

## Chef's Signature

*Taste the sea & feel the passion*

### VOORGERECHT | OPEN SUSHI

Waddenzee garnalen | haring | mantis | nori | borage  
*Wijnsuggestie: **White & Sea Blanc**, Côtes des Gascogne, Frankrijk*

•

### TUSSENGERECHT | DEADLIEST CATCH

King krab | coquille | kombu dashi | algen | TX gedroogde ham  
*Wijnsuggestie: **Tenuta Sant'Antonio Soave Fontana**, Veneto, Italië*  
*Of*

### TUSSENGERECHT | 'PLASTIC SOEP'

Romige vissoep | Waddenzee garnalen | pernod  
*Wijnsuggestie: **Viu Manent**, Chardonnay Reserva,  
Colchagua, Chili*

•

### HOOFDGERECHT | OFF THE HOOK

Makreelfilet | yoghurt | oester | zeekraal | tomaat | kroepoek  
*Wijnsuggestie: **Fillaboa Albariño**, Rías Baixas, Spanje*

•

### KAAS | ZEEWIER

Diverse Texelse kazen met verschillende garnituren  
*Wijnsuggestie: **Graham's**, Portugal*

•

### DESSERT | STRANDWANDELING

Yoghurt | salty finger | limoen | rabarber | zeewier | bleekselderij  
*Wijnsuggestie: **Château de la Peyrade**, Muscat de Frontignan,  
Languedoc, Frankrijk*

*3-gangen Chef's Signatuur Menu €35.00, wijnnarrangement €21.50*

*4-gangen Chef's Signatuur Menu €45.00, halfpension meerprijs €10.00, wijnnarrangement €27.50*

*5-gangen Chef's Signatuur Menu €55.00, halfpension meerprijs €20.00, wijnnarrangement €35.00*