

Moin!

Herzlich willkommen im Buddelhus – damals und heute!

Liebe Gäste und Freunde des guten Geschmacks, haben Sie sich jemals gefragt, wie das Bistro Buddelhus zu dem wurde, was es heute ist? Lassen Sie uns einen Blick zurückwerfen auf die Geschichte dieses besonderen Ortes, der so viel mehr ist als nur ein Bistro Buddelhus, auch bekannt als das „ganz andere“ Bistro auf Borkum, hat am 1. April 2022 seine Türen in einem völlig neuen Glanz geöffnet.

Hinter dieser grundlegenden Umgestaltung steht der Inhaber Servet Cigdem, der das historische Gebäude mit viel Hingabe und Liebe zum Detail kernsaniert hat, um Ihnen als Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Doch der Name „Buddelhus“, der in den Räumlichkeiten des Bistro weiterlebt, ist keineswegs neu. Er erinnert an eine Zeit, die weit in die Vergangenheit zurückreicht, als Klaus Leidheiser hier im Jahr 1976 sein Gastronomieabenteuer begann.

Damals war das Buddelhus ein beliebter Treffpunkt, an dem nicht nur Flaschen verkauft, sondern auch unzählige Freundschaften geschmiedet wurden. Heute sind wir stolz darauf, das Erbe des alten Buddelhus fortzusetzen und unseren Gästen die Möglichkeit zu bieten, ein Stück dieser besonderen Geschichte mit uns zu erleben.

Wir bieten eine vielfältige Auswahl an schmackhaften Gerichten an – von saftigen Burgern über knusprige Schnitzel bis hin zu frischen Salaten. Und für unsere vegetarischen und veganen Gäste haben wir selbstverständlich auch köstliche Optionen im Angebot.

Die Geschichte des Buddelhus ist also eine Geschichte von Veränderung, Tradition und Hingabe – und wir schreiben sie jeden Tag mit Ihnen, unseren Gästen, weiter. Wir freuen uns darauf, Sie im Buddelhus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt. Willkommen in der kulinarischen Welt von gestern und heute!

Herzlichst, Ihr Team vom

Bistro
Buddelhus

*Fragen Sie
unsere Service-
Mitarbeiter nach
den Allergenen!*



Bistro Buddelhus

VORSPEISEN

Bruschetta	2,55 €
1 Stück Ciabatta mit Tomaten-Salsa	
Knoblauchbrot	6,70 €
4 Stück – mit Aioli	
Hirtenkäse	11,15 €
aus dem Ofen mit Oliven, Knoblauch, Tomaten und Paprika, dazu 2 Stück Ciabatta	
Garnelen	12,80 €
6 Stück mit mediterranen Kräutern und Knoblauch gebraten, dazu 2 Stück Ciabatta	
Weinbergsschnecken	14,90 €
6 Stück, gefüllt mit Kräuterbutter, frisch aus dem Ofen	
Rinder-Carpaccio	15,95 €
mit Grana Padanospänen, Olivenöl, garniert mit Rucola, dazu 3 Stück Ciabatta	

SALATE

mit hausgemachter Senfvinaigrette

Krautsalat hausgemacht	5,25 €
Beilagensalat gemischt	5,45 €
Frischer gemischter Salat	9,95 €
mit drei Scheiben Ciabatta	
mit Hirtenkäse – 120 g –	14,75 €
mit Falafel – 7 Stück –	15,70 €
mit Hähnchenbrust – 150 g –	18,35 €
mit Seelachs – 2 Stück –	19,95 €
mit Backfisch – 2 Stück –	19,95 €
mit Garnelen – 6 Stück –	21,75 €
mit Rumpsteakstreifen – 150 g –	24,90 €

SCHNITZEL

mit Pommes frites serviert!

Auf Anfrage auch als Hähnchenschnitzel
erhältlich.

