



Menu 1

€ 32,50 PER PERSOON

SOEP VAN HET SEIZOEN

Vraag de bediening

HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP

Met rundergehaktballetjes (Ook  mogelijk)

JUTTERSCHNITZEL

Met een garnituur van spek, uien, champignons en paprika

SATÉ SPIES

Van Oosters gemarineerde kipfilet met satésaus en kroepoek

MOSSELEN

Gebakken met room, groenten en afgeblust met ricard, geserveerd met saffraanrijst.



NEW-MEAT BURGER

*Op een brioche broodje met sla, tomaat en ui.
Geserveerd met friet en mayonaise. (vegan ook mogelijk)*



APPELTAART

Met een bolletje vanille-roomijs en slagroom

DAME BLANCHE

2 bollen vanille-roomijs, chocoladesaus en slagroom





Menu 2

€ 42,50 PER PERSOON

RUNDERCARPACCIO

*Met Texelse kaas, carpaccio vinaigrette
en geroosterde pittenmix*

PORTOBELLO

Gevuld met mozzarella, tomaat, ui en New-Meat gehakt

KABELJAUWFILET

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

LASAGNE

Met verse groenten, Texelse kaas en 'bolognesesaus'

BODY PEELED GAMBA'S

7 stuks, geserveerd met aioli en stokbrood

VARKENSHAAS

Met champignonroomsaus

CARAMELITA

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

CRÈME BRÛLÉE

Met een bolletje vanilleroomijs en slagroom



Menu 3

€ 52,50 PER PERSOON

COMBINATIE VAN VOORGERECHTEN



VEGETARISCHE COMBINATIE VAN VOORGERECHTEN

TOURNEDOS (200 GRAM)

*Met een saus naar keuze. Het meest malse
stukje van het rund*

TEXELS LAMSVLEESGERECHT

Wisselend in het seizoen



KROKANT GEBAKKEN BRIE

Met gewokte groenten en friet

VIS VAN HET SEIZOEN

Vraag de bediening

CHOCOLADE DESSERT

Met mousse, chocoladebrownie en ijs

TEXELS KAASPLANKJE

Met noten, druiven en chutney