

VOORGERECHTEN VORSPEISEN

BROODPLANKJE / FRÜHSTÜCKSBRETTCHEN 6,25
Op verrassende wijze gepresenteerd breekbrood met gezouten roomboter, huisgemaakte tapenade en kruidenboter / In überraschender Weise präsentiertes gebrochenes Brot, mit gesalzener Butter, hausgemachter Tapenade und Kräuterbutter

VISCOMPOSITIE / FISCHKOMPOSITION 12,75
Met Hollandse garnalen, gerookte paling en gerookte zalm / Mit Holländischen Nordseegarnelen, Räucheraal und geräucherter Lachs

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL 14,50
HOLLÄNDISCHER GARNELENCOCKTAIL
Met een romige cocktailsaus / Mit sahniger Cocktailsauce

NATUURVLEES RUNDERCARPACCIO 11,75
NATURFLEISCH RINDERCARPACCIO
Op een bedje van gemengde salade met balsamico, oude kaas en geroosterde pittenmix
Auf einem Bett von gemischtem Salat mit Balsamico, gereiftem Käse und Körnermix

ROSÉ GEGAARDE HAM VAN 11,75
TEXELS ZUIGLAM / ROSÉ GEGARTER SCHINKEN VOM TEXELER MILCHLAMM
Geserveerd met gefrituurde kappertjes en tonijnmayonaise / Mit frittierten kleinen Kapern und Thunfisch-Majonäse serviert

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN 14,75
VERKOSTUNG VON VORGERICHTEN
Een selectie van verschillende voorgerechten
Eine Auswahl verschiedener Vorgerichte
Voor 2 personen / für 2 Personen 27,50

BIETENCARPACCIO 11,25
ROTE RÜBEN CARPACCIO
Met rucola, geitenkaas, balsamico en pittenmix
Mit Rucola, Ziegenkäse, Balsamico-Essig und Körnermix

KROKANT GEBAKKEN BRIE 11,50
KNUSPRIGER GEBACKENER BRIE
Met spinazie salade, walnoten en mosterd-dille dressing / mit Spinatsalat, Walnüssen und Senf-Dill-Dressing

SOEPEN SUPPEN

HUISGEMAAKTE TOMATEN-CRÈMESOEP 5,50
HAUSGEMACHTE TOMATEN-CREMESUPPE

HUISGEMAAKTE OSSENSTAARTSOEP 5,50
HAUSGEMACHTE OCHSENSCHWANSUPPE
Met een garnituur van prei en peterselie
Mit einer Garnitur von Porree und Petersilie

HUISGEMAAKTE FRANSE UIENSOEP 6,75
HAUSGEMACHTE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Gegratineerd met kaas / Gratiniert mit Käse

SOEP VAN HET SEIZOEN (GLUTENVRIJ)
SUPPE DER SAISON (GLUTENFREI)
Vraag de bediening / Fragen Sie die Bedienung

HOOFDGERECHTEN VIS HAUPTGERICHTE FISCH

NOORDZEETONG (± 250 GRAM) 22,50
SEEZUNGE (± 250 GRAMM)
In boter gebakken / In Butter gebraten

KABELJAUWFILET / KABELJAUFILET 21,75
In een krokant gefrituurd laagje van Texels bierbeslag, geserveerd met rémouladesaus
Ummantelt mit knusprig frittiertem Bierteig nach Texeler Art, serviert mit Remouladensoße

“VANGST VAN HET MOMENT” DAGPRIJS
FANG DES TAGES
Altijd kraak verse vis / Immer super frischer Fisch

ALLEEN IN HET MOSSELSEIZOEN NUR IN DER MUSCHELSEAISON

MOSSELEN / MUSCHELN 21,50
Gekookt in wittewijn met groenten. Geserveerd met twee sausjes, sla, friet, brood en kruidenboter / In Weißwein gekocht mit Gemüse. Serviert mit zwei Saucen, Salat, Pommes, Brot und Kräuterbutter

SHARING MENU SHARING MENÜ

Wijntip: Cabernet Merlot, Codex Frankrijk
Weintipp: Cabernet Merlot, Codex Frankreich

GLAASJE PROSECCO KLEINES GLAS PROSECCO

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN
Een selectie van verschillende voorgerechten
Eine Auswahl verschiedener Vorgerichte

SURF & TURF
Gebakken body peeled gamba's en 100 gram ossenhaas / Gebratene „body peeled“ Gambas und 100 g Rinderfilet

GRAND DESSERT
Gevarieerde smaakvolle kleine gerechtjes in wisselende samenstelling / Abwechslungsreiche leckere kleine Gerichte in unterschiedlicher Zusammensetzung

Het sharingmenu is alleen per twee personen bestellen / Das Sharing-Menü kann nur für jeweils zwei Personen bestellt werden

85,00 VOOR 2 P.
(200 GRAM OSSENHAAS + 10,00 P.P.)
(200 GRAM RINDERFILET + 10,00 P.P.)

