

## HAUSWEINE

### ROTWEINE

|                                                    |      |       |
|----------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Lavila Merlot</b><br>Languedoc, Frankreich      | 6,25 | 25,00 |
| <b>Torre Alta Primitivo</b><br>Puglia, Italien     | 6,25 | 25,00 |
| <b>Barón de Ley Club Privado</b><br>Rioja, Spanien | 6,25 | 25,00 |

### ROSÉWEIN

|                                                               |      |       |
|---------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>L'Ostal Cazes Rosé de l'Ostal</b><br>Languedoc, Frankreich | 6,25 | 25,00 |
|---------------------------------------------------------------|------|-------|

### WEISSWEINE

|                                                                 |      |       |
|-----------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Montgravet Sauvignon Blanc</b><br>Gascogne, Frankreich       | 6,25 | 25,00 |
| <b>Barón de Ley Blanco</b><br>Rioja, Spanien                    | 6,25 | 25,00 |
| <b>Beauté du Sud Chardonnay</b><br>Languedoc, Frankreich        | 6,25 | 25,00 |
| <b>Wilhelm Walch Prendo Pinot Grigio</b><br>Alto Adige, Italien | 7,50 | 36,50 |

## PRICKELND

|                                                                   |      |       |
|-------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>La Tordera Spumante Extra Dry 'Jelma's'</b><br>Veneto, Italien | 7,50 | 28,50 |
| <b>Moët &amp; Chandon Ice Imperial Champagne</b>                  |      | 85,00 |

## MOCKTAILS

|                                                                                                       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Mojito</b><br>Limette   Minze   alkoholfreier Rum   Mineralwasser mit Kohlensäure                  | 9,50 |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Alkoholfreier Aperol   Alkoholfreier Prosecco   Mineralwasser mit Kohlensäure | 9,50 |
| <b>Gin Tonic</b><br>Alkoholfreier Himbeer-Gin   Tonic                                                 | 9,50 |

## SPEZIALWEINE

### ROTWEINE

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Bianchi Estate Famiglia Malbec</b><br>Mendoza, Argentinien      | 38,50 |
| <b>Tenuta Sant'Antonio</b><br>Scaia Rossa Corvina, Veneto, Italien | 42,50 |

### ROSÉWEIN

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé</b><br>Provence, Frankreich        | 42,50 |
| <b>Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé Magnum</b><br>Provence, Frankreich | 80,00 |

### WEISSWEINE

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tenuta Sant'Antonio Scaia Bianca</b><br>Veneto, Italien | 42,50 |
| <b>Hāhā Sauvignon Blanc</b><br>Marlborough, Neuseeland     | 38,50 |

## COCKTAILS

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Long island iced tea</b><br>TX-Gin   TX Wodka   Rum   Tequila   Cointreau   Zitronensaft   Coca-Cola     | 10,50 |
| <b>Passionfruit Martini</b><br>TX Wodka   Passionsfruchtpüree   Vanillesirup<br><b>Shot Prosecco</b> + 1,50 | 10,00 |
| <b>Cosmopolitan</b><br>TX Wodka   Cointreau   Cranberrysaft   Limettensaft                                  | 10,00 |
| <b>Moscow Mule</b><br>TX Wodka   Fever Tree Ginger Beer   Limettensaft                                      | 10,00 |
| <b>Passionfruit Mule</b><br>TX Wodka   Püree von Maracuja   Fevertree Gingerbeer   Limettensaft             | 10,00 |
| <b>Espresso Martini</b><br>TX Wodka   Kahlua   Doppelter Espresso                                           | 9,50  |
| <b>TX Gin Tonic</b><br>TX Gin   Fever Tree Elderflower Tonic                                                | 10,50 |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol   Prosecco   Mineralwasser mit Kohlensäure                                   | 9,50  |



Folgen Sie uns!  

