

# MENUKAART



## VOORGERECHTEN

 **BREEKBROOD** 7,75  
*Gezouten roomboter, tapenade en kruidenboter*

**TONIJN TATAKI** 14,5  
*Nori, wakame, soja en wasabi*

**VISCOMPOSITIE** 16,5  
*Gerookte zalm, gerookte makreel en  
Hollandse garnalen*

**RUNDERCARPACCIO** 14,5  
*Rucola, oude kaas, truffelmayonaise, tomaatjes,  
gepofte granen en zaden*

 **BIETENCARPACCIO** 12,5  
*Geitenkaas, gefermenteerd mosterdzaad,  
ui en een groene kruidendressing*

 **RAVIOLI** 12,5  
*In beurre noisette, gevuld met verse ricotta, spinazie,  
parmezaanse kaas en een vleugje gekonfijte citroen*

**SPAANSE BORRELPLANK - 2 PERSONEN** 26,5  
*Een rijkge vulde plank bestaande uit Patatas bravas,  
salsa buratta, nacho chips, kaas, worst en olijven*

**VERSE TOMATENSOEP** 7,25  
*Met rundergehaktballetjes en room (ook  mogelijk)*

**SOEP VAN HET SEIZOEN**  
*Vraag de bediening*

## SALADES

**SALADE VAN DE ZEE** 19,5  
*Gerookte zalm, rivierkreeft en gerookte makreel.  
Groene salade, rode peper en een paprika coulis*

**CAESAR SALADE MET KROKANTE PITTIGE KIP** 18  
*Ei, kaas, croutons en een groene kruidendressing*

 **SALADE VAN DRY-AGED RODE BIET** 17,5  
*Texelse kaas, walnoten, mosterdzaad en een  
groene kruidendressing*

## HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met verse friet en fritessaus  
m.u.v. spaghetti en saté*

**KABELJAUWFILET**  24,5  
*In een krokant laagje van Texels bierbeslag,  
geserveerd met remouladesaus*

**ZEEBAARS OP DE HUID GEBAKKEN** 24  
*Met zeekraal, kappertjes en mousselinesaus*

**MOSSELEN (SEIZOEN)**  23,75  
*Gekookt in witte wijn met groenten. Geserveerd  
met cocktail- en knoflooksaus en stokbrood*

**JUTERSCHNITZEL**  22,75  
*Met een garnituur van spek, uien, champignons  
en paprika*

**HAASBIEFSTUK (200 GRAM)**  34,5  
*Met verse champignons en kruidenboter*

**VARKENSHAAS**  24,5  
*Met champignonroomsaus*

**MIXED GRILL** 27  
*Runderbiefstuk, varkenshaas en kipfilet.  
Met knoflook- en kerriesaus*

**LAMSVLEESGERECHT**  Wisselend in het seizoen

**SPARERIBS**  24,75  
*Sous-vide gegaard met een soja knoflook glaze*

**KIPSATÉ**  23,25  
*Oosters gemarineerde kipfilet met satesaus, rijst,  
atjar, Kentang en casave kroepoek*

**SPAGHETTI BOLOGNESE** 17  
*Met twee soorten kaas en salade*

 **KROKANT GEBAKKEN BRIE**  18,5  
*Met gewokte groenten, cranberry compote en  
gebakken krielaardappelen*

 **NEW MEAT BURGER**  19,75  
*Op een brioche broodje met sla, tomaat en ui,  
geserveerd met friet*

## ERBIJ

**SCHAALTJE GEMENGDE SALADE** 3,5

**SCHAALTJE VERSE GROENTE** 4

**SCHAALTJE KRIELAARDAPPELS** 4

**KRIELAARDAPPELS I.P.V. FRIET** + 2,5

## NAGERECHTEN

**APPELTAART** 7,5  
*Met een bolletje vanille-roomijs en slagroom*

**DAME BLANCHE** 7,75  
*2 bollen vanille-roomijs, chocoladesaus en slagroom*

**CRÈME BRÛLÉE** 9,25  
*Met een bolletje vanilleroomijs en slagroom*

**CHEESECAKE** 9,5  
*Met roodfruit, sorbetijs en slagroom*

**CARAMELITA** 9,25  
*Vanille- en karamelijs met stukjes oud-Hollandse  
stroopwafel, salted caramel en slagroom*

**WENTELTEEFJE** 9,75  
*Geserveerd met sabayon en vanille ijs*

**CHOCOLADE DESSERT** 11,5  
*Met mousse, chocoladebrownie, ijs en slagroom*

**ESPRESSO MARTINI COCKTAIL** 10  
*Met vodka, koffielikeur en espresso*

**KOFFIE OF THEE** 9,95  
*Geserveerd met 3 Texelse bonbons*

**VERSE AARDBEIEN (SEIZOEN)** 10,5  
*Met vanille-roomijs en slagroom*

Heeft u een allergie? Meld het ons.  
Allergeneninformatie is beschikbaar  
in een speciale menukaart.