

VOORGERECHTEN

 **BROODPLANKJE** 6,25

Op verrassende wijze gepresenteerd breekbrood met gezouten roomboter, huisgemaakte tapenade en kruidenboter

COCKTAIL VAN HOLLANDSE GARNALEN 14,00

Met wakame, gepofte rijst, tomaat en cocktailschuim

NATUURVLEES RUNDERCARPACCIO 12,50

Op een bedje van gemengde salade met balsamico, Texelse kaas, tapenade en geroosterde pittenmix

 **BIETENCARPACCIO** 11,50

Met rucola, geitenkaas, balsamico en pittenmix

CHEF'S VOORGERECHT 13,50

Een combinatie van verschillende gerechtjes


HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP 6,50

Met rundergehaktballetjes (ook  mogelijk)

  **ROMIGE SOEP** 7,25

Van Texels Blond bier, croutons en bieslook

NAGERECHTEN

 **BIERAMISU** 7,75

Tiramisu met Texels Dubbel

WECKPOTJE 8,25

Met warme kersen, vanille ijs en slagroom

CARAMELITA 7,75

Vanille- en karamelijs met stukjes oud-Hollandse stroopwafel, karamelsaus en slagroom

WENTELTEEFJE 8,25

Met kaneelijs en slagroom

LUXE COMBINATIE KAAS 14,75

Combinatie van o.a. Texelse kaas, noten, druiven en chutney

KOFFIE OF THEE 8,75

Geserveerd met 4 Texelse bonbons

HOOFDGERECHTEN

Worden geserveerd met een passend garnituur

ZEEBAARSFILET 23,50

Met kreeftensaus en zeekraal

KABELJAUWFILET 22,75

In een krokant gefrituurd laagje van Texels bierbeslag, geserveerd met rémouladesaus

MOSSELEN (SEIZOEN) 21,50

Gekookt in wittewijn met groenten.

Geserveerd met cocktail- en knoflooksaus

BODY PEELED GAMBA'S 22,50

9 stuks. Geserveerd met aioli

JUTTERSCHNITZEL 21,75

Met een garnituur van spek, uien, champignons en paprika

HAASBIEFSTUK 27,50

met champignons en sjalottenjus

SURF & TURF 32,50

3 body peeled gamba's en haasbiefstuk

 **GESTOOFD LAMSVLEES** 22,75

Van Texels zuiglam en Texels Bockbier

SPARERIBS 21,00

Met knoflook- en chilisaus

 **KROKANT GEBAKKEN BRIE** 17,50

Met gegrilde groenten en bosvruchtencompote



Bestel het Texels speciaalbier
driegangenmenu voor 32,50

Take-away menu





VORSPEISEN

 **BRETTCHEN MIT U.A. BROT** _____ **6,25**

In überraschender Weise präsentiertes Zupfbrot, mit gesalzener Butter, hausgemachter Tapenade und Kräuterbutter

COCKTAIL MIT HOLLÄNDISCHEN GARNELEN _____ **14,00**

Mit Wakame, gepufftem Reis, Tomate und Cocktailschaum

BIOFLEISCH RINDERCARPACCIO _____ **12,50**

Auf einem Bett von gemischtem Salat mit Balsamico, Texelkäse, Tapenade und Körnermix

 **ROTE RÜBEN CARPACCIO** _____ **11,50**

Mit Rucola, Ziegenkäse, Balsamico-Essig und Körnermix

VORGERICHT À LA CHEF _____ **13,50**

Eine Kombination von verschiedenen Gerichten


HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE _____ **6,50**

Mit Fleischbällchen aus Rindfleisch (auch  möglich)

  **CREMIGE SUPPE** _____ **7,25**

Von Texeler „Blond Bier“, Croûtons und Schnittlauch

NACHSPEISEN

 **BIERAMISU** _____ **7,75**

Tiramisu mit Texels Dubbel

WECKPOTJE _____ **8,25**

Mit warmen Kirschen, Vanilleeis und Schlagsahne

KLEINES WECKGLAS _____ **7,75**

Vanille- und Karamelleis mit Stückchen altholländischer Sirupwaffel, Karamellsauce und Schlagsahne

ARME RITTER _____ **8,25**

Mit Zimteis und Schlagsahne

LUXURIÖSE KÄSEKOMBINATION _____ **14,75**

Kombination von u.a. Texeler Käse, Nüssen, Trauben und Chutney

KAFFEE ODER TEE _____ **8,75**

Serviert mit 4 Texel-Pralinen

HAUPTGERICHTE

Serviert mit dazu passender Garnitur

WOLFSBARSCHFILET _____ **23,50**

Mit „kreeftensaus“ und Queller

KABELJAUFILET _____ **22,75**

Unmantelt mit knusprig frittiertem Bierteig nach Texeler Art, serviert mit Remouladensauce

MUSCHELN (SAISON) _____ **21,50**

In Weißwein gekocht mit Gemüse.