# Taveerne

RESTAURANT | TEXEL

# Dinnerkarte



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

## STARTERS

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>Austern ‘fine de claire’</b>          | p/St 4,25 |
| Rotwein-Schalotten-Vinaigrette   Zitrone |           |
| <b>Pata Negra Schinken</b>               | 13,50     |
| <b>Brot &amp; Dips</b> 🌿                 | 7,50      |

## VORSPEISEN

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Carpaccio von Texel Weiderind</b>                                      | 14,50 |
| Trüffelmayonnaise   Pinienkerne   Texel Schafskäse   Rucola               |       |
| <b>Wattenmeer Garnelen</b>                                                | 16,50 |
| Avocado-creme   Little Gem   Gurke   Schaum von Hummer und Zitrusfrüchten |       |
| <b>Steak-Tatar</b>                                                        | 14,50 |
| Schnittlauch-creme   63° Eigelb   Kapern                                  |       |
| <b>Thunfisch Tataki</b>                                                   | 17,50 |
| Wasabimayonnaise   Kikkoman Soja-Gel   Wakame   Sesamsamen                |       |
| <b>Burrata &amp; Pata Negra-Schinken</b> 🌿 auf Wunsch                     | 16,50 |
| Wassermelone   Tomate   Basilikum                                         |       |
| <b>Rote-Bete-Carpaccio</b> 🌿                                              | 14,50 |
| Ziegenkäse   Orange   Pekannüsse                                          |       |

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!



## HAUPTGERICHTE

|                                                                                    |               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Ceasar-Salat</b>                                                                | 12,50         |
| Parmesan   Kirschtomaten   Ei   Croutons   Römersalat                              |               |
| <b>Topping:</b> Gambas + 9,50   Hühnchen + 7,50   Burrata + 7,50                   |               |
| <b>Schweinefilet-Saté</b>                                                          | 23,50         |
| Erdnuss- s-auce   Kroepoek                                                         |               |
| <b>Spare Ribs</b>                                                                  | 23,50         |
| Ofengemüse   Frühlingszwiebel   Knoblauchsoße                                      |               |
| <b>Texeler Lamm</b>                                                                | 29,50         |
| Geschmorte Lammkeule   geröstete Karotte   Dukkah   Hausgemachte Jus               |               |
| <b>Rindfleisch-Bavette</b>                                                         | 29,50         |
| Gegrillter Little Gem   Steinpilz- s-auce   Schalotten-creme                       |               |
| <b>Tournedos (160 g / 250 g)</b>                                                   | 32,50 / 42,50 |
| Ofengemüse   Pfeffers- s-auce, Kräftiger Jus oder Kräuter- b-utter                 |               |
| <b>Chateaubriand (500 g)</b>                                                       | p.P. 42,50    |
| Ofengemüse   Pfeffers- s-auce, Kräftiger Jus oder Kräuter- b-utter   ab 2 Personen |               |
| <b>Gambas</b>                                                                      | 32,50         |
| Queller   Zitrone   Zuckerschoten   Aioli                                          |               |
| <b>Seebarsch</b>                                                                   | 27,50         |
| Auf der Haut gebraten   Safransauce   Pico de Gallo   Oliven                       |               |
| <b>Paella</b>                                                                      | p.P. 23,50    |
| Herzmuscheln   Langustinen   Miesmuscheln   Gambas   Chorizo   für 2 Personen      |               |
| <b>Grünes Curry</b> 🌿                                                              | 21,50         |
| <b>Mit Hähnchen-keulen (+ 5,50)</b>                                                |               |
| Zuckerschoten   Mango   Frühlingszwiebel   Reis   Sesam                            |               |

🌿 = Vegetarisch

## DESSERTS

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Baiser</b>                                              | 9,50  |
| Frisches Obst   Vanille-Mascarpone   Passionsfrucht-Sorbet |       |
| <b>Crème Brûlée</b>                                        | 9,50  |
| Pistazieneis   geröstete Mandeln                           |       |
| <b>Weiß- e-Schokoladenmousse</b>                           | 9,50  |
| Mango-Sorbet   Passionsfrucht   Pistazie   Himbeer-Coulis  |       |
| <b>Käse- b-rett</b>                                        | 14,50 |
| Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten          |       |
| <b>Sorbet</b>                                              | 8,50  |
| 3 Sorten Eis   frisches Obst   Schlagsahne                 |       |
| <b>Espresso Martini</b>                                    | 9,50  |
| TX Wodka   Kahlua   Doppelter Espresso                     |       |
| <b>Texel-Pralinen</b>                                      | 7,00  |
| Schafsmilch-Pralinen von der Chocolaterie Smidt            |       |

## DESSERTWEIN

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| <b>De Moya Gloria Dulce Monastrell</b>            | 🍷 7,50 |
| VValencia, Spanien                                |        |
| <b>Château de la Peyrade Muscat de Frontignan</b> | 🍷 7,50 |
| Languedoc, Frankreich                             |        |

