



# PASSIE

## RESTAURANT

### Willkommen im Restaurant „Passie“

Wir führen eine kleine, aber abwechslungsreiche Speisekarte mit hauptsächlich lokalen Produkten von der Insel. Unsere Speisekarte wird bezüglich des Geschmacks und hinsichtlich der verwendeten Zutaten den wechselnden Jahreszeiten angepasst. Auf diese Weise werden Sie immer von neuen Gerichten überrascht.

Unser Küchenchef Mark Schoo heißt Sie zum Lunch und/oder Dinner herzlich willkommen. Lassen Sie sich gerne überraschen? Dann stellt Mark gerne ein 3-, 4-, 5- oder 6-gängiges Überraschungsmenü für Sie zusammen. Mit einem passenden Weinarrangement werden Sie einen wunderbaren Abend erleben.

PASSIE  
RESTAURANT



[WWW.PASSIETEXEL.NL](http://WWW.PASSIETEXEL.NL)



# DINNER

## VORGERICHTE

<b>Austern Fines de Claire</b>	Pro Stück	<b>4,75</b>
	6 Stück	<b>25,00</b>
	12 Stück	<b>50,00</b>

### Saisonale Austern Tagespreis

<b>Spargel-Garnelen-Cocktail</b>	<b>17,50</b>
Spargelschaum   Garnelenkrokant	

<b>Langustinen-Carpaccio</b>	<b>16,50</b>
Trüffel   Ochsenchwanz-Bouillon   Heringskaviar   Texel rustikal	

<b>Geräucherte Rinderlende von Texel</b>	<b>15,50</b>
Pesto   Texel rustikal   Pinienkerne	

<b>Pata Negra Schinken</b>	<b>17,50</b>
Gamba   Ziegenkäsemousse   Melonensorbet	

<b>Caprese nach „Passions-Art“</b> 	<b>14,50</b>
Tomate   Mozzarella   Basilikum	

## KINDERGERICHTE

Mit passender Beilage

<b>Spareribs</b>	<b>12,50</b>
<b>Texeler-Rindfleischkrokette</b>	<b>9,50</b>
<b>Pasta Bolognese</b>	<b>9,50</b>
<b>Pasta mit Fisch</b>	<b>10,00</b>
<b>Kindereis</b>	<b>6,50</b>
3 Eissorten	

## ZWISCHENGERICHTE

<b>Tagessuppe</b>	<b>12,50</b>
-------------------	--------------

<b>„Kreeften-“Bisque</b>	<b>12,50</b>
Queller   Texel-Garnelen	

<b>Kurzgebratene Wattenmeer-Herzmuscheln</b>	500 gr	<b>16,50</b>
(indien vorradig)		
Schalotte   Knoblauch   Queller   Mit Weißwein abgelöscht		

<b>Lambries</b>	<b>17,50</b>
Zuckerbrot   Apfel   Schokoladen-Crèmeux	

<b>Ribfingers</b>	<b>16,50</b>
Kimchi   Hoisin   Frühlingszwiebel	

<b>Jakobsmuscheln</b>	<b>17,50</b>
Spinat-Chiffonade   Little Gem   Dinkelbrot   Grapefruit	

<b>Spinat</b>	<b>17,50</b>
Pochiertes Ei   Trüffel	

<b>Jackfrucht-Flan</b> 	<b>16,50</b>
Sanddorn   Jackfrucht	

### HABEN SIE ALLERGIEN ODER DIÄTWÜNSCHE?

MELDEN SIE DIESES BITTE ODER FRAGEN SIE NACH UNSERER ALLERGEN-SPEISEKARTE.

 = Vegetarisch

## HAUPTGERICHTE

<b>Tournedos</b>	<b>32,50</b>
180 Gramm   Artischocken-Crème   Bimi   Jus de veau	
<b>Mit Entenleber erweitern</b>	<b>+ 6,50</b>

<b>Texel-Lamm-Duo</b>	<b>38,50</b>
Rack und Procureur   Lamm-Jus   King Bolete-Crème von Roter Bete   Spargel	

<b>Glasierte Entenbrust</b>	
<b>Mit Kirschen und Balsamico-Sauce</b>	<b>29,50</b>
Eingelegte Zwiebeln   Kartoffel-Mousseline   Karamellierter Chicorée   Kräftige Jus	

<b>Kabeljaufilet</b>	<b>32,50</b>
Grüne-Erbсен-Creme   Queller   Zuckerschoten   Austern Pilz	

<b>Fisch des Tages</b>	<b>29,50</b>
Passende Beilage	

<b>Halber kanadischer Hummer</b>	Pro 100 g	<b>11,50</b>
Sauce Hollandaise   Queller   Gemüse		

<b>Ganzer kanadischer Hummer</b>	per 100 gr	<b>11,50</b>
Sauce Hollandaise   Queller   Gemüse		

<b>Tikka Masala</b> 	<b>22,50</b>
Fladenbrot   Gemüse	

### EXTRA ZU BESTELLEN:

<b>Rustikale Pommes</b>	<b>5,00</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>5,00</b>
<b>Kartoffelsalat</b>	<b>5,00</b>

## KLASSIKER

<b>Black-Angus-Burger</b>	<b>22,50</b>
Brioche-Brötchen   Süß-saures Gemüse   Piccalilly	
<b>Mit Spiegelei erweitern</b>	<b>+ 2,00</b>

<b>Spareribs</b>	<b>24,50</b>
------------------	--------------

<b>Saté</b>	<b>24,50</b>
-------------	--------------

<b>Kleine Seezunge</b>	<b>Tagespreis</b>
------------------------	-------------------

<b>Muscheln</b>	<b>Tagespreis</b>
<b>Mit Weißwein abgelöscht</b> (falls verfügbar)	

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

### LASSEN SIE SICH GERNE ÜBERRASCHEN?

Dann stellt das Küchenteam gerne ein 3-, 4-, 5- oder 6-gängiges Überraschungsmenü für Sie zusammen.

<b>3-Gänge-Menü</b>	<b>52,50</b>
<b>4-Gänge-Menü</b>	<b>62,50</b>
<b>5-Gänge-Menü</b>	<b>72,50</b>
<b>6-Gänge-Menü</b>	<b>82,50</b>

Erweiterbar mit einem passenden Wein-Arrangement. Jedes Gericht wird mit einem sorgfältig ausgewählten Glas Wein serviert und Sie können sich auf einen wunderbaren Abend freuen.

Auf Wunsch bereiten wir gerne ein rein vegetarisches Menü zu.