	150 g	300 g
Schnitzel „Wiener Art“	14,95 €	20,95 €
mit Zitronenecke und goldbrauner Panade		
Paprika-Schnitzel	16,95 €	22,85 €
mit bunter Paprikasauce		
Jäger-Schnitzel	16,95 €	22,85 €
mit Rahmchampignons		
Pfeffer-Schnitzel	16,95 €	22,85 €
mit Pfefferrahmsauce		
Holsteiner-Schnitzel	19,95 €	26,95 €
mit Spiegeleiern und Sardellenfilet		
Hawai-Schnitzel	19,95 €	26,95 €
mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, dazu Currysauce		
Seemanns-Schnitzel	21,95 €	28,95 €
mit Garnelen und Spiegelei		

mit zartschmelzendem Cheddar überbacken	+ 2,00 €
glutenfrei	+ 2,00 €
Speckbohnen	+ 5,95 €
Frische Champignons	+ 6,45 €



Bistro Buddelhus

BURGER

Buddelhus-Classic ₂	13,15 €
mit saftigem Rindfleischpatty, frischem Blattsalat, Tomate und Gewürzgurke	
Buddelhus-Cheeseburger _{1, 2}	13,80 €
mit saftigem Rindfleischpatty, frischem Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und Käse	
Buddelhus-Chicken-Burger _{1, 2}	14,55 €
mit saftigem Hühnerfleisch, frischem Blattsalat, Tomate und Gewürzgurke	
Buddelhus-BBQ-Burger ₂	17,20 €
mit saftigem Rindfleischpatty, frischem Blattsalat, Grill-Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln und krossem Bacon	
Buddelhus-Veggieburger ₂	14,75 €
aus Muskatkürbis und Chia-Samen, verfeinert mit Kichererbsen, Pastinaken, Spinat, Erbsen, Kräutern, Gewürzen, frischem Blattsalat, Tomate und Gewürzgurke	

BEILAGEN

Pommes frites	4,75 €
Bratkartoffeln ₂	5,55 €
mit Speck und Zwiebeln	
Süßkartoffelpommes ₁	5,75 €
Kroketten	4,75 €
Speckbohnen	5,95 €
Frische Champignons	6,45 €
mit Zwiebeln und Knoblauch	
1 Spiegelei	2,50 €
Jalapeños	1,20 €
Schmorzwiebeln	2,90 €
Bacon ₂	3,70 €
Zwiebelringe	2,95 €
Doppeldecker	8,95 €

SAUCEN

Sauce Hollandaise	3,95 €
Champignon-Rahmsoße	3,95 €
Pfefferrahmsoße	3,95 €
Pikante Paprikasoße	3,95 €
Portion Ketchup	0,70 €
Portion Majo ₁	0,70 €
Portion Senf	1,00 €
Chili-Cheese-Sauce	2,00 €
White-Smoke-Sauce	2,00 €
BBQ-Sauce	2,00 €



Bistro Buddelhus

SPEZIALITÄTEN

Pfeffergeschnetzeltes vom Roastbeef 25,40 €
mit Champignons und Cherrytomaten, dazu Kroketten

Zwiebelrostbraten 2 29,90 €
200 g Rumpsteak auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, garniert mit hausgemachten Röstzwiebeln, verfeinert mit Bratenjus

Rippchen
saftig und zart, dazu Pommes frites
300 g Rippchen 22,50 €
500 g Rippchen 27,50 €
1000 g Rippchen 32,50 €

FISCH

Backfischilet – 2 Stück –
frischer Seelachs in Bierteig geschwenkt und goldbraun ausgebacken, dazu Remoulade
mit Pommes 19,95 €
mit Bratkartoffeln 20,95 €

Seelachs Natur – 2 Stück – 21,90 €
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, grüne Bohnen und Senfsauce

Schollenfilet Finkenwerder Art – 2 Stück – 24,35 €
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen

Borkumer Fischteller 33,90 €
3 Sorten Edelfischilet mit Senfsauce, Garnelen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

