

HAUSWEINE

ROTWEINE

Lavila Merlot Languedoc, Frankreich	6,50	26,50
Torre Alta Primitivo Puglia, Italien	6,50	26,50
Barón de Ley Club Privado Rioja, Spanien	6,50	26,50

ROSÉWEIN

L'Ostal Cazes Rosé de l'Ostal Languedoc, Frankreich	6,50	26,50
---	------	-------

WEISSWEINE

Montgravet Sauvignon Blanc Gascogne, Frankreich	6,50	26,50
Barón de Ley Blanco Rioja, Spanien	6,50	26,50
Beauté du Sud Chardonnay Languedoc, Frankreich	6,50	26,50
Wilhelm Walch Prendo Pinot Grigio Alto Adige, Italien	7,75	37,50

PRICKELND

La Tordera Spumante Extra Dry 'Jelma's' Veneto, Italien	8,50	32,50
Moët & Chandon Ice Imperial Champagne		95,00

MOCKTAILS 0.0%

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

SPEZIALWEINE

ROTWEINE

Bianchi Estate Famiglia Malbec Mendoza, Argentinien	8,50	38,50
Tenuta Sant'Antonio Scaia Rossa Corvina, Veneto, Italien		42,50

ROSÉWEIN

Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé Provence, Frankreich		44,50
Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé Magnum Provence, Frankreich		85,00

WEISSWEINE

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

COCKTAILS

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



Folgen Sie uns!

Taveerne

RESTAURANT | TEXEL

Dinnerkarte



www.taveernetexel.nl/de

STARTERS

Brot & Dips	7,75
Austern ‘Creuses’	p/St 4,75
Zitrone Rotwein-Schalotten-Vinaigrette	
Pata Negra Schinken	14,50
Texeler Lammschinken	13,50
Geräucherter Lammschinken von der Metzgerei Goënga	
Pimientos de padrón	7,75
Maldon Meersalz Olivenöl	
Edamame-Bohnen	4,50
Chilisalz	
Tapas-Platte	p.p. 15,50
für zwei Personen	

VORSPEISEN

Carpaccio vom Texeler Weiderind	14,50
Trüffelmayonnaise Pinienkerne Texel Schafskäse Rucola	
Pata Negra-Schinken & Burrata (optional)	16,50
Wassermelone Basilikum Cherrytomate	
Thunfisch-Tatar	16,50
Avocado Gurke Edamame-Bohnen Wasabi-Mayonnaise	
Nordsee- und Wattenmeer-Verkostung	17,50
Wattenmeergarnelen Auster Wattenmeermuscheln Langustine Queller Fenchel	
Gambas	16,50
Knoblauchöl Chili Zitrone	
Tagessuppe	7,75

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet-Saté	23,50
Erdnusssauce Kroepoek	
Spare Ribs	23,50
Ofengemüse Frühlingszwiebel Knoblauchsoße	
Texeler Lamm	29,50
Geschmorte Lammkeule Dukkah Cherrytomate	
Tournedos (160 g / 250 g)	33,50 / 43,50
Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter	
Chateaubriand (500 g) (für 2 Personen)	p.P. 43,50
Gemüse der Saison Pfeffersoße, kräftige Jus oder Kräuterbutter	
Bavette	28,50
Grüner Spargel Schalotte schwarze Knoblauch-Jus Liebstöckel	
Seezunge	Tagespreis
Saisonales Gemüse Zitrone Remoulade	
Wolfsbarsch & Gamba	27,50
Pico de gallo gegrillte Zitrone Jus von Krebsen	
Paella (für 2 Personen)	p.p. 24,50
Gambas Langustine Wattenmeermuscheln Muscheln Chorizo Safran	
Thailändisches grünes Curry	19,50
Kokosnuss Ingwer Zitronengras Chili Basmatireis mit Hähnchen	
	+ 5,00
Gegrillte Aubergine	22,50
Feta Pimientos de Padrón Dukkah Süßkartoffel	

BEILAGEN

Frische Pommes	4,50
Grüner Salat	4,50

MAHLZEITSALATE

Caesar (optional)	18,50
Römersalat Huhn Bacon Ei Tomate Parmesan	
Perlcouscous	18,50
Feta Spinat Kalamata-Oliven sonnengetrocknete Tomaten Frühlingszwiebel	
Gambas	18,50
Tomate Gurke rote Zwiebel Kalamata-Oliven Zitrusdressing	



DESSERTS

Crème Brûlée	9,50
Geröstete Mandeln Orangeneis	
Tropische Kokosnuss	9,50
Wassermelonen-Granité Passionsfruchtmousse Ananas Kokosnuss	
Weißer Schokoladenmousse	9,50
Frische Erdbeeren Mangosorbet	
Käsebrett	14,50
Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten	
Texel-Pralinen	7,00
Schafsmilch-Pralinen von der Chocolaterie Smidt	

DESSERT COCKTAILS & WEIN

Espresso Martini	12,50
TX Wodka Kahlua Doppelter Espresso	
Affogato	9,50
Vanilleeis Espresso Kahlua	
De Moya Gloria Dulce Monastrell	8,50
Valencia, Spanien	
Chateau de la Peyrade Muscat de Frontignan	8,50
Languedoc, Frankreich	
Pedro Ximenez	7,75

= Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!

Eine Rechnung pro Tisch