HOOFDGERECHTEN VLEES HAUPTGERICHTE FLEISCH

JUTTERSCHNITZEL 20,50
STRANDRÄUBERSCHNITZEL
Met een garnituur van spek, uien, champignons en paprika / Mit einer Garnitur von Speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika

VARKENSHAAS / SCHWEINEFILET 21,00
Met een romige saus van champignons
Mit einer sahnigen Sauce mit Champignons

VARKENSHAAS BRIE / SCHWEINEFILET BRIE 21,50
Gegratineerd met brie / Mit Brie überbacken

MIXED GRILL 22,50
MIXED GRILL
Van haasbiefstuk, varkenshaas en lamsbiefstuk, overgoten met een warme knoflook-kruidensaus
Von Rinderfilet, Schweinefilet und Lammsteak, mit einer warmen Knoblauch-Kräutersauce übergossen

HAASBIEFSTUK (± 200 GRAM) 26,50
RINDERFILET (± 200 GRAMM)
Met pepersaus, kruidenboter of gebakken champignons met Pfeffersoße, Kräuterbutter oder gebackenen Champignons

SURF & TURF (100 GRAM) 22,50
(200 GRAM) 32,50
3 Body peeled gamba's en ossenhaas / 3 body peeled Gambas und Rinderfilet

GESTOOFD LAMSVLEES 21,50
GESCHMORTES LAMMFLEISCH
Van Texels zuiglam, geserveerd in een pannetje
Vom Texeler Milchlamm, serviert im Pfännchen

LAMSDUO VAN TEXELS ZUIGLAM 24,00
LAMMDUO VON TEXELER MILCHLAMM
Gegrilde combinatie van koteletjes en biefstuk, vergezeld van een knoflooksaus / Gegrillte Kombination von Koteletts und Beefsteak, von einer Knoblauchsauce begleitet

Hoofdgerechten van vis en vlees worden geserveerd met frietjes, verse groenten en gemengde salade. Op verzoek serveren wij gebakken krieltjes. U kunt altijd extra groenten of aardappelgarnituur bestellen.

Hauptgerichte mit Fisch und Fleisch werden mit Pommes Frites, frischem Gemüse und gemischtem Salat serviert. Auf Wunsch servieren wir kleine gebratene Kartoffeln. Sie können jederzeit zusätzliches Gemüse oder Kartoffelbeilage bestellen.

Natuurvlees is gecertificeerd 2 sterren Beter Leven rundvlees afkomstig van Nederlandse, vrouwelijke runderen die zijn ingezet voor het beheer van de natuurgebieden. De runderen eten gevarieerd, bewegen veel en worden gemiddeld 5 à 6 jaar oud. Zo krijgt het vlees voldoende tijd om te rijpen en dit proef je terug in het karaktervolle vlees.

Natuurvlees is gecertificeerd 2 sterren Beter Leven rundvlees afkomstig van Nederlandse, vrouwelijke runderen die zijn ingezet voor het beheer van de natuurgebieden. De runderen eten gevarieerd, bewegen veel en worden gemiddeld 5 à 6 jaar oud. Zo krijgt het vlees voldoende tijd om te rijpen en dit proef je terug in het karaktervolle vlees.

