



Folgen Sie uns!  

Taveerne

RESTAURANT | TEXEL

Dinnerkarte

DESSERTS

Crème brûlée Mandelblättchen Licor 43-Eis	9,75
Tiramisu Hausgemachtes Tiramisu	9,75
Pochierte Birne Zimteis Haselnuss Minze	12,50
Käsebrett Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten	15,50
Affogato Vanilleeis Espresso Kahlua	9,75
Scroppino Limettensorbet-Eiscreme Wodka Prosecco	9,75
Texel-Pralinen Pâtisserie & Schokolade von Pascal Klappe (Den Burg)	7,75

DESSERTWEINE

De Moya Gloria Dulce Monastrell Valencia, Spanien	 8,50
Chateau de la Peyrade Muscat <i>Muscat blanc à petits grains</i> Languedoc, Frankreich	 8,50
Pedro Ximénez Jerez, Spanien	 7,75

*Mehr Auswahl an Weinen? Oder lieber ein Cocktail?
Fragen Sie nach unserer Wein- oder Cocktailkarte*



www.taveernetexel.nl/de

STARTERS

Brot & Dips	8,50
Austern ‘Creuses’	p/St 4,75
Zitrone Rotwein-Schalotten-Vinaigrette	
Pata Negra Schinken	15,50
Pimientos de padrón 	9,50
Maldon Meersalz Olivenöl	
Edamame-Bohnen 	9,50
Chilisalz	
Rendang-Kroketten	9,75
Vadouvan-Mayonnaise	
Austernpilzkroketten	9,75
Trüffelmayonnaise	

VORSPEISEN

Carpaccio	15,50
Trüffelmayonnaise Pinienkerne Texeler Schafskäse Rucola	
Schneekrabbe mit Wattenmeer-Garnalen	18,50
Granny-Smith-Apple Zitrusfrüchte Little Gem	
Zwiebelsuppe	9,50
Klassische französische Zwiebelsuppe Gruyère-Käse	
Lachstatar & Graved Lachs	15,50
Schalotte Kapern Frischkäse Senf-Dill-Sauce	
Burrata auf Bruschetta ( möglich)	16,50
Pata-Negra-Schinken Bruschetta Zitronendressing Schnittlauch	
Wagyu Tataki	18,50
Ponzu süß-saurer Kürbis frittierte Schalotten	
Steinpilz-Coquille 	14,50
Haselnuss Misoschaum geschmorte Kirschtomate	

HAUPTGERICHTE

Hähnchenschenkel-Saté	24,50
Erdnusssauce Röstzwiebeln Krabbenchips	
Spare Ribs	24,50
Saisongemüse hausgemachte Knoblauchsauce Frühlingszwiebel	
Texelscher Lammeintopf	29,50
Texel-Bier Zwiebel Karotte Reis	
Tournedos (160 g 250 g)	34,50 44,50
Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter	
Chateaubriand (500 g) • Für 2 Personen	p.P. 44,50
Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter	
Kalbsmedaillon	32,50
Glasierte Karotten Drillinge Roquefort-Sauce	
Seezungen	Tagespreis
Fenchel Bimi Queller Remoulade	
Kabeljaufilet	32,50
Auf der Haut gebraten Weißweinsauce Bimi	
Waldpilz-Pasta 	24,50
Rucola alter Schafskäse Pinienkerne geschmorte Kirschtomate	
Käsefondue 	27,50
Schicorée Staudensellerie Paprika Kräutertoast	

BEILAGEN

Frische Pommes	4,75
Salat	4,75
Überbackener Bimi	5,75
Bimi Texeler Käse	
Kartoffeldrillinge	4,75
Knoblauchöl Maldon-Salz	

 = Vegetarisch

Unsere Küche ist von 17:00 bis 21:00 Uhr geöffnet
Eine Rechnung pro Tisch

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!