FÜR DIE LÜTTEN

Mini-Backfisch 8,85 €
4 Stück – mit Pommes frites
Chicken-Nuggets 10,15 €
5 Stück – mit Pommes frites
Kinderschnitzel 12,95 €
1 Stück – mit Pommes frites

DESSERTS

Heißer Schokokuchen 8,50 €
mit weichem Schokokern und Vanilleeis
Affogato al caffè 6,10 €
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Warmer Apfelstrudel 7,90 €
mit Sahne und Vanilleeis
Hausgemachtes Tiramisu 5,90 €
Magnum 4,00 €
– Eis am Stil –
Classic oder Mandel

ZUSATZSTOFFE

In den angebotenen Speisen/ Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Phosphat, 7 gewachst, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 koffeinhaltig, 11 Sulfite

Alle Angaben ohne Gewähr.



Bistro Buddelhus

APERITIFS

Prosecco Scavi & Ray 10,5%	0,2l	6,30 €
Piccoloflasche weiß, trocken		
Hugo		7,50 €
mit 1 cl Holunderblütensirup auf Eis, Limette, frische Minze, mit Prosecco aufgegossen		
Sanddorn Spritz		7,50 €
Sanddorn, Prosecco, Soda, Orangenschnitz		
Aperol Spritz		7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitz		
Sarti Spritz		7,50 €
Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser, Limettenscheibe		
Campari Spritz		7,95 €
Campari, Prosecco, Soda, Orangenschnitz		
Lillet Wildberry		8,50 €
Lillet Blanc, Wildberry-Limonade, Eiswürfel und Beerenfrüchte		
Campari Negroni		9,00 €
Campari, Gin, Vermouth, Orangenschnitz		

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,55 €
Espresso	2,55 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee / Café au lait	3,80 €
Glas Tee	2,80 €

DURSTLÖSCHER

alkoholfrei

Vilsa medium	0,25 l Fl.	3,20 €
	0,75 l Fl.	7,70 €
Vilsa naturelle	0,25 l Fl.	3,20 €
	0,75 l Fl.	7,70 €
Auricher naturtrübe Bio Apfelschorle	0,33 l Fl.	4,95 €
Auricher Rhababerschorle	0,33 l Fl.	4,95 €
Mezzo Mix 1,3,10	0,2 l Fl.	3,20 €
Fanta 1,3	0,2 l Fl.	3,20 €
Coca Cola 1,10	0,2 l Fl.	3,20 €
Coca Cola Zero 1,10	0,2 l Fl.	3,20 €
Sprite 1,3	0,2 l Fl.	3,20 €

BUDDEL

alkoholfrei

Richard's Sun Iced Tea		
Peach	0,33 l Fl.	4,35 €
Lemon	0,33 l Fl.	4,35 €
Pommesgranate	0,33 l Fl.	4,35 €
Blueberry	0,33 l Fl.	4,35 €
Schweppes		
Ginger Ale	0,2 l Fl.	3,95 €
Bitter Lemon	0,2 l Fl.	3,95 €
Tonic Water	0,2 l Fl.	3,95 €
Auricher		
Orangensaft	0,2 l Fl.	3,55 €
Kirschnektar	0,2 l Fl.	3,75 €
Traubensaft rot	0,2 l Fl.	4,15 €



Bistro Buddelhus

WEISSWEINE

Müller-Thurgau

Gimmerldinger Meerspinne

halbtrocken | angenehm | harmonisch
süffig | D.Q. Ruppertsberger Wein-
keller Pfalz | Deutschland 11) 0,2l 5,90 €
0,5l 14,50 €

Riesling

trocken | duftig | saftig | mineralisch
D.Q. Collegium Wirtemberg eG
Württemberg | Deutschland 11) 0,2l 6,50 €
0,5l 15,90 €

Pinot Grigio delle Venezie

trocken | ausgewogen | fruchtig
frisch | DOC Torre Gajo
Venetien | Italien 11) 0,2l 7,50 €
0,5l 18,50 €

