

MENUKAART



VOORGERECHTEN

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

TONIJN TATAKI **15,5**
Wakame, soja en wasabi

GRAVED LAX **15**
Vikingbrood, creme fraiche, zeekraal en bieslooksaus

RUNDERCARPACCIO **15**
Zongedroogde tomaatjes, kaas, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise of pestodressing

BIETENCARPACCIO **13,5**
Geitenkaas, gefermenteerd mosterdzaad en ui

SURF & TURF **16**
Buikspek, coquille, sambai en bundelzwam

RAVIOLI **13,75**
Gewokte spinazie, stracciatella, truffelolie en Parmezaan spread

VERSE TOMATENSOEP **7,75**
Met rundergehaktballetjes en room (ook mogelijk)

SOEP VAN HET MOMENT

BAGUETTE **7,75**
Wit gebakken stokbrood met kruidenboter

SALADES GESERVEERD MET BROOD

SALADE VAN DE ZEE **19,5**
Gerookte zalm, rivierkreeft, tomaat, komkommer, zeekraal, ei en citrussaus

JAPANESE KIP **18**
Japanse karaage kipnuggets, ei, mango chutney, pancetta, gekarameliseerde ui en een dressing van sushi azijn en citrus

WATERMELOEN **17,5**
Geitenkaas crumble, komkommer, munt, blauwe bessen en balsamico azijn

HOOFDGERECHTEN

Met verse friet en fritessaus m.u.v. de saté, brie, spaghetti en gerechten

KABELJAUWFILET **25,5**

In een krokant laagje van Texels bierbeslag, geserveerd met remouladesaus

ZEEBAARS OP DE HUID GEBAKKEN **25,5**
Met zeekraal, kappertjes en wittewijnsaus

ZALM UIT DE OVEN **25,5**
Met pittige tomatensaus en venkel

MOSSELEN (SEIZOEN) **25,5**
Gekookt in witte wijn met groenten. Geserveerd met cocktail- en knoflooksaus, stokbrood en kruidenboter

JUTERSCHNITZEL **24,5**
Met spek, uien, champignons en paprika

VARKENSSCHNITZEL **24**
Met een saus naar keuze

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

VARKENSHAAS **26,5**
Met bospaddenstoelen en brie

MIXED GRILL **27,75**
Runderbiefstuk, varkenshaas en kipfilet. Met knoflook- en kerriesaus

LAMSVLEESGERECHT *Wisselend in het seizoen*

SPARERIBS **25**
Sous-vide gegaard met soja knoflook glaze, geserveerd met chili- en knoflooksaus en een bakje salade

KIPSATÉ **24,5**
Oosters gemarineerde kipfilet met satésaus, rijst, atjar, Kentang en casave kroepoek

SPAGHETTI BOLOGNESE **18**
Met gemengde salade, Pecorino- en jong belegen kaas

AZIATISCHE GEMARINEERDE TEMPEH **23,75**
Geserveerd met noodles, courgette, champignons, ei en cashewnoten

KROKANT GEBAKKEN BRIE **19,5**
Met gewokte groenten, cranberry compote en gebakken krielaardappelen

SAUZEN *Champignonroom, peper, saté, stroganoff* **3,5**

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

TEXELSE ADVOCaat **8,75**
2 bollen vanille-roomijs, chocolade krullen en slagroom

CRÈME BRÛLÉE **9,25**
Met een bolletje vanille-roomijs en slagroom

CHEESECAKE **9,5**
Met roodfruit, sorbetijs en slagroom

CARMELITA **9,25**
Vanille- en karamelijs met stukjes stroopwafel, salted caramel en slagroom

WENTELTEEFJE **9,75**
Met een bolletje vanille-roomijs en sabayon (%)

DUBAI TAARTJE **11,5**
Met tiramisu-crème, kataifi en een crunch van pistache

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL **11**

TEXELSE BONBONS 3 STUKS **7,8**

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

PINA COLADA DELUXE (SEIZOEN) **11**
Met rozemarijn gekarameliseerde ananas, kokos roomijs, passievrucht en chocoladekrullen

Wij beschikken ook over een allergenenkaart en een kaart met glutenvrije gerechten. Vraag er gerust naar bij een van onze medewerkers.