



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



DINNER

VORGERICHTE

Austern Fines de Claire	Pro Stück	4,75
	6 Stück	25,00
	12 Stück	50,00

Saisonale Austern Tagespreis

Spargel-Garnelen-Cocktail	17,50
Spargelschaum Garnelenkrokant	

Langustinen-Carpaccio	16,50
Trüffel Ochsenchwanz-Bouillon Heringskaviar Texel rustikal	

Geräucherte Rinderlende von Texel	15,50
Pesto Texel rustikal Pinienkerne	

Pata Negra Schinken	17,50
Gamba Ziegenkäsemousse Melonensorbet	

Caprese nach „Passions-Art“ 	14,50
Tomate Mozzarella Basilikum	

KINDERGERICHTE

Mit passender Beilage

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

ZWISCHENGERICHTE

Tagessuppe	12,50
-------------------	--------------

„Kreeften-“Bisque	12,50
Queller Texel-Garnelen	

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

Lambries	17,50
Zuckerbrot Apfel Schokoladen-Crèmeux	

Ribfingers	16,50
Kimchi Hoisin Frühlingszwiebel	

Jakobsmuscheln	17,50
Spinat-Chiffonade Little Gem Dinkelbrot Grapefruit	

Spinat	17,50
Pochiertes Ei Trüffel	

Jackfrucht-Flan 	16,50
Sanddorn Jackfrucht	

HABEN SIE ALLERGIEN ODER DIÄTWÜNSCHE?

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

 = Vegetarisch

HAUPTGERICHTE

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

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

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

Kabeljaufilet	32,50
Grüne-Erbсен-Creme Queller Zuckerschoten Austern Pilz	

Fisch des Tages	29,50
Passende Beilage	

Halber kanadischer Hummer	Pro 100 g	11,50
Sauce Hollandaise Queller Gemüse		

Ganzer kanadischer Hummer	per 100 gr	11,50
Sauce Hollandaise Queller Gemüse		

Tikka Masala 	22,50
Fladenbrot Gemüse	

EXTRA ZU BESTELLEN:

Rustikale Pommes	5,00
Gemischter Salat	5,00
Kartoffelsalat	5,00

KLASSIKER

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

Spareribs	24,50
------------------	--------------

Saté	24,50
-------------	--------------

Kleine Seezunge	Tagespreis
------------------------	-------------------

Muscheln	Tagespreis
Mit Weißwein abgelöscht (falls verfügbar)	

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

LASSEN SIE SICH GERNE ÜBERRASCHEN?

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

3-Gänge-Menü	52,50
4-Gänge-Menü	62,50
5-Gänge-Menü	72,50
6-Gänge-Menü	82,50

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.