BEEFCRAFT GRILL SPECIALS

ZALMFILET / LACHSFILET  **22,00**
Op de huid gegrild, geserveerd met béarnaisesaus / Auf der Haut gegrillt, mit Sauce Béarnaise serviert

TONIJNSTEAK / THUNFISCH-STEAK **22,50**
Rood gegrild en geserveerd met ponzu en kroepoek wasabi / Rot gegrillt und serviert mit Ponzu und Kroepoek-Wasabi

KALFSENTRECOTE, BETERLEVEN **24,50**
ENTRECÔTE VOM KALB, MIT DEM GÜTESIEGEL "BETER LEVEN"
Ca.. 200 gram, medium gegrild, geserveerd met kruidenboter / Ca. 200 g, medium gegrillt, serviert mit Kräuterbutter

NATUURVLEES RUNDER RIB EYE 250 GR **25,50**
NATURFLEISCH RINDER RIB EYE 205 GRAMM
Geserveerd met chimichurri
Serviert mit Chimichurri

PANNENKOEKEN PFANNKUCHEN

 **NATUREL / NATURE** **7,00**

 **APPELMOES / APFELMUS** **8,25**

BOLOGNESE / BOLOGNESE **9,00**

 **APPEL / APFEL** **8,25**

 **KAAS / KÄSE** **8,25**

 **KAAS EN TOMAAT / KÄSE UND TOMATE** **9,00**

KAAS EN HAM / KÄSE UND SCHINKEN **9,50**

HAM, KAAS EN UIEN **10,75**
SCHINKEN, KÄSE UND ZWIEBELN

HAM, KAAS, TOMAAT EN UIEN **12,00**
SCHINKEN, KÄSE, TOMATE UND ZWIEBELN


SPEK / SPECK **8,25**

SPEK EN KAAS / SPECK UND KÄSE **9,50**

SPEK EN APPEL / SPECK UND APFEL **9,50**

SPEK, UI EN CHAMPIGNONS **10,75**
SPECK, ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS

LAMSHAM / LAMMSCHINKEN **10,00**

 **TEXELSE KRUIDENKAAS** **10,00**
TEXELER KRÄUTERKÄSE

LAMSHAM EN TEXELSE KAAS **12,00**
LAMMSCHINKEN UND TEXEL-KÄSE

DIVERSE HOOFDGERECHTEN VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE

GAMBA'S / GAMBAS  **22,50**
Gebakken met ui en knoflook, geserveerd met friet, brood en aioli, 7 stuks / Gebraten mit Zwiebel und Knoblauch, serviert mit Pommes Frites, Brot und Aioli, 7 Stück

SATÉ SPIES / SATÉSPIESS  **18,00**
Van Oosters gemarineerde kipfilet geserveerd met friet, kroepoek en satésaus
Nach orientalischer Art mariniertes Hähnchenfilet, serviert mit Pommes frites, Kroepoek und Erdnuss-Sauce

SPARERIBS **20,00**
Met twee sauzen, friet en salade
Mit zwei Saucen, Pommes frites und Salat

SPAGHETTI BOLOGNESE **14,50**
SPAGHETTI BOLOGNESE
Met twee soorten kaas en salade
Mit zwei Sorten Käse und Salat

 **GROENTECURRY / GEMÜSE-CURRY** **16,00**
Geserveerd met naanbrood en rijst
Serviert mit Naan Brot und Reis

 **KROKANT GEBAKKEN BRIE** **17,50**
KNUSPRIGER GEBACKENER BRIE
Met gegrilde groenten en friet
Mit gegrilltem Gemüse und Pommes

HAMBURGER SPECIAAL **15,50**
van Texels rundvlees op een bagnat bol met tomaat, gebakken uien en friet
Texel-Rindfleisch auf einem Bagnat-Brötchen mit Tomato, gebratenen Zwiebeln und Pommes Frites

 **BEYONDBURGER** **17,95**
Geserveerd op een bagnat bol met sla, komkommer, gebakken uien, vegan mayo en friet
Serviert auf einem Bagnat-Brötchen mit Salat, Gurke, gebratenen Zwiebeln, veganer Mayonnaise und Pommes Frites.


MAALTIJDSALADES MAHLZEIT SALAT

GARNALEN SALADE / GARNELEN SALAT **15,00**
Gemarineerde grote garnalen, salade mesclun, guacamole, geroosterde cherrytomaat en een mosterd-dille dressing / Marinierte große Garnele, Mesclun-Salat, Guacamole, geröstete Cherrytomate und einem Senf-Dill-Dressing

PULLED CHICKEN SALADE  **15,00**
PULLED CHICKEN SALAT
Salade mesclun, tomaatjes, kaas, walnoten, druiven en een caesar dressing / Salat Mesclun, Mini-Tomaten, Käse, Walnüsse, Trauben und ein Caesar-Dressing

NATUURVLEES CARPACCIO SALADE **15,50**
NATURFLEISCH CARPACCIO SALAT
Met Parmezaanse kaas, sud 'n sol tomaatjes en pittenmix / mit Parmesankäse, kleinen Sud'n Sol Tomaten und Körnermix

