

DINNERKARTE

VORSPEISEN

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

THUNFISCH TATAKI 15,5
Wakame, Soja und Wasabi

GRAVED LACHS 15
Wikingerbrot, Crème fraîche, Queller und Schnittlauchsauce

RINDERCARPACCIO 15
Sonnengetrocknete Tomaten, Käse, Rucola, Pinienkerne und Trüffelmayonnaise oder Pesto-Dressing

 **ROTE RÜBEN CARPACCIO** 13,5
Ziegenkäse, fermentierte Senfkörner und Zwiebel

SURF & TURF 16
Schweinebauch, Jakobsmuschel, Sambai und Bündelpilze

 **RAVIOLI** 13,75
Spinat aus dem Wok, Stracciatella, Trüffelöl und Parmesan-Spread

FRISCHE TOMATENSUPPE 7,75
Mit Rinderfleischbällchen und Sahne (auch  möglich)

SUPPE DER SAISON

 **BAGUETTE** 7,75
Gebackenes Weißbrot mit Kräuterbutter

SALATE MIT BROT SERVIERT

MEERESSALAT 19,5
Geräucherter Lachs, Flusskrebs, Tomate, Gurke, Queller, Ei und Zitrusauce

JAPANISCHES HÄHNCHEN 18
Japanische Karaage-Chicken-Nuggets, Ei, Mango-Chutney, Pancetta, karamellisierte Zwiebel und ein Dressing aus Sushi-Essig und Zitrusfrüchten

 **WASSERMELONE** 17,5
Ziegenkäse-Crumble, Gurke, Minze, Blaubeeren und Balsamico-Essig

HAUPTGERICHTE

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

KABELJAUFLET  25,5
Ummantelt mit knusprig frittiertem Bierteig nach Texeler Art, serviert mit Remouladensauce

WOLFSBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN  25,5
Mit Queller, Kapern und Weißweinsauce

LACHS AUS DEM OFEN  25,5
Pikante Tomatensauce und Fenchel

MUSCHELN (SAISON)  25,5
In Weißwein mit Gemüse geschmort. Serviert mit Cocktail- und Knoblauchsauce, Baguette und Kräuterbutter

STRANDRÄUBERSCHNITZEL  24,5
Mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika

SCHWEINESCHNITZEL 24
Mit einer Soße nach Wahl

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

SCHWEINEFILET  26,5
Mit Waldpilzen und Brie

MIXED GRILL 27,75
Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust. Mit Knoblauch- und Currysauce

GERICHT MIT LAMMFLEISCH  *Saisonal wechselnd*

SPARERIBS  25
Sous-vide gegart mit Soja-Knoblauch-Glasur, serviert mit Chili- und Knoblauchsauce und einem kleinen Salat

HÄHNCHEN-SATÉ  24,5
Orientalisch mariniertes Hähnchenfilet mit Erdnusssauce, Reis, Atjar, Kentang und Casave-Kroepoek

SPAGHETTI BOLOGNESE 18
Gemischtem Salat, Pecorino, jungem und gereiftem Käse

 **ASIATISCH MARINIERTES TEMPEH**  23,75
Serviert mit Nudeln, Zucchini, Pilzen, Ei und Cashewnüssen

 **KNUSPRIG GEBACKENER BRIE**  19,5
Mit Gemüse aus dem Wok, Preiselbeer-Kompott und gebratenen kleinen Kartoffeln

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

ZUR AUSWAHL

SCHÄLCHEN MIT GEMISCHTEM SALAT 3,5

SCHÄLCHEN MIT KRAUTSALAT 3,5

SCHÄLCHEN MIT FRISCHEM GEMÜSE 4

SCHÄLCHEN MIT KARTÖFFELCHEN 4

KARTÖFFELCHEN ANSTELLE VON POMMES + 2,5

NACHSPEISEN

APFELKUCHEN 7,75
Mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

DAME BLANCHE 8
Mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne

TEXELER EIERLIKÖR 8,75
Mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schokolocken und Schlagsahne

CRÈME BRÛLÉE 9,25
Mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

KÄSEKUCHEN 9,5
Mit rotem Fruchtkompott, Sorbeteis und Schlagsahne

CARMELITA 9,25
Vanille- und Karamelleis mit Stroopwafelstücken, gesalzenem Karamell und Schlagsahne

ARME RITTER 9,75
Mit einer Kugel Vanilleeis und Sabayon (%)

DUBAI-TORTE 11,5
Mit Tiramisu-Creme, Kataifi und Pistazien-Crunch

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL 11

TEXELSE-PRALINEN 3 STÜCK 7,8

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

DELUXE PINA COLADA (SAISON) 11
Mit Rosmarin karamellisierter Ananas, Kokos-Eis, Passionsfrucht und Schokoladenraspeln

Wir haben auch eine Allergenliste und eine glutenfreie Speisekarte. Sprechen Sie uns gerne an.