

## ANFANGEN

Austern Des Wad mit roten Zwiebeln aus eigener Landwirtschaft in Weinessig en Zitrone 3.50

*Trinkempfehlung: Simonsig Kaapse Vonkel Brut oder G&T Texel*

- ✓ Brotplatte bestehend aus Kartoffel-, Karotten- und Rüben-Sandwiches mit Pesto, Tapenade und Blütenbutter 9.00
- ✓ Chips aus eigener Landwirtschaft mit Algen-Tzatziki, Macadamianüssen und Nori-Crackern 9.00

## VORSPEISE

Ceviche vom Doradefilet aus Den Oever mit Wattenkrebse, grünem Apfel, Zitrusfrüchten, Rettich und Radieschen 10.50

- 🌱° Dies kann auch vegan mit Knollensellerie und Gurke bestellt werden

*Trinkempfehlung: HâHâ Sauvignon Blanc*

Tartar vom Black Angus Beef mit Knusprig Slow Food Käse, süß-saurer Garnitur, 65°C Eigelb und Trüffelmayonnaise 12.00

*Trinkempfehlung: Maison Barboulot Pinot Noir*

- ✓🌱 Melonensorten mit Eingelegtes Schweineschinken von Boschma, Honig Thymian und Labne von Texel skyr 11.00

*Trinkempfehlung: Frysling Frysante Rosé*

## CARPACCIO OUS...

... Texel Black Angus mit rustikalem alten Käse von Wezenspyk, lila Kartoffelpapier, feinem Salat, Pinienkernen, Basilikum und Savora-Mayonnaise 12.00

*Trinkempfehlung: Domaine de Grangeneuve Grenache*

... Geräuchertes Nordsee-Heilbuttfilet mit Seealgen, Rettich, Gurke, weißem Balsamico und Caviar Oscietra 11.50

*Trinkempfehlung: Betwus Wijndomein Blanc de Noir*

- ✓🌱 ... Rüben aus Franks Gemüsegarten mit Labne von Texel skyr, Pistazien und gereiftem Balsamico-Essig 11.00

*Trinkempfehlung: Maison Barboulot Pinot Noir*

### **VERKOSTUNG VON TEXELER WIESENLAMM VOM METZGER GOËNGA FÜR 2 PERSONEN 14.50 p.p.**

Wir verwenden dafür das ganze Tier. Eine reich gefüllte Platte mit Lammbürhe, Trockenschinken, Mini-Krokette, Wezenspyk Orekees, Trockenwurst, dünn geschnittenes Lamm, Salat & Kartoffelsandwich



Die Texeler Schafrasse ist weltberühmt für ihre außergewöhnlich guten Lämmer und wunderbar zart. Der Geschmack von echtem Texeler Lamm ist aufgrund der hervorragenden natürlichen Bedingungen wie salziger Boden und frische Meeresluft überlegen.

## SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

Strandkrabbe Bisque mit Wattenmeergarnelen, Wasabi-getrocknetem Nori und Crostini 7.50

*Trinkempfehlung: Simonsig Chenin Blanc*

Pikante Lammbürhe mit frischem Thymian, geschmortem Lamm, Lammschinken und schwarzem Knoblauch 7.00

*Trinkempfehlung: Rocca delle Macie Chianti Classico*

- ✓🌱 Algenbürhe mit Jakobsmuscheln, Texeler Nudeln, Sanddorn aus dem Slufter und Gemüse aus dem Meer 8.00

*Trinkempfehlung: Ramón Roqueta Macabeo*

Schonend gegarter Schweinebauch mit Blutwurst, Calvados-Apfel und altem Balsamico-Essig 11.00

*Trinkempfehlung: Joan Sardà Cabernet Sauvignon oder Texels Tripel*

✓ Kann vegetarisch bestellt werden

🌱 Kann vegan bestellt werden

## HAUPTSPEISEN

### KLASSIKER

Tournedos Rossini vom Texeler piemontesischen Rinder mit Gänseleber und Trüffel 35.00 ●●  
*Trinkempfehlung: Barón de Ley Reserva Rioja*

Oder

FrISChe Seezunge aus dem Wattenmeer mit Remoulade 45.00 ●●●  
*Trinkempfehlung: Von der Leyen Riesling Trocken*



Nordseekabeljau vom der Kutter mit Karotte aus eigener Landwirtschaft, Texeler Nudeln, Zucchini, Meeresgemüse, Limette und Beurre Blanc mit Tomasu-Soja 24.50

*Trinkempfehlung: J. Lohr Winery Cypress Chardonnay*

Salziges Lamm bestehend aus Rack, Anwalt und Kalbsbries mit Fenchel, Knoblauch, Tomate und grober Senfsoße 27.50

