

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

- 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
- De Hidde** (warmer Cocktail) 10,00
Likör 43 | Espresso | Trinkschokolade | Schlagsahne
- 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** 10,50
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 'fine de claire' Rotwein-Schalotten-Vinaigrette Zitrone	p/St 4,25
Pata Negra Schinken	13,50
Pimientos de padrón 🌿 Maldon Meersalz Olivenöl	7,50

VORSPEISEN

Carpaccio von Texel Weiderind Trüffelmayonnaise Pinienkerne Texel Schafskäse Rucola	14,50
Hausgeräucherter Lachs und Wattgarnelen Salatgurke Granny Smith Apfel Meerrettich Fenchel	16,50
Pata Negra-Schinken & Burrata 🌿 (auf Wunsch) Wassermelone Tomate Basilikum	16,50
Wattmuscheln Knoblauch Petersilie Zitrone	16,50
Marinierter Thunfisch 🌿 (optional, mit mariniertem Gemüse) Ceviche Rote Zwiebel Romesco Heringskaviar	16,50
Tagessuppe	7,50

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!



HAUPTGERICHTE

Schweinefilet-Saté Erdnussauce Kroepoek	23,50
Spare Ribs Ofengemüse Frühlingszwiebel Knoblauchsoße	23,50
Texeler Lamm Geschmorte Lammkeule geröstete Karotte Dukkah Hausgemachte Jus	29,50
Rindfleisch-Bavette Gerösteter Knollensellerie Gegrillter Little Gem Steinpilzsauce Schalottencreme	29,50
Tournedos (160 g / 250 g) Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter	32,50 / 42,50
Chateaubriand (500 g) Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter ab 2 Personen	p.P. 42,50
Seebarsch & Gambas Wattmuscheln Queller Salziges Gemüse Grüne Kräuter Beurre blanc	29,50
Seezunge Erbsen Remoulade Zitrone	Tagespreis
Gegrillte Aubergine 🌿 Schwarzer Knoblauch Feta Dukkah Grüne Kräuter	22,50
Pasta mit Waldpilzen 🌿 Kastanienpilze Austernpilze Pinienkerne Texeler Schafskäse	22,50

🌿 = Vegetarisch

DESSERTS

Schokoladenfondant Vanilleeis Dulce de leche	9,50
Panna Cotta & Sanddorn Ananas Kokos Himbeersorbet Pistazien	9,50
Crème Brûlée Pistazieneis geröstete Mandeln	9,50
Käsebrett Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten	14,50
Espresso Martini TX Wodka Kahlua Doppelter Espresso	10,00
De Hidde (warmer Cocktail) Likor 43 Espresso Trinkschokolade Schlagsahne	10,00
Texel-Pralinen Schafsmilch-Pralinen von der Chocolaterie Smidt	7,00

DESSERTWEIN

De Moya Gloria Dulce Monastrell Valencia, Spanien	🍷 7,50
Château de la Peyrade Muscat de Frontignan Languedoc, Frankreich	🍷 7,50

