCHEIBEL BADISCHER OBSTBRAND

2 CL 5,00 €



## SPIRITUOSEN

FÜRST BISMARCK

2 CL

2,70 €

FREESIA GIN

2 CL

3,00 €

FREESIA DARK GIN

2 CL

3,00 €

LONDON'S DRY GIN

2 CL

2,50 €

FREESIA AQUA

2 CL

3,00 €

JUBILÄUMS-AQUAVIT

2 CL

3,00 €

LINIE AQUAVIT

2 CL

3,00 €

## HEIßGETRÄNKE

KLEINER KAFFEE

3,50 €

GROßER KAFFEE

4,50 €

ESPRESSO

2,70 €

DOPPELTER ESPRESSO

4,70 €

CAPPUCCINO

3,50 €

MILCHKAFFEE

4,70 €

LATTE MACCHIATO

4,30 €

BECHER SCHOKOLADE

3,90 €

CHOCOCCINO

3,90 €

WIR HALTEN EINE VIELZAHL AN TEES FÜR SIE BEREIT

GLAS TEE

3,50 €

KÄNNCHEN TEE

5,50 €

Bloemfontein