Oranjerie 't Vogelhuis

Ab 16.30 Uhr

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

ZUPFBROT 7,75
Gesalzener Butter, Tapenade und Kräuterbutter

THUNFISCH TATAKI 14,5
Nori, Wakame, Soja und Wasabi

FISCHKOMPOSITION 16,5
Geräucherter Lachs, geräucherte Makrele und holländische Garnelen

RINDERCARPACCIO 14,5
Rucola, gereifter Käse, Trüffel-Mayonnaise, Tomaten, gepufftes Getreide und gepuffte Samen

ROTE RÜBEN CARPACCIO 12,5
Ziegenkäse, fermentierte Senfkörner, Zwiebel und ein grünes Kräuterdressing

RAVIOLI 12,5
In Beurre Noisette, gefüllt mit frischem Ricotta, Spinat, Parmesan und einem Hauch kandierter Zitrone

SPANISCHE SNACKS 26,5
2 PERSONEN
Ein reichlich belegtes Brett bestehend aus Patatas Bravas, Salsa Buratta, Nacho-Chips, Käse, Wurst und Oliven

FRISCHE TOMATENSUPPE 7,25
Mit Rinderfleischbällchen und Sahne (auch möglich)

SUPPE DER SAISON
Fragen Sie die Bedienung

SALATE

MEERESSALAT 19,5
Geräucherter Lachs, Flusskrebs und geräucherte Makrele. Grüner Salat, rote Chili und Paprika-Coulis

CAESAR-SALAT
MIT KNUSPRIG-WÜRZIGEM HÄHNCHEN 18
Ei, Käse, Croutons und ein grünes Kräuterdressing

DRY-AGED-ROTE-BETE-SALAT 17,5
Texeler Käse, Walnüsse, Senfkörner und ein Dressing aus grünen Kräutern

HAUPTGERICHTE

Serviert mit frischen Pommes und Pommes-Sauce, mit Ausnahme von Spaghetti und Saté

KABELJAUFILET 24,5
Ummantelt mit knusprig frittiertem Bierteig nach Texeler Art, serviert mit Remouladensauce

WOLFSBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN 24
Mit Queller, Kapern und Sauce Musseline

MUSCHELN (SAISON) 23,75
In Weißwein gekocht mit Gemüse. Serviert mit Cocktail- und Knoblauchsauce und Baguette

STRANDRÄUBERSCHNITZEL 22,75
Mit einer Garnitur von Speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika

FILETSTEAK (200 GRAMM) 34,5
Mit frischen Champignons und Kräuterbutter

SCHWEINEFILET 24,5
Mit Champignon-Sahnesauce

MIXED GRILL 27
Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust. Mit Knoblauch- und Currysauce

GERICHT MIT LAMMFLEISCH
Saisonal wechselnd

SPARERIBS 24,75
Sous-vide gegart mit Soja-Knoblauch-Glasur

HÄHNCHEN-SATÉ 22,25
Orientalisch mariniertes Hähnchenfilet mit Saté-Sauce, Reis, Atjar, Kentang und Casave-Kroepoek

SPAGHETTI BOLOGNESE 17
Mit zwei Käsesorten und Salat

KNUSPRIG GEBACKENER BRIE 18,5
Mit Gemüse aus dem Wok, Preiselbeer-Kompott und gebratenen kleinen Kartoffeln

NEW MEAT – BURGER 19,75
Auf einem Brioche-Brötchen mit Salat, Tomate und Zwiebel, serviert mit Pommes

ZUR AUSWAHL

SCHÄLCHEN MIT GEMISCHTEM SALAT 3,5

SCHÄLCHEN MIT FRISCHEM GEMÜSE 4

SCHÄLCHEN MIT GEBRATENEN KLEINEN KARTOFFELN 4

GEBRATENEN KLEINEN KARTOFFELN ANSTELLE VON POMMES + 2,5

NACHSPEISEN

APFELKUCHEN 7,5
Mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

DAME BLANCHE 7,75
2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne

CRÈME BRÛLÉE 9,25
Mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

KÄSEKUCHEN 9,5
Mit rotem Fruchtkompott, Sorbeteis und Schlagsahne

CARAMELITA 9,25
Vanille- und Karamelleis mit Stückchen altholländischer Sirupwaffel, Karamellsauce und Schlagsahne

ARME RITTER 9,75
Serviert mit Sabayon und Vanilleeis

SCHOKOLADENDESSERT 11,5
Mit Mousse, Schokoladen-Brownie, Eis und Schlagsahne

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL 10
Mit Vodka, Kaffeelikör und Espresso

KAFFEE ODER TEE 9,95
Serviert mit 3 Texel-Pralinen

FRISCHE ERDBEEREN (SAISON) 10,5
Mit Vanilleeis und Schlagsahne

Haben Sie eine Allergie? Bitte melden Sie es uns. Allergen-Information ist in einer speziellen Menükarte verfügbar.

TEXELS SPECIAALBIER

TEXELS SKUUMKOPPE · **TEXELS SEIZOENSBIER** · **TEXELS VUURBAAK** · **TEXELS TUUNWAL TRIPEL** · **TEXELS OVERZEE IPA** · **TEXELS SPRINGTIJ** · **TEXELS ZEEBRIES BLOND** · **TEXELS SKILLER WIT**