

HAUSWEINE

ROTWEINE

Lavila Merlot  5,75  23,00
Languedoc, Frankreich

Torre Alta Primitivo  5,75  23,00
Puglia, Italien

Barón de Ley Club Privado  5,75  23,00
Rioja, Spanien

ROSÉWEIN

L'Ostal Cazes Rosé de l'Ostal  5,75  23,00
Languedoc, Frankreich

WEISSWEINE

Montgravet Sauvignon Blanc  5,75  23,00
Gascogne, Frankreich

Barón de Ley Blanco  5,75  23,00
Rioja, Spanien

Beauté du Sud Chardonnay  5,75  23,00
Languedoc, Frankreich

SPEZIALWEINE

ROTWEINE

Bianchi Estate Famiglia Malbec  37,50
Mendoza, Argentinien

Tenuta Sant'Antonio  37,50
Scaia Rossa Corvina, Veneto, Italien

ROSÉWEIN

**Domaine Sainte Lucie
MIP Classic Rosé**  38,50
Provence, Frankreich

WEISSWEINE

Tenuta Sant'Antonio Scaia Bianca  37,50
Veneto, Italien

Wilhelm Walch Prendo Pinot Grigio  33,00
Alto Adige, Italien

Hāhā Sauvignon Blanc  38,50
Marlborough, Neuseeland

PRICKELND

**La Tordera Spumante
Extra Dry 'Jelma's'**  7,50  28,50
Veneto, Italien

Moët & Chandon Ice Imperial Champagne  85,00



Folgen Sie uns!  

Taveerne

RESTAURANT | TEXEL

Dinnerkarte



www.taveernetexel.nl



VORSPEISEN

Austern	p/St. 3,95
Rotwein-Schalotten-Vinaigrette Zitrone	
Brot & Dips 	7,50
Carpaccio von Texel Weiderind	14,50
Trüffelmayonnaise Pinienkerne Texel Schafskäse Rucola	
Wattenmeer Garnelen	16,50
Queller Fenchel Zitrusfrucht Hummerschaum	
Steak-Tatar	14,50
Amsterdamer sauer Eingelegtes 63° Eigelb Senf	
Krabbe und Gamba	17,50
Avocado süß-saurer Rettich Granny-Smith-Apfel Heringskaviar	
Burrata 	14,50
Feigen Balsamico Haselnüsse Salbei	
Tagesuppe	7,50

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!

HAUPTGERICHTE

Spare Ribs	21,50
Sambal Frühlingszwiebeln Ofengemüse Knoblauchsoße	
Schweinefilet-Saté	21,50
Erdnusssauce Kroepoek	
Sukade-Steak	24,50
Rote Portwein-Schalotten-Sauce Knollensellerie-Creme Topinambur	
Hirschsteak	27,50
Rotkohl Apfel Jus vom Wild	
Texeler Lamm	29,50
Geschmorte Lammkeule geröstete Karotte Dukkah	
Tournedos (160 g / 250 g)	32,50 / 42,50
Ofengemüse Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter	
Chateaubriand (500 g)	p.P. 42,50
Ofengemüse Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter ab 2 Personen	
Kabeljau	27,50
Gamba Lauch Herzmuschel aus dem Wattenmeer Beurre blanc	
Fang des Tages	Tagepreis
Pasta mit Waldpilzen 	19,50
Texeler Schafskäse Pinienkerne geröstete Cherry-Tomate	

 = Vegetarisch

DESSERTS

Schokoladenmousse	8,50
Blutorangen-Eis Pistazien-Crumble	
Crème Brûlée	8,50
Pistazieneis geröstete Mandel	
Pochierte Birne	8,50
Vanillequark Dulce de Leche Haselnuss-Eis	
Dame Blanche	8,00
Vanilleeis Schokoladensauce Schlagsahne	
Käsebrett	14,50
Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten	
Texel-Pralinen	7,00
Schafsmilch-Pralinen von der Chokolaterie Smidt	

DESSERTWEIN

De Moya Gloria Dulce Monastrell	 7,00
Valencia, Spanien	
Château de la Peyrade Muscat de Frontignan	 7,00
Languedoc, Frankreich	