



WARMER GETRÄNKE

Kaffee	3,20	Cappuccino	3,70
Espresso	3,10	Flat White	5,20
Espresso Macchiato	3,40	Milchkaffee	3,50
Doppelter Espresso	4,90	Latte Macchiato	3,90

Tee 3,20

Rooibos / Green Tea Lemongrass Ginger / Earl Grey / English Blend / Black Tea Forest Fruit / White Tea Pure / Chamomile

Pfefferminztee	4,20	Heiße Schokolade	4,00
Ingwertee	4,20	Mit Schlagsahne	4,60
Mit Zitrone oder Orange		Mit Rum & Schlagsahne	9,60

Kaffee mit Likör 9,20

Jutter / Jameson / Tia Maria / Grand Marnier / Amaretto / Licor 43 / Baileys / Kahlua

KALTE GETRÄNKE

Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta / Sprite / Cassis / 3,25
Fuze Tea Green / Fuze Tea Lemon / Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Schulp Appelsap

Orangensaft 4,50

Chaufontaine 25 cl	3,00	Chaufontaine 75 cl	8,00
Still / Sparkling		Still / Sparkling	

BIERE VOM FASS

Veltins 3,60 / 5,75
25cl / 40cl

Texels Skuumkoppe 5,50 / 8,50
30 cl / 50 cl

Springtij 5,50 / 8,50
30 cl / 50 cl

Wechselnde Zapfbiere Fragen Sie das Servicepersonal

FLASCHENBIERE

Texels Tripel 5,50

Veltins radler 2,4% 4,50

Liefmans Fruitesse 3,8 % 4,75

Zilte Zucht 3,8% 6,50

Zilte Ziel 5,4% 6,50

FLASCHENBIERE 0,0%

Veltins 0,0% 4,50

Veltins Radler 0,0% 4,50

Liefmans Fruitesse 0,0 % 4,75

Texels Skuumkoppe 0,0% 5,50

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

Texels Jutttertje / Oude jenever / Jonge jenever / Vieux 5,50
Limoncello / Tequilal / Bacardi / Vodka / Old Captain Rum

Amaretto / Grand Marnier / Licor 43 / Baileys / Tia Maria / D.O.M Benedictine / Sambuca / Kahlua / Drambuie / Cointreau

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 einen 2-, 3- oder 4-Gänge-Überraschungs-Lunch für Sie zusammen, erweiterbar mit passendem Weinarrangement, das auch für Autofahrer etc. (halbe Gläser) angeboten wird.

LUNCH

BRÖTCHEN

Wahlweise Mais- oder Sauerteigbrot

Texeler Carpaccio (geräucherte Rinderlende) Pesto Texel rustikal Wachtelei	15,50
Club-Sandwich Huhn Speck Avocado Ei	15,50
Banh Mi Sandwich (Vietnamesisches Sandwich) Schweinefilet Süß-saurer Rotkohl Karottensalat	15,50
Texeler Garnelen Wasabi-Mayonnaise Queller	17,50
Hausgemachte Thunfischsalat Süß-sauer Zwiebel Queller	14,50
Mariniertem Lachs Wasabi-Mayonnaise Wakame	15,50
Lunch-Variation Tagessuppe Texeler Rinderlende Thunfischsalat Krokette	18,50
Smashed avocado  Avocado Pochiertes Ei	12,50
Hummus  Gebratenes Gemüse Shiitake-Chips	13,50
Texeler Strammer Max Texeler Lammschinken Texeler Weizenparel-Käse	14,50
Croque Monsieur Schinken Texeler-Weizenparel-Käse Bechamelsauce Greyerzer Käse	12,00
Mit Spiegelei erweitern	+ 2,00
Texeler Rinderkroketten	13,50
Black Angus Hamburger Brioche-Brötchen Süß-saures Gemüse Piccalilly	22,50
Mit Spiegelei erweitern	+ 2,00
Tagessuppe	8,50

Austern Fines de Claire	pro Stück	4,75
	6 Stück	25,00
	12 Stück	50,00
Saisonale Austern	Tagespreis	
Kurzgebratene Wattenmeer-Herzmuscheln		16,50
Schalotte Knoblauch Queller Mit Weißwein abgelöscht		
Hummer-Bisque (Suppe)		12,50
Texeler Garnelen Queller Crème fraîche		
Kanadischer Hummer halb oder ganz	Pro 100 g	11,50
Sauce Hollandaise Queller		

Haben sie Allergien, Diät-wünsche oder sind Sie Vegetarier? Fragen sie nach den Möglichkeiten.

SALATE

Serviert mit Brot und Butter

Texeler-Carpaccio (geräucherte Rinderlende) Pesto Texel rustikal Wachtelei	17,50
Texeler Garnelen Wasabi-Mayonnaise Queller	20,00
Mariniertem Lachs Wasabi-Mayonnaise Wakame	17,50
Caesar Chicken Crispy Chicken Croûtons Anchovis Pochiertes Ei	17,50

POKE BOWLS

Fisch 15,50 / Fleisch 15,50 / Vega 15,50

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich gerne überraschen? Dann stellt Ihnen der Küchenchef gerne einen 2-, 3- oder 4-Gänge Surprise Lunch zusammen.

2 Gänge 39,75 / 3 Gänge 49,75 / 4 Gänge 59,75

Erweiterbar mit passendem Weinarrangement, auch für