HUISWIJNEN

RODE WIJN

Lavila Merlot — 5,75 | 23,00
Languedoc, Frankrijk

Torre Alta Primitivo — 5,75 | 23,00
Puglia, Italië

Barón de Ley Club Privado — 5,75 | 23,00
Rioja, Spanje

ROSÉ WIJN

L'Ostal Cazes Rosé de l'Ostal — 5,75 | 23,00
Languedoc, Frankrijk

WITTE WIJN

Montgravet Sauvignon Blanc — 5,75 | 23,00
Gascogne, Frankrijk

Barón de Ley Blanco — 5,75 | 23,00
Rioja, Spanje

Beauté du Sud Chardonnay — 5,75 | 23,00
Languedoc, Frankrijk

SPECIAALWIJNEN

RODE WIJN

Bianchi Estate Famiglia Malbec — 37,50
Mendoza, Argentinië

Tenuta Sant'Antonio — 37,50
Scaia Rossa Corvina, Veneto, Italië

ROSÉ WIJN

Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé — 38,50
Provence, Frankrijk

WITTE WIJN

Tenuta Sant'Antonio Scaia Bianca — 37,50
Veneto, Italië

Wilhelm Walch Prendo Pinot Grigio — 33,00
Alto Adige, Italië

Hãhã Sauvignon Blanc — 38,50
Marlborough, Nieuw-Zeeland

BUBBELS

La Tordera Spumante Extra Dry 'Jelma's' — 7,50 | 28,50
Veneto, Italië

Moët & Chandon Ice Imperial Champagne — 85,00

Volg ons!

Taverne

RESTAURANT | TEXEL

Dinerkaart

www.taveernetexel.nl

VOORGERECHTEN

Oesters — p/st 3,95
Rodewijn-sjalottenvinaigrette | citroen

Brood en dips — 7,50

Carpaccio van Texels weiderund — 14,50
Truffelmayonaise | pijnboompitten | Texelse schapenkaas | rucola

Waddengarnalen — 16,50
Komkommer | venkel | citrus | kreeftenschuim

Steak tartaar — 14,50
Amsterdams tafelzuur | 63˚ eidooier | mosterd

Krab en Gamba — 17,50
Avocado | zoetzure rettich | Granny Smith appel | haringkaviaar

Burrata — 14,50
Vijgen| balsamico | hazelnoten | salie

Soep van de dag — 7,50

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

HOOFDGERECHTEN

Spareribs — 21,50
Sambal | bosui | ovengroente | knoflooksaus

Varkenshaas saté — 21,50
Pindasaus | kroepoek

Sukade biefstuk — 24,50
Rode port-sjalot saus | knolselderij crème | aardpeer

Herten biefstuk — 27,50
Rode Kool | appel | wild jus

Texels lam — 29,50
Gestoofde lamsschenkel | geroosterde wortel | dukkah

Tournedos (160 g / 250 g) — 32,50 / 42,50
Ovengroente | pepersaus, krachtige jus of kruidenboter

Chateaubriand (500 g) — p.p. 42,50
Ovengroente | pepersaus, krachtige jus of kruidenboter |
voor 2 personen

Kabeljauw — 27,50
Gamba | prei | waddenkokkel beurre blanc

Vangst van de dag — dagprijs

Bospaddenstoelenpasta — 19,50
Texelse schapenkaas | pijnboompitten | gepofte cherrytomaat

= *Vegetarisch*

DESSERTS

Chocolade mousse — 8,50
Bloedsinaasappelijs | pistache crumble

Crème Brûlée — 8,50
Pistache-ijs | geroosterde amandel

Gepocheerde Peer — 8,50
Vanille hangop | dulce de leche | hazelnootijs

Dame Blanche — 8,00
Vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom

Kaasplateau — 14,50
Assortiment van Texelse en internationale kazen

Texelse bonbons — 7,00
Schapenmelk bonbons van Chocolaterie Smidt

DESSERTWIJNEN

De Moya Gloria Dulce Monastrell — 7,00
Valencia, Spanje

Château de la Peyrade
Muscat de Frontignan — 7,00
Languedoc, Frankrijk