*Trinkempfehlung: Rocca delle Macie Chianti Classico*

Piemontesischer Rindfleischburger mit Zwiebeln aus eigener Landwirtschaft, Texeler Pilzen, Weizenparel Käse und Spiegelei 12.50

✓ *° Dies kann auch vega(n) mit Gemüseburger*  
*Trinkempfehlung: Texels Skuumkoppe*

✓ *Perl-Couscous mit gebackener Süßkartoffel, Austernpilz von der Texel-Pilzfarm in Soja, Frühlingszwiebeln mit Pastinaken und geriebenem Slow-Food-Käse 22.50*

*Trinkempfehlung: Cabriz Encruzado Reserva*

✓ *“Mille feuille“ aus gekochter Rote Bete mit Pilzen, Blauschimmelkäsesauce, Senfstreusel und Honig Thymian 22.50*

*Trinkempfehlung: Maison Barboulot Pinot Noir*

### BEILAGEN 4.00 p.st.

Dicke Pommes vom eigenen Bauernhof mit Mayonnaise

Puffsüßkartoffel von 'T Landje mit crème fraîche

Bratkartoffeln von Bert Keyser-Kartoffeln mit Mayonnaise

Warmes Gemüse aus Franks Gemüsegarten

Grüner Salat aus Franks Gemüsegarten

### BLACK ABERDEEN ANGUS RIND VON DER WESTKÜSTE VON TEXEL 32.50●●

Täglich wechselnder Teil des Rindfleisches. Das Tier wird von Kopf bis Schwanz benutzt .

Serviert mit einer Creme aus geröstetem Sellerie, Texeler shiitake, karamellisiertem Chicorée, Confit-Kartoffeln, Balsamico-Zwiebeln und seiner eigenen vollen Soße.

*Trinkempfehlung: Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi*

Diese schönen Tiere sorgen für den Erhalt der Dünen von Texel und gehen in den Gebieten vom Boot bis zum Leuchtturm spazieren. Sie sind einzigartig und werden ausschließlich in unserer Küche zubereitet.



●● Wenn Sie zu Ihrer Übernachtung ein Abendessen gebucht haben, gibt es auf dieses Gericht einen Zuschlag von 10,00

●●● Wenn Sie zu Ihrer Übernachtung ein Abendessen gebucht haben, gibt es auf dieses Gericht einen Zuschlag von 20,00

✓ Kann vegetarisch bestellt werden

✓ Kann vegan bestellt werden

## NACHSPEISEN

Dôme Blanche auf „eigen Art“ mit verschiedenen Pralinen, Bourbon-Vanilleeis und warmer Zartbitterschokoladensauce 11.00


*Trinkempfehlung: De Moya Gloria Dulce Monastrell oder Heart's Desire Flora Tea*

Texelse Branding Kaffee-Crème Brûlée mit Dulce de Leche, Baiser, Pekannuss-Eiscreme und karamellisiertem Streusel aus weißer Schokolade 9.50

*Trinkempfehlung: La Cilla Barbadillo, Pedro Ximénez*

Tarte Tatin mit Rum und Rosineneis, Karamell und Zimtäpfeln 9.00

*Trinkempfehlung: Haushaltsgerät mit Mandelgeschmack oder Legends Black Tea Chai*

 Op Sien Texels mit Joghurt vom Texeler Milchbauernhof, Sanddornbeeren, Preiselbeere und Hoorndering 9.50

*Trinkempfehlung: Château de la Peyrade Muscat de Frontignan*

Dessertverkostung bestehend aus den Desserts 12.50

*Trinkempfehlung: Wijndomein de Koen Nagenieten*

Texeler und holländischer Käse mit frischen Feigen, Trockenfrüchten, Kletzenbrot und gemischtem

Nusskaramell 13.50 •

*Trinkempfehlung: Taylor's 10 year Old Tawny Port*

(Spezial•) Kaffee oder Flora Tee mit 5 Friandise nach Wahl aus dem Friandise Sortiment 12.50 (17.50•)

## EIS UND KUCHEN

Coupe-Eis mit 3 Kugeln Eis nach Wahl: Vanille, Boerenjongens, Schokolade, Kaffee, Rubin, Erdbeere, Joghurt, Pekannuss 6.00

Schokoladenkuchen mit Karamell-Meersalz 4.50


Apfelkuchen mit Schokoladengarnitur 4.50

Sanddornkäsekuchen mit Preiselbeeren 4.50

Schlagsahne 0.75

- 
- Wenn Sie zu Ihrer Übernachtung ein Abendessen gebucht haben, gibt es auf dieses Gericht einen Zuschlag von 5.00

 Kann vegetarisch bestellt werden

 Kann vegan bestellt werden