

HAUSWEINE

ROTWEINE

- Lavila Merlot** 6,25 25,00
Languedoc, Frankreich
- Torre Alta Primitivo** 6,25 25,00
Puglia, Italien
- Barón de Ley Club Privado** 6,25 25,00
Rioja, Spanien

ROSÉWEIN

- L'Ostal Cazes Rosé de l'Ostal** 6,25 25,00
Languedoc, Frankreich

WEISSWEINE

- Montgravet Sauvignon Blanc** 6,25 25,00
Gascogne, Frankreich
- Barón de Ley Blanco** 6,25 25,00
Rioja, Spanien
- Beauté du Sud Chardonnay** 6,25 25,00
Languedoc, Frankreich
- Wilhelm Walch Prendo Pinot Grigio** 7,50 36,50
Alto Adige, Italien

PRICKELND

- La Tordera Spumante Extra Dry 'Jelma's'** 7,50 28,50
Veneto, Italien
- Moët & Chandon Ice Imperial Champagne** 85,00

MOCKTAILS 0.0%

- Mojito** 9,50
Limette | Minze | Alkoholfreier Rum | Mineralwasser mit Kohlensäure
- Aperol Spritz** 9,50
Alkoholfreier Aperol | Alkoholfreier Prosecco | Mineralwasser mit Kohlensäure
- Gin Tonic** 9,50
Alkoholfreier Himbeer-Gin | Tonic

SPEZIALWEINE

ROTWEINE

- Bianchi Estate Famiglia Malbec** 38,50
Mendoza, Argentinien
- Tenuta Sant'Antonio** 42,50
Scaia Rossa Corvina, Veneto, Italien

ROSÉWEIN

- Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé** 42,50
Provence, Frankreich
- Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé Magnum** 80,00
Provence, Frankreich

WEISSWEINE

- Tenuta Sant'Antonio Scaia Bianca** 42,50
Veneto, Italien
- Hāhā Sauvignon Blanc** 38,50
Marlborough, Neuseeland

COCKTAILS

- Long island iced tea** 10,50
TX-Gin | TX Wodka | Rum | Tequila | Cointreau | Zitronensaft | Coca-Cola
- Passionfruit Martini** 10,00
TX Wodka | Passionsfruchtpüree | Vanillesirup
Shot Prosecco + 1,50
- Dark 'n Stormy** 10,00
TX Wodka | Brauner Rum | Limettensaft | Angostura
- Moscow Mule** 10,00
TX Wodka | Fever Tree Ginger Beer | Limettensaft
- Passionfruit Mule** 10,00
TX Wodka | Püree von Maracuja | Fevertree Gingerbeer | Limettensaft
- Espresso Martini** 10,00
TX Wodka | Kahlua | Doppelter Espresso
- TX Gin Tonic** 12,00
TX Gin | Fever Tree Elderflower Tonic
- Aperol Spritz** 9,50
Aperol | Prosecco | Mineralwasser mit Kohlensäure



Folgen Sie uns!  

Taveerne


RESTAURANT | TEXEL

Dinnerkarte



www.taveernetexel.nl/de

STARTERS

| | |
|--|-----------|
| Brot & Dips  | 7,50 |
| Austern 'Creuses' p/St 4,50 Rotwein-Schalotten-Vinaigrette Zitrone | |
| Pata Negra Schinken | 13,50 |
| Pimientos de padrón  Maldon Meersalz Olivenöl | 7,50 |
| Tapas-Platte (für 2 Personen) Verkostung mit verschiedenen Köstlichkeiten! | p.P 15,00 |

VORSPEISEN

| | |
|--|--|
| Carpaccio von Texel Weiderind 14,50 Trüffelmayonnaise Pinienkerne Texel Schafskäse Rucola | |
| Dutch Yellowtail Kingfish Sashimi 17,50 Quellercreme Soja-Limonengel rotblauer Rettich „Blue Meat“ Wasabi-Kaviar | |
| Pata Negra-Schinken 16,50 Burrata Wassermelone Tomate Basilikum | |
| Gambas in Knoblauchöl 16,50 | |
| Burrata  12,50 Grüner Gazpacho Sauerampfer Kapern Ergänzungsmöglichkeit: Wattenmeer-Garnelen + 5,00 | |
| Tagessuppe 7,50 | |

MAHLZEITSALATE

| | |
|--|--|
| Mediterraner Salat 16,50 Burrata Tomate Oliven grüner Spargel Kapern Sherry-Walnuss-Vinaigrette Croûtons Ergänzungsmöglichkeit: Pata Negra Schinken + 5,00 | |
| Salziger Salat 18,50 Wattenmeer-Garnelen Gambas Kingfish Gurke Rettich Granny-Smith-Apfel Sauerampfer | |
| Carpaccio 16,50 Trüffelmayonnaise Pinienkerne Texeler Schafskäse Croûtons | |



HAUPTGERICHTE

| | |
|--|--|
| Schweinefilet-Saté 23,50 Erdnussauce Kroepoek | |
| Spare Ribs 23,50 Ofengemüse Frühlingszwiebel Knoblauchsoße | |
| Texeler Lamm 29,50 Geschmorte Lammkeule grüner Spargel Dukkah Hausgemachte Jus | |
| Tournedos (160 g / 250 g) 32,50 / 42,50 Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter | |
| Chateaubriand (500 g) (für 2 Personen) p.P. 42,50 Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter | |
| Thai-Curry mit Hühnchen 19,50 Rotes Curry Kokosnuss Zitronengras Ingwer Basmati-Reis | |
| Paella (für 2 Personen) p.P. 24,50 Gambas Langustinen Wattenmeer-Herzmuscheln Muscheln Chorizo Safran | |
| Wolfsbarsch und Gambas 29,50 Grüner Spargel Salsa Verde Süßkartoffelcreme schwarzer Knoblauch | |
| Seezunge Tagespreis Erbsen Remoulade Zitrone | |
| Gegrillte Aubergine  22,50 Schwarzer Knoblauch Feta Dukkah Grüne Kräuter | |
| Pasta mit Waldpilzen  22,50 Kastanienpilze Austernpilze Pinienkerne Texeler Schafskäse | |

BEILAGEN

| | |
|---|--|
| FrISChe Pommes 4,50 | |
| Grüner Salat 4,50 | |
| Grüner Spargel 6,50 | |

DESSERTS

| | |
|--|--|
| Crème Brûlée 9,50 Karamell-Eis geröstete Mandeln | |
| Sorbet 8,50 3 Sorten Eis frisches Obst Erdbeer-Coulis | |
| WeißE Schokoladenmousse 9,50 Erdbeeren Mango-Sorbet Blutorange | |
| Käsebrett 14,50 Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten | |
| Texel-Pralinen 7,00 Schafsmilch-Pralinen von der Chocolaterie Smidt | |

DESSERT COCKTAILS

| | |
|--|--|
| Espresso Martini 10,00 TX Wodka Kahlua Doppelter Espresso | |
| Affogato 9,50 Vanilleeis Espresso Kahlua | |

 = *Vegetarisch*

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!