

BORCHARD

Tradition trifft Moderne

Liebe Gäste,
herzlich willkommen bei uns!

Seit drei Generationen stehen wir mit
Leidenschaft am Herd – für unsere Gäste
aus der Region und darüber hinaus.

Wo immer es möglich ist, setzen wir auf
frische, regionale Zutaten.
Auch unser Bier kommt natürlich
aus dem Barre-Land
– für uns die erste Wahl!

Unsere schonende, vitamin- und
aromabewusste Zubereitung braucht
manchmal ein bisschen mehr Zeit
– wir bitten um etwas Geduld
und laden Sie ein,
die Zeit zum Genießen zu nutzen.

Sollten Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten haben,
sprechen Sie gerne unser Serviceteam an
– wir kümmern uns darum.

Wir wünschen Ihnen / Euch
einen genussvollen
und geselligen Abend bei uns.

*Herzlichst, Ihre Familie Borchard
und das gesamte Team*

VORSPERSEN

der perfekte Start

Bruschetta

geröstetes Brot mit Cherry-Tomaten,
Basilikum, Oregano und Olivenöl

8,50€

hausgemachtes Tzaziki

mit Baguette

6,80€

Tomatensuppe

mit Baguette

6,80€

Zwiebelsuppe

mit Käse überbacken und Baguette

6,90€

VORSPERSEN

der perfekte Start

Carpaccio

vom Rinderfilet,
mit feiner Kräutermarinade,
Rucola und Grana Padano

14,90€

Black Tiger Garnelen vom Grill

auf Salatbouquet,
mit Knoblauch-Dip und Baguette

kleine Portion 14,90€

große Portion 24,90€

KIDDY KITCHEN

für kleine Entdecker

Drachenteller

Chicken Nuggets
mit Pommes rot /weiß
8,90€

Hexenteller

3 Reibekuchen mit Apfelmus
8,90€

Ninja Burger

Hamburger mit Rindfleischpatty
und Pommes rot / weiß
9,50€

Obelixteller

kleines Schweineschnitzel
mit Gemüse und Pommes rot / weiß
9,50€

UNSERE KLASSIKER

Geschmack der verbindet

Bowlingtoast

kleines Schnitzel auf Toast
mit Champignons, Sauce Hollandaise
und Salat vom Büffet
17,50€

“süß und scharf”

gegrillte Hähnchenbrust, scharfer Dip
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark,
gebackener Camembert, Preiselbeeren
und Salat vom Büffet
22,40€

Schnitzel aus dem Schweinelachs

mit Pommes oder Bratkartoffeln
und Salat vom Büffet
21,60€

dazu passend:

- Champignon-Weißweinsauce
- Champignon-Zwiebel-Rührei
- 2 Bio Spiegeleier und Bacon

STEAK GENUSS

Tradition trifft Qualität

saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak 180g - 22,90€

Rumpsteak 250g - 26,90€

Filetsteak 250g - 32,90€

Rinderhüftsteak 250g - 19,80€

dazu passend:

Pommes /Kroketten 4,80€

Bratkartoffeln mit Speck 4,80€

hausgemachte Kräuterbutter 2,00€

frische Champignons mit Dip 5,80€

Sauce Béarnaise / Pfeffersauce 3,50€

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 5,80€

*alle Steaks werden mit Grillgemüse und
Steakhouse-Pfeffer serviert*

PREMIUM CUTS

die Empfehlung der Küche

Lady's Cut

180g Rumpsteak
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark,
Sauce Béarnaise
und Salat vom Büffet
28,90€

Gentelmen's Cut

250g Rumpsteak
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark,
Sauce Béarnaise
und Salat vom Büffet
34,90€

LA DOLCE VITA

von klassisch bis kreativ

Tagliatelle con “Funghi Porcini”

Bandnudeln mit Steinpilzen
in Kräuter-Sahnesauce
mit Rucola und Grana Padano
19,50€

dazu **wahlweise:**

gegrillte Hähnchenbrust 6,50€

2 Medaillons im Speckmantel 8,90€

norwegisches Lachsfilet 9,50€

inklusive Salat vom Büffet

BAKED PATAOES

für jeden Geschmack

frische Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterquark
und Salat vom Büffet

12,90€

dazu passend:

gegrillte Hähnchenstreifen +6,50€

frische Champignons mit Dip +5,80€

3 Scheiben Räucherlachs +8,50€

Black Tiger Garnelen mit Dip +12,90€

SCHWEINEFILET

von klassisch bis raffiniert

“Borchard’s Filetpfanne”

3 Medaillons, Gemüse, Champignons,
Bratkartoffeln, Spiegelei
und Sauce Béarnaise
24,50€

“Monaco”

2 Medaillons im Speckmantel
mit Cognac-Pfeffersauce
Bratkartoffeln und Salat vom Büffet
23,90€

“Metaxa”

3 Medaillons mit Metaxasauce
und Käse überbacken,
Pommes, Reis und Salat vom Büffet
23,50€

FISCH & GENUSS

ein Hauch von Meer

Kabeljaufilet

gebraten, an Dijon-Senfsauce,
Grillgemüse und Kräuterkartoffeln
26,50€

Lachsfilet

auf der Haut gebraten,
Zitronen-Dillrahmsauce,
mit Blattspinat und Salzkartoffeln
27,50€

Matjesfilets "rosé"

mild gesalzen, mit Hausfrauensauce,
Zwiebelringen und Bratkartoffeln

2 Filets 16,90€

3 Filets 19,50€

VEGGI & VEGAN

Genuss ohne Fleisch

Blumenkohlschnitzel

mit Champignon-Weißweinsauce
Bratkartoffeln und Salat vom Büffet
19,50€



Gemüse-Champignon-Pfanne

Gnocchis, Gemüse, Champignons, Reis
und Sauce Hollandaise
oder Tomatensauce (vegan)
mit Salat vom Büffet
19,80€



veganes

Blumenkohl-Kichererbsen-Curry

mit Kräuterreis und Salat vom Büffet
19,50€

GLÜCKSMOMENTE

der süße Abschluss

Belgische Waffel

mit Puderzucker, Cherry-Cookie-Eis,
Kirschgrütze und Sahne
8,90€

Schoko-Nuss-Traum

Vanille- und Walnusseis,
mit Schokosauce, Krokant und Sahne
8,50€

Hot & Cold

2 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Kirschen und Sahne
7,90€

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis mit Sahne
8,50€

Wahl aus:

Vanille / Erdbeer / Walnuss / Cherry Cookie