Grauburgunder

Kochberg GRANIT

trocken | fruchtig | würzig |
mineralisch | D.Q. Durbacher
Winzer eG Baden | Deutschland 11) 0,2l 7,90 €
0,5l 19,50 €
Flasche 0,75l 29,00 €

Lugana I Frati

trocken | Aprikose | kraftvoll | fein
DOC Cà dei Frati | Lombardei
Italien 11) 0,2l 9,90 €
0,5l 24,50 €
Flasche 0,75l 37,00 €

EXKLUSIV Chardonnay

trocken | saftig | aromatisch
delikat | D.Q. Weingut David Spies
Rheinhessen | Deutschland 11) 0,2l 8,80 €
0,5l 21,50 €
Flasche 0,75l 32,50 €

WEISSWEINE

Hunfelds FAVORIT

Chardonnay & Weißburgunder

trocken | mineralisch | kraftvoll
strukturiert | Großes Holzfass
D.Q. | Weingut David Spies
Rheinhessen | Deutschland 11) 0,2l 9,50 €
0,5l 23,50 €
Flasche 0,75l 35,00 €

VDP.GROSSE LAGE

Riesling Hochheimer Reichstal

fruchtsüß | kraftvoll | rassig
frisch | Kabinett Künstler VDP
Rheingau | Deutschland 11) 0,2l 11,00 €
0,5l 27,00 €
Flasche 0,75l 39,90 €

ROSÉWEINE

Portugieser Deidesheimer Hofstück

feinfruchtig | fruchtig | harmonisch
elegant | D.Q. Ruppertsberger Wein-
keller | Pfalz | Deutschland 11) 0,2l 5,90 €
0,5l 14,50 €

Hex vom Dassenstein Rosé

trocken | frisch | lebendig | süffig
D.Q. Winzerkeller Hex v. Dassenstein
Baden | Deutschland 11) 0,2l 7,90 €
0,5l 19,50 €
Flasche 0,75l 29,00 €

Rosa dei Frati

trocken | fruchtig | delikat
erfrischend | DOC Cà dei Frati
Lombardei | Italien 11) 0,2l 9,90 €
0,5l 24,50 €
Flasche 0,75l 37,00 €



Bistro Buddelhus

ROSÉWEINE

Miraval Rosé

trocken | aromatisch | raffiniert
knackig | AOP Miraval | Provence
Frankreich 11)

0,2l	13,50 €
0,5l	33,00 €
Flasche 0,75l	49,00 €

Merlot Rosé

feinherb | fruchtig | süffig | fein
D.Q. Weingut David Spies
Rheinhessen | Deutschland 11)

0,2l	8,80 €
0,5l	21,50 €
Flasche 0,75l	32,50 €

ROTWEINE

Trollinger mit Lemberger

feinherb | Fruchtbukett | mild | süffig
D.Q. Collegium Wirtemberg eG
Württemberg | Deutschland 11)

0,2l	6,50 €
0,5l	15,90 €

Merlot Vino d'Italia

trocken | intensiv | kräftig
ausgeglichen | Torre Gajo |
Venetien | Frankreich 11)

0,2l	7,50 €
0,5l	18,50 €

Primitivo di Manduria

GHENOS DOC

feinherb | opulent | üppig | kräftig
Barrique | DOC Torrevvento
Apulien | Italien 11)

0,2l	9,50 €
0,5l	23,50 €
Flasche 0,75l	35,00 €

Shiraz

trocken | würzig | blumig
charaktervoll | Barrique
Wine of Origin | De Grendel Estate
Coastal Region | Südafrika 11)

0,2l	11,00 €
0,5l	27,00 €
Flasche 0,75l	39,90 €

BIERE

Herforder Pils

frisch vom Fass

0,25l	3,55 €
0,5l	6,90 €

Alster / Cola-Bier / Bier mit Wasser (BMW)