Serviert mit Cocktail- und Knoblauchsauce

BODY PEELED GAMBA'S _____ **22,50**

9 Stück. Serviert mit Aioli

STRANDRÄUBERSCHNITZEL _____ **21,75**

Mit einer Garnitur von Speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika

FILETSTEAK _____ **27,50**

Mit Champignons und Schalottensauce

SURF & TURF _____ **32,50**

3 "body peeled gamba's" und Filetsteak

 **GESCHMORTES LAMMFLEISCH** _____ **22,75**

Vom Texeler Milchlamm und Texels Bockbier

SPARERIBS _____ **21,00**

Mit Knoblauch- und Chilisauce

 **KNUSPRIGER GEBACKENER BRIE** _____ **17,50**

Mit gegrilltem Gemüse und Cranberry-Kompott



Bestellen Sie das Texeler Bierspezialitäten-Drei-Gänge-Menü für € 32,50

Take-away-Menü



APPETIZERS

 BREAD BOARD _____	6,25
<i>Bread with salted butter, house-made tapenade, and herb butter</i>	
DUTCH SHRIMP COCKTAIL _____	14,00
<i>With wakame, puffed rice, tomato and cocktail foam</i>	
FREE RANGE BEEF CARPACCIO _____	12,50
<i>Served on a bed of mixed greens with balsamic, Texel cheese, and roasted seeds</i>	
 BEET CARPACCIO _____	11,50
<i>With arugula, goat cheese, balsamic dressing, and roasted seeds</i>	
CHEF'S STARTER _____	13,50
<i>A selection of dishes</i>	
HOUSE-MADE TOMATO SOUP _____	6,50
<i>With beef meatballs (🌿 vegetarian option available)</i>	
  CREAMY SOUP _____	7,25
<i>Texels Blond beer, croutons, and chives</i>	

DESSERTS

 BEERAMISU _____	7,75
<i>Tiramisu with Texels Dubbel</i>	
PRESERVING JAR _____	8,25
<i>With warm cherries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	
CARAMELITA _____	7,75
<i>With pieces of traditional Dutch stroopwafel, caramel sauce, and whipped cream</i>	
FRENCH TOAST _____	8,25
<i>With cinnamon ice cream and whipped cream</i>	
DELUXE CHEESE BOARD _____	14,75
<i>Variety of Texel cheeses, nuts, grapes, and chutney</i>	
COFFEE OR TEA _____	8,75
<i>Served with 4 Texel bonbons</i>	

MAIN COURSES

Served with complementary sides

SEA BASS FILLET _____	23,50
<i>With lobster sauce and samphire</i>	
COD FILLET _____	22,75
<i>Lightly breaded and fried in a Texel beer batter, served with remoulade sauce</i>	
MUSSELS (SEASONAL) _____	21,50
<i>Prepared in white wine with vegetables. Served with cocktail and garlic sauce</i>	
PRAWNS (PARTIALLY PEELED) _____	22,50
<i>9 pieces. Served with aioli</i>	
"BEACHCOMBER" SCHNITZEL _____	21,75
<i>Garnished with bacon, onion, mushrooms and red pepper</i>	
BEEF TENDERLOIN _____	27,50
<i>with mushrooms and shallot gravy</i>	
SURF & TURF _____	32,50
<i>3 prawns and beef tenderloin</i>	
 STEWED LAMB _____	22,75
<i>From Texel suckling lamb, served in the pan</i>	
SPARE RIBS _____	21,00
<i>Served with garlic and chili sauce</i>	
 BAKED BRIE _____	17,50
<i>With grilled vegetables and cranberry compote</i>	



Order the Texel specialty beer
three-course menu 32,50

Take away menu

