

## HAUSWEINE

### ROTWEINE

**Lavila Merlot**  6,50  26,50  
Languedoc, Frankreich

**Torre Alta Primitivo**  6,50  26,50  
Puglia, Italien

**Barón de Ley Club Privado**  6,50  26,50  
Rioja, Spanien

### ROSÉWEIN

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

### WEISSWEINE

**Montgravet Sauvignon Blanc**  6,50  26,50  
Gascogne, Frankreich

**Barón de Ley Blanco**  6,50  26,50  
Rioja, Spanien

**Beauté du Sud Chardonnay**  6,50  26,50  
Languedoc, Frankreich

**Wilhelm Walch Prendo Pinot Grigio**  7,75  37,50  
Alto Adige, Italien

## 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**  44,50  
Provence, Frankreich

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

### WEISSWEINE

**Tenuta Sant'Antonio Scaia Bianca**  42,50  
Veneto, Italien

**Hāhā Sauvignon Blanc**  38,50  
Marlborough, Neuseeland

## PRICKELND

**La Tordera Spumante Extra Dry 'Jelma's'**  8,50  32,50  
Veneto, Italien

**Moët & Chandon Ice Imperial Champagne**  95,00

## 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

**Moscow Mule** 12,50  
TX Wodka | Fever Tree Ginger Beer | 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

**Limoncello Spritz** 9,50  
Limoncello | Prosecco | Mineralwasser mit Kohlensäure

**Asian Strawberry** 12,50  
TX Gin | Erdbeerlikör | Litschilikör | Zitronensaft | Erdbeere | Apfelsaft

**Tequila Sunrise** 12,50  
Tequila | Orangensaft | Grenadine

**Passionfruit Mule** 12,50  
TX Wodka | Fever Tree Ginger Beer | Passionsfruchtpüree | Zitronensaft

**Eastside** 12,50  
TX Gin | Gurke | Minze | Limettensaft

**Scroppino** 9,75  
TX Vodka | Zitroneneis | Prosecco

**Sangria** 8,50  
Rotwein | Licor 43 | Cointreau

## 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

**Passion Fruit Spritz** 9,50  
Passion fruit | Limettensaft | Royal Bliss Pink Berry



Folgen Sie uns!  

# Taveerne

RESTAURANT | TEXEL

# Dinnerkarte



[www.taveernetexel.nl/de](http://www.taveernetexel.nl/de)

## STARTERS

<b>Brot &amp; Dips</b>	7,75
<b>Austern 'Creuses'</b> Zitrone   Rotwein-Schalotten-Vinaigrette	p/St 4,75
<b>Texeler Lammschinken</b> Geräucherter Lammschinken von der Metzgerei Goënga	14,50
<b>Pata Negra Schinken</b>	14,50
<b>Pimientos de padrón</b> 🌿 Maldon Meersalz   Olivenöl	8,75
<b>Edamame-Bohnen</b> 🌿 Chilisalز	8,75
<b>Rendang-Kroketten</b> Vadouvan-Mayonnaise	9,50

## VORSPEISEN

<b>Carpaccio vom Texeler Weiderind</b> Trüffelmayonnaise   Pinienkerne   Texeler Schafskäse   Rucola	14,50
<b>Wagyu Tataki</b> Ponzu   Frühlingszwiebeln   Sesam	18,50
<b>Thunfisch „Sashimi“</b> Kikkoman-Sojagel   Wasabi-Mayonnaise   Wakame	17,50
<b>Thunfisch „Ceviche“</b> Zitrusfrüchte   Avocado   Jalapeño   Gurke	17,50
<b>Garnelen</b> Knoblauchöl   roter Chili   Zitrone   Petersilie	16,50
<b>Rote-Bete-Tatar</b> 🌿 Feta-Creme   Blutorange   Dukkah   Aceto Balsamico	13,50
<b>Burrata</b> (🌿 möglich) Wattenmeer-Garnelen   grüne Gazpacho   Kalamata-Oliven	14,50
<b>Tagessuppe</b>	8,00

## HAUPTGERICHTE

<b>Hähnchenschenkel-Saté</b> Erdnussauce   Kroepoek	23,50
<b>Spare Ribs</b> Gemüse der Saison   Knoblauchsoße	23,50
<b>Texeler Lamm</b> Geschmorte Lammkeule   Dukkah   geröstete Kirschtomate	34,50
<b>Tournedos (160 g   250 g)</b>	34,50   44,50
Gemüse der Saison   Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter	
<b>Chateaubriand (500 g) • Für 2 Personen</b>	p.P. 44,50
Gemüse der Saison   Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter	
<b>Bavette</b>	29,50
Chimichurri   grüner Spargel	
<b>Seezunge</b>	Tagespreis
Saisonales Gemüse   Zitrone   Remoulade	
<b>Wolfsbarsch &amp; Garnelen</b>	29,50
Gegrillte Zitrone   Tomatensalsa   Frühlingszwiebeln	
<b>Paella • Für 2 Personen</b>	p.P. 24,50
Garnelen   Langusten   Wattenmuscheln   Miesmuscheln   Chorizo   Safran	
<b>Thailändisches rotes Curry</b> 🌿 Extra: Hähnchenschenkel + 5,00   Garnelen + 7,50	19,50
Kokos   Ingwer   Zitronengras   rote Chili   Basmatireis	
<b>Gegrillte Aubergine</b> 🌿	22,50
Feta-Creme   Pimientos de Padrón   Dukkah	

## BEILAGEN

<b>Frische Pommes</b>	4,75
<b>Spinatsalat</b> Texeler Schafskäse   rote Zwiebel   Nüsse   Trüffelvinaigrette	4,75
<b>Gemüse der Saison</b> Salsa Verde	7,50

🌿 = Vegetarisch

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

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!



## MAHLZEITENSALATE

<b>Burrata &amp; Pata-Negra-Schinken</b> (🌿 möglich)	19,50
Texeler Schafskäse   rote Zwiebeln   Nüsse   Trüffelvinaigrette	
<b>Räucherlachs &amp; Wattenmeer-Garnelen</b>	19,50
Zitrusvinaigrette   Gurke   Avocado	

## DESSERTS

<b>Passionsfrucht-Martini-Cheesecake</b>	9,75
Baiser   Himbeere   Prosecco-Pfirsich-Sorbet	
<b>Erdbeer- &amp; weißer Schokoladen-Eisbecher</b>	9,75
Erdbeer-Käsekuchen-Eiscreme   frische Erdbeeren   weiße Schokoladensoße	
<b>Crème brûlée</b>	9,75
Geröstete Mandeln   Orangeneis	
<b>Käsebrett</b>	14,50
Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten	
<b>Affogato</b>	9,75
Vanilleeis   Espresso   Kahlua	
<b>Scroppino</b>	9,75
Limettensorbet-Eiscreme   Wodka   Prosecco	
<b>Texel-Pralinen</b>	7,75
Pâtisserie & Schokolade von Pascal Klappe (Den Burg)	

## DESSERT COCKTAILS & WEIN

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