0,25l	3,55 €
0,5l	6,90 €

König Ludwig dunkel, vom Fass

0,5l	6,90 €
------	--------

König Ludwig Weizen hell, vom Fass

0,5l	6,90 €
------	--------

König Ludwig Weizen alkoholfrei

0,5l Fl.	6,90 €
----------	--------

Warsteiner alkoholfrei

0,33l Fl.	4,85 €
-----------	--------

Vitamalz

0,33l Fl.	4,45 €
-----------	--------

GRAPPA

Walcher Grappa Barrique

Primus Gold 40%
perfekte Harmonie zwischen Holz-,
Vanillenoten und Frucht, rund und weich,
schöner Nachhall

Walcher Gutsbrennerei, Südtirol, Italien	2cl	4,25 €
	4cl	6,40 €

Grappa Chardonnay

Gran Classe 42%
subtiles Aroma nach Nuss, Zimt und
Karamell, ausgesprochen fruchtig,
fein und harmonisch

Walcher Gutsbrennerei, Südtirol, Italien	2cl	4,95 €
	4cl	7,55 €



Bistro Buddelhus

SÖPKE

Sanddornlikör	2 cl	3,25 €	4 cl	5,20 €
Sanddorngeist	2 cl	3,25 €	4 cl	5,20 €
Sherry				
Sandeman medium sweet			5 cl	5,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Korn	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €

EDELBRÄNDE

Spitzenprodukte

Hausschnaps 34%				
fruchtig, mit Marillen-Geschmack				
Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich	2 cl	3,50 €	4 cl	5,30 €
Alte Marille 41%				
Marille-Aromen im Bukett,				
weicher Abgang, Holzfassausbau				
Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich	2 cl	4,95 €	4 cl	7,45 €
Alte Williamsbirne 41%				
feiner Duft der Williams-Christ-Birne,				
leichte Holzaromen, weich und rund				
Holzfassausbau				
Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich	2 cl	4,95 €	4 cl	7,45 €
Alte Haselnuss 41%				
Haselnuss-Aromen,				
Schokoladennoten, Holzfassausbau				
Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich	2 cl	5,65 €	4 cl	8,50 €

EDELBRÄNDE

Spitzenprodukte

Lagerkorn V.S.O.P. 32%				
helle Aromen, wie Vanille und				
weiße Schokolade, die sich mit einer				
süß-malzigen Stilistik kombinieren				
Sasse Feinbrennerei, Deutschland	2 cl	4,30 €	4 cl	6,55 €
Cigar Spezial 40%				
Der cremig-sahnige Geschmack				
erinnert an Malzbonbons. Explosives				
Finale mit angenehmer Alkoholsüße.				
Sasse Feinbrennerei, Deutschland	2 cl	6,50 €	4 cl	9,90 €
Likör Sechser 35%				
Mit sechs Kostbarkeiten der Natur				
hergestellt. Ein hochwertiger				
Kräuterlikör mit karibischem Hauch.				
Sasse Feinbrennerei, Deutschland	2 cl	3,50 €	4 cl	5,30 €
Likör Kakao mit Nuss 30%				
Wunderbar florale Aromen				
erzeugen ein stimmiges und				
intensives Geschmackserlebnis.				
Sasse Feinbrennerei, Deutschland	2 cl	3,70 €	4 cl	5,50 €
Fior di Latte Cioccolato 15%				
Bianco e Grappa - weißer Schoko-				
ladenlikör „weiße Schokolade				
trifft Grappa“ – ein verführerisches				
Dessert (enthält Milch)				
Destilleria Bottega, Venetien, Italien	2 cl	4,20 €	4 cl	6,30 €



Jeden Mittwoch:
**Garnelen zum
Sattessen!**



*Sichert euch
einen Platz!*

Jeden Mittwoch
ab 16 Uhr, nur mit
Reservierung unter
04922 9323577

Preis
pro Person

€
35,90

Bistro
Buddelhus

Franz-Habich-Straße 12
26757 Borkum

Inh.: Servet Cigdem
www.Bistro-Buddelhus.de
Telefon 04922 9323577

