

MENUKAART



VOORGERECHTEN

 **BREEKBROOD / 12 TARWE BOLLETJES** 9,25
Gezouten roomboter, tapenade en kruidenboter

TONIJN TATAKI 14,5
Wakame, soja en wasabi

GRAVED LAX 14,5
Vikingbrood, creme fraiche, zeekraal en bieslooksaus

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

SURF & TURF 15,5
Buikspek, coquille, sambai en bundelzwam

 **BIETENCARPACCIO** 12,75
Geitenkaas, gefermenteerd mosterdzaad en ui

 **RAVIOLI** 13,5
Gewokte spinazie, stracciatella, truffel olie en Parmezaan spread

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

SOEP VAN HET SEIZOEN
Vraag de bediening

TIP: MANDJE STOKBROOD MET KRUIDENBOTER 3,5

SALADES

SALADE VAN DE ZEE 19,5
Gerookte zalm, rivierkreeft

CAESAR SALADE 18
Krokante kip, ei, croutons en kaas

 **WATERMELOEN** 17,5
Geitenkaas crumble, komkommer en munt

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met verse friet en fritessaus m.u.v. de saté, brie en spaghetti

KABELJAUWFILET  24,75

In een krokant laagje van Texels bierbeslag, geserveerd met remouladesaus

ZEEBAARS OP DE HUID GEBAKKEN  24,5
Met zeekraal, kappertjes en wittewijnsaus

ZALM UIT DE OVEN  23
Met pittige tomatensaus en venkel

MOSSELEN (SEIZOEN)  24

JUTERSCHNITZEL  23
Met spek, uien, champignons en paprika

SCHNITZEL (MET EEN SAUS NAAR KEUZE) 22,5

HAASBIEFSTUK (200 GRAM)  34,5
Met een saus naar keuze

VARKENSHAAS  26,5
Met bospaddenstoelen en brie

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  23,5
Oosters gemarineerde kipfilet met satésaus, rijst, atjar, Kentang en casave kroepoek

SPAGHETTI BOLOGNESE 17,5
Met twee soorten kaas en salade

 **RENDANG VAN JACKFRUIT** 23,5
Met rijst en spinazie

 **KROKANT GEBAKKEN BRIE**  18,75
Met gewokte groenten, cranberry compote en gebakken krielaardappelen

SAUZEN 3,5
Champignonroom, peper, saté, stroganoff

ERBIJ

SCHAALTJE GEMENGDE SALADE 3,5

SCHAALTJE KOOLSLA 3,5

SCHAALTJE VERSE GROENTE 4

SCHAALTJE KRIELAARDAPPELS 4

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

NAGERECHTEN

APPELTAART 7,75
Met een bolletje vanille-roomijs en slagroom

DAME BLANCHE 8
2 bollen vanille-roomijs, chocoladesaus en slagroom

VANILLE IJS 8,75
Met Texelse advocaat, chocolade krullen 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
Macaron, brownie en chocolade ijs

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL 10,75
Met vodka, koffielikeur en espresso

TEXELSE BONBONS 3 STUKS 7,5

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

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

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

 **ZUPFBROT / 12 KLEINE WEIZEN-BRÖTCHEN** 9,25
Gesalzener Butter, Tapenade und Kräuterbutter

THUNFISCH TATAKI 14,5
Wakame, Soja und Wasabi

GRAVED LACHS 14,5
Wikingerbrot, Crème fraîche, Queller und Schnittlauchsauc

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

SURF & TURF 15,5
Schweinebauch, Jakobsmuschel, Sambai und Bündelpilze

 **ROTE RÜBEN CARPACCIO** 12,75
Ziegenkäse, fermentierte Senfkörner und Zwiebel

 **RAVIOLI** 13,5
Spinat aus dem Wok, Stracciatella, Trüffelöl und Parmesan-Spread

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

SUPPE DER SAISON
Fragen Sie die Bedienung

 **TIP: KORB MIT BAGUETTE UND KRÄUTERBUTTER** 3,5

SALATE

MEERESSALAT 19,5
Geräucherter Lachs, Flusskrebs

CAESAR SALAT 18
Knusprig Hähnchen, ei, croutons und Käse

 **WASSERMELONE** 17,5
Ziegenkäse-Crumble, Gurke und Minze

HAUPTGERICHTE

Serviert mit Pommes(-Sauce), mit Ausnahme von Saté, Spaghetti und Brie

KABELJAUFILET  24,75

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

WOLFSBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN  24,5
Mit Queller, Kapern und Weißweinsauce

LACHS AUS DEM OFEN  23
Pikante Tomatensauce und Fenchel

MUSCHELN (SAISON)  24

STRANDRÄUBERSCHNITZEL  23
Mit speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika

SCHNITZEL (MIT EINER SOSSE NACH WAHL) 22,5

HAASBIEFSTUK (200 GRAM)  34,5
Mit einer Soße nach Wahl

SCHWEINEFILET  26,5
Mit Waldpilze und Brie

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  23,5
Orientalisch mariniertes Hähnchenflet mit Erdnussauce, Reis, Atjar, Kentang und Casave-Kroepoek

SPAGHETTI BOLOGNESE 17,5
Mit zwei Käsesorten und Salat

 **JACKFRUCHT-RENDANG** 23,5
Mit Reis und Spinat

 **KNUSPRIG GEBACKENER BRIE**  18,75
Mit Gemüse aus dem Wok, Preiselbeer-Kompott und gebratenen kleinen Kartoffeln

SAUCEN: 3,5
Champignonrahm, Pfeffer, Saté, Stroganoff

ZUR AUSWAHL

SCHÄLCHEN MIT GEMISCHTEM SALAT 3,5

SCHÄLCHEN MIT KRAUTSALAT 3,5

SCHÄLCHEN MIT FRISCHEM GEMÜSE 4

SCHÄLCHEN MIT GEBRATENEN KLEINEN KARTOFFELN 4

GEBRATENEN KLEINEN KARTOFFELN ANSTELLE VON POMMES + 2,5

NACHSPEISEN

APFELKUCHEN 7,75
Mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

DAME BLANCHE 8
Mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

VANILLEEIS 8,75
Mit Texeler Eierlikör, Schokolocken 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
Macaron, Brownie und Schokoladeneis

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL 10,75
Mit Vodka, Kaffeelikör und Espresso

TEXELSE-PRALINEN 3 STÜCK 7,5

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.*