 **SPINAZIE/GEITENKAAS SALADE**  **14,00**
SPINAT-/ZIEGENKÄSE-SALAT
Met bietjes, Bettine geitenkaas, geroosterde tomaatjes en pittenmix / mit kleiner Roten Bete, Bettine-Ziegenkäse, gerösteten kleinen Tomaten und Körnermix

 **"POKÉ BOWL"** **12,75**
Salade met rode kool, wakame, edamame en sushi rijst (met gerookte zalm suppl. € 3,50)
Salat mit Rotkohl, Wakame, Edamame und Sushi-Reis (mit geräuchertem Lachs + € 3,50)



Wij serveren bier van de Bird Brewery. Het gekleurde bolletje achter de gerechten geeft weer welk biertje het best daarbij aansluit. Kwaliteitsbieren met een eigenwijze twist. Met een hoop kennis, enthousiasme en de juiste ingrediënten brouwt Bird Brewery heerlijke, prijswinnende bieren.

Van iedere liter verkocht bier wordt door Bird Brewery met ons een boom geplant

Wir servieren Bier von der Bird Brewery. Die kleine farbige Kugel, die hinter den Gerichten steht, empfiehlt das am besten zum jeweiligen Gericht passende Bier. Qualitätsbiere mit einer einzigartigen Note. Mit viel Wissen, Begeisterung und den richtigen Zutaten braut die Bird Brewery köstliche, preisgekrönte Biere.

Von jedem Liter dieses verkauften Bieres pflanzt Bird Brewery mit uns einen Baum.


 **DE FUUT FIEUW** (4,6%) **5,25**
Session IPA. Het blonde bier heeft een aroma vol citrus, geel tropisch fruit en lichte karameltonen. Door zijn lage alcoholgehalte, mooie bitter en fruitige smaak weet hij je moeiteloos te verleiden. Heerlijk bij: Spinazie salade

Session IPA. Das blonde Bier duftet nach Zitrusfrüchten, gelben tropischen Früchten und leichten Karamellnoten. Aufgrund seines niedrigen Alkoholgehalts, seines schönen bitteren und fruchtigen Geschmacks wird Sie dieses Bier mühelos begeistern. Passt hervorragend zu: Spinatsalat

 **DATISANDERE KOEKOEK** (5,6%) **5,25**
Dit bier is een blonde en frisse knaller met drie fruitige hopsoorten. Door de funky gist krijgt het bier een droog en kruidig karakter. Heerlijk bij: Mosselen en asperges

Dieses Bier ist ein blonder und frischer Genuss mit drei fruchtigen Hopfsorten. Diese „funky“ Hefe verleiht dem Bier einen trockenen und würzigen Charakter. Passt hervorragend zu: Muscheln und Spargel

 **RUMOERIGE ROOBBORST** (5,8%) **5,25**
Dit bier won prijzen als amber én als IPA. Fruitig, hoppig, moutig. Heerlijk bij: Hamburger
Dieses Bier gewann Preise wie Amber und IPA. Fruchtig, hopfig, malzig. Passt hervorragend zu: Hamburger

 **ZWAANZINNIG*** (4,5%) **5,25**
Dit doordrinkbare witbier zit vol tarwemout, fruitige geuren en tropische hoppen. Laag alcoholisch en zeer verfrissend: perfect voor de warme dagen!
Heerlijk bij: Zalm, geitenkaas en fruitsalade

Dieses immer wieder schmackhafte Weizenbier steckt voller Weizenmalz, fruchtigen Düften und tropischem Hopfen. Alkoholarm und sehr erfrischend: perfekt für die heißen Tage!
Passt hervorragend zu: Lachs, Ziegenkäse und Obstsalat

 **NOG EENDJE** (6%) **5,25**
Een blond, fruitig lentebier met karameltonen en frisse hoppen. Heerlijk bij: Gamba's

Ein blondes, fruchtiges Frühlingbier mit Karamellnoten und frischem Hopfen.

* Erhältlich ab Mitte März.

Passt hervorragend zu: Gambas

Heeft u een allergie? Meld het ons, allergeneninformatie is beschikbaar in een speciale menukaart.
Haben Sie eine Allergie? Bitte melden Sie es uns. Allergen-Information ist in einer speziellen Menükarte verfügbar.