


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


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

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

Cosmopolitan 10,00
TX Wodka | Cointreau | Cranberrysaft | Limettensaft

Moscow Mule 10,00
TX Wodka | Fever Tree Ginger Beer | Limettensaft

Espresso Martini 9,50
TX Wodka | Kahlua | Doppelter Espresso



Folgen Sie uns!  

Taveerne

RESTAURANT | TEXEL

Dinnerkarte



www.taveernetexel.nl/de

STARTERS

Austern 'fine de claire'	p/St 4,00
Rotwein-Schalotten-Vinaigrette Zitrone	
Pata Negra Schinken	12,50
Brot & Dips 🌿	7,50

VORSPEISEN

Carpaccio von Texel Weiderind	14,50
Trüffelmayonnaise Pinienkerne Texel Schafskäse Rucola	
Wattenmeer Garnelen	16,50
Avocado-creme Little Gem Gurke Schaum von Hummer und Zitrusfrüchten	
Steak-Tatar	14,50
Schnittlauchcreme Tempura-Gamba 63° Eigelb Kapern	
Herzmuschel aus dem Wattenmeer	17,50
Knoblauch Petersilie Zitrone Queller	
Burrata & Rote Bete 🌿	14,50
Pekannüsse Orange verschiedene Bete-Strukturen	
Tagesuppe	7,50

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie es uns!



HAUPTGERICHTE

Schweinefilet-Saté	23,50
Erdnussauce Kroepoek	
Spare Ribs	23,50
Ofengemüse Frühlingszwiebel Knoblauchsoße	
Texeler Lamm	29,50
Geschmorte Lammkeule geröstete Karotte Dukkah Hausgemachte Jus	
Sukade-Steak & Gamba	29,50
Zuckerschoten Austernpilz Tempura rote Curry-Kokos-Jus	
Tournedos (160 g / 250 g)	32,50 / 42,50
Ofengemüse Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter	
Chateaubriand (500 g)	p.P. 42,50
Ofengemüse Pfeffersoße, Kräftiger Jus oder Kräuterbutter ab 2 Personen	
Kabeljau	27,50
Gedämpft Spargel schwarze Knoblauch Beurre Blanc grüne Kräuter	
Gambas	32,50
Gegrillte Zitrone Queller Aioli	
Grünes Curry 🌿	21,50
Mit Hähnchenkeulen (+ 4,50) Zuckerschoten Mango Frühlingszwiebel Soba-Nudeln Sesam	

🌿 = Vegetarisch

DESSERTS

Baiser	9,50
Frisches Obst Vanille-Mascarpone Passionsfrucht-Sorbet	
Crème Brûlée	9,50
Likör 43 Eis geröstete Mandeln	
Weißer Schokoladenmousse	9,50
Mango-Sorbet Passionsfrucht Pistazie Himbeer-Coulis	
Käsebrett	14,50
Auswahl aus Texel- und internationalen Käsesorten	
Dame Blanche	8,50
Vanilleeis Schokoladensauce Schlagsahne	
Espresso Martini	9,50
TX Wodka Kahlua Doppelter Espresso	
Texel-Pralinen	7,00
Schafsmilch-Pralinen von der Chocolaterie Smidt	

DESSERTWEIN

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

