

• Tessels lam, het hele dier •

Chef's signature

Taste the passion & feel the spring

VOORGERECHT | PROEVERIJ

Carpaccio | lamsrugfilet gegratineerd | bitterbal

*Wijnsuggestie: **Viu Manent**, Chardonnay Reserva,
Colchagua, Chili*

TUSSENGERECHT | ZWEZERIK

Zwezerik | lamsham | V.O.C. fregola | lamsoren

*Wijnsuggestie: **Louis Jadot**, Beajolais-Villages Combe aux Jacques
Beajolais, Frankrijk*

HOOFDGERECHT | LAMSRACK

Worst | groene asperge | tijmpuree | gepofte parika | zwarte
knoflook

*Wijnsuggestie: **Rocca delle Macie**, Chianti Classico, Toscane, Italië*

KAAS | SCHAPENKAAS

Diverse Texelse schapenkazen met verschillende garnituren

*Wijnsuggestie: **Graham's Six Grapes**, Portugal*

DESSERT | LAMMETJESPAP

Cranberry | duindoorn | suikerspin | jutter | appel blossom

*Wijnsuggestie: **Château de la Peyrade**, Muscat de Frontignan,
Languedoc, Frankrijk*

3-gangen Chef's Signatuur Menu €35,00, wijnarrangement €21,50

4-gangen Chef's Signatuur Menu €45,00, halfpension meerprijs €10,00, wijnarrangement €27,50

5-gangen Chef's Signatuur Menu €55,00, halfpension meerprijs €20,00, wijnarrangement €35,00



• Tessels lam, het hele dier •

Aperitief

Mousserend

Huisaperitief	6.50 *
La tordera spumante extra dry 'jelma's'	5.50
Simonsig kaapse vonkel brut	7.50

Spritzen

Aperol spritz, met veel ijs, spumante en sinaasappel	7.50
Cordino spritz met spumante en aardbeien	7.50 *
Caramol spritz, spumante, caramol en veel ijs	7.50 *

Cocktails

G&T Texel, fever tree elderflower tonic & saltyfingers	10.00 *
Cranberry TX-wodka, cranberrysap, verse jus, limoen	10.00 *
Ginger 43, liquour 43, fever tree ginger ale, citroen en gember	10.00 *

Alcoholvrij

Fever tree Sicilian lemonade	3.50
Fever tree ginger beer	3.50
Crodino	3.50

** Deze cocktails zijn ook in een alcoholvrije variant te verkrijgen voor 4.50 / 6.50*