

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
Shot Prosecco + 1,50

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
Prosecco | Limoncello | Mineralwasser mit Kohlensäure

Choco-Glow 9,50
Licor 43 | heiße Schokolade | Espresso | Schlagsahne

Scotch Mule 12,50
Laphroaig 10 | Limettensaft | Ginger Ale

Hot toddy 12,50
Jameson | Honigsirup | Zitronensaft | heißes Wasser

Negroni 12,50
Gin | Campari | Süßer Wermut

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



Folgen Sie uns!  

Taveerne

RESTAURANT | TEXEL

Dinnerkarte



www.taveernetexel.nl/de

STARTERS

Brot & Dips 	7,75
Austern ‘Creuses’ Zitrone Rotwein-Schalotten-Vinaigrette	p/St 4,75
Pata Negra Schinken	14,50
Texeler Lammschinken Geräucherter Lammschinken von der Metzgerei Goënga	13,50
Pimientos de padrón 	8,50
Edamame-Bohnen 	7,50
Chilisalز	
Rendang-Kroketten Vadouvan-Mayonnaise	7,50

VORSPEISEN

Carpaccio vom Texeler Weiderind Trüffelmayonnaise Pinienkerne Texel Schafskäse Rucola	14,50
Texeler Lammschinken & Burrata ( optional) Aceto Balsamico Haselnuss rote Früchte	16,50
Geräucherte Entenbrust Kürbis Pistazie Teriyaki	16,50
Wattengarnelen Avocado Wasabi-Mayonnaise Edamame-Bohnen Zitrus-Vinaigrette	18,50
Warm geräucherter Lachs Gurke frische Kräuter Fenchel Vadouvan-Mayonnaise	16,50
Pilze der Saison 	14,50
Knoblauch Petersilie	
Tagessuppe	7,75

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet-Saté Erdnussauce Kroepoek	23,50
Spare Ribs Frühlingszwiebel Saisongemüse Knoblauchsoße	23,50
Texeler Lamm Geschmorte Lammkeule Dukkah Cherrytomate	32,50
Tournedos (160 g / 250 g) Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus, Steinpilzsauce oder Kräuterbutter	34,50 / 44,50
Chateaubriand (500 g) (für 2 Personen) Gemüse der Saison Pfeffersoße, Kräftiger Jus, Steinpilzsauce oder Kräuterbutter	p.P. 44,50
Iberico varken Langsam geschmorte Backe Schwarzer-Knoblauch-Jus Pilze der Saison	29,50
Picanha-Steak Chimichurri Pimientos de Padrón Schwarzer-Knoblauch-Jus	28,50
Kabeljau Pata-Negra-Schinken Steinpilzsauce Haselnuss	29,50
Seezunge Gegrillter Little Gem Beurre noisette mit Kapern und Zitrone	Tagespreis
Waldpilz-Pasta 	22,50
Tagliatelle Pilze der Saison Texeler Schafskäse Trüffel	

BEILAGEN

Frische Pommes	4,50
Spinatsalat Texeler Schafskäse rote Zwiebel Nüsse Trüffelvinaigrette	4,50

Unsere Küche ist von 17:00 bis 21:00 Uhr geöffnet



DESSERTS

Crème Brûlée Geröstete Mandeln Orangeneis	9,50
Schokoladenfondant Vanilleeis Dulce de Leche	9,50
Pastel de Nata Rote Früchte Rosinen in Brandwein Zimteis	9,50
Käsebrett Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten	14,50
Texel-Pralinen Schafsmilch-Pralinen von der Chocolaterie Smidt	7,00

DESSERT COCKTAILS & WEIN

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

 = Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!

Eine Rechnung pro Tisch

