







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**  8,50  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
- Hähä Sauvignon Blanc**  38,50
Marlborough, Neuseeland

COCKTAILS

- Long island iced tea** 12,50
TX-Gin | TX Wodka | Rum | Tequila | Cointreau | Zitronensaft | Coca-Cola
- Passionfruit Martini** 12,50
TX Wodka | Passionsfruchtpüree | Vanillesirup
Shot Prosecco + 1,50
- Dark 'n Stormy** 12,50
TX Wodka | Brauner Rum | Limettensaft | Angostura
- Moscow Mule** 12,50
TX Wodka | Fever Tree Ginger Beer | Limettensaft
- Passionfruit Mule** 12,50
TX Wodka | Püree von Maracuja | Fevertree Gingerbeer | Limettensaft
- Espresso Martini** 12,50
TX Wodka | Kahlua | Doppelter Espresso
- TX Gin Tonic** 12,50
TX Gin | Fever Tree Elderflower Tonic
- Aperol Spritz** 9,50
Aperol | Prosecco | Mineralwasser mit Kohlensäure
- Choco Glow 43** 9,50
Likör 43 | Espresso | Kakao | Schlagsahne



Folgen Sie uns!  

Taveerne

RESTAURANT | TEXEL

Dinnerkarte



www.taveernetexel.nl/de

STARTERS

Brot & Dips 	7,50
Austern 'Creuses' Rotwein-Schalotten-Vinaigrette Zitrone	p/St 4,50
Pata Negra Schinken	13,50
Lammschinken vom Texelschaf	12,50
Langoustine „à la plancha“ Schaum von Meeresfrüchten	p/St 9,00
Pimientos de padrón 	7,50
Maldon Meersalz Olivenöl	

VORSPEISEN

Carpaccio von Texel Weiderind Trüffelmayonnaise Pinienkerne Texel Schafskäse Rucola	14,50
Pata Negra-Schinken & Burrata ( optional) Feigen marinierte Zwiebel süß-saurer Kürbis Dukka	16,50
Tempura-Garnelen ( optional) Gelber Curry Koriander Frühlingszwiebel Edamame-Bohnen Sesam	14,50
Geräucherter Aal Brioche Granny Smith Apfel Amsterdamer Zwiebel Gurke Rote Bete	17,50
Tagessuppe	7,50



HAUPTGERICHTE

Schweinefilet-Saté Erdnussauce Kroepoek	23,50
Spare Ribs Ofengemüse Frühlingszwiebel Knoblauchsoße	23,50
Texeler Lamm Geschmorte Lammkeule Dukkah Hausgemachte Jus	29,50
Tournedos (160 g / 250 g) Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus, Steinpilzsauce oder Kräuterbutter	32,50 / 42,50
Chateaubriand (500 g) (für 2 Personen) Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus, Steinpilzsauce oder Kräuterbutter	p.P. 42,50
Iberico „Secreto“ & Wange Gegrillter Little Gem schwarze Knoblauchsauce Pimentón de la Vera	27,50
Flat Iron Steak Knollensellerie Austernpilze Steinpilzsauce	27,50
Knollensellerie-Steak 	22,50
Austernpilze Steinpilzsauce Kirschtomate	
Pasta mit Waldpilzen 	22,50
Kastanienpilze Austernpilze Pinienkerne Texeler Schafskäse	
Lammschinkensalat vom Texelschaf Süß-saurer Kürbis Nüsse marinierte Zwiebeln Feigen	19,50
Seezunge Saisonales Gemüse Zitrone Remoulade	Tagespreis
Fang des Tages Passende Beilage	Tagespreis

BEILAGEN

Frische Pommes	4,50
Grüner Salat	4,50

DESSERTS

Crème Brûlée Karamell-Eis geröstete Mandeln	9,50
Schokoladenfondant Vanilleeis Dulce de Leche	9,50
Käsekuchen Waldfrüchte Bastogne-Kekse Heidelbeeren	9,50
Käsebrett Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten	14,50
Texel-Pralinen Schafsmilch-Pralinen von der Chocolaterie Smidt	7,00

DESSERT COCKTAILS & WEIN

Affogato Vanilleeis Espresso Kahlua	9,50
Espresso Martini TX Wodka Kahlua Doppelter Espresso	12,50
Choco Glow 43 Likör 43 Espresso Kakao Schlagsahne	9,50
De Moya Gloria Dulce Monastrell Valencia, Spanien	7,50
Chateau de la Peyrade Muscat de Frontignan Languedoc, Frankreich	7,50
Pedro Ximenez	7,50

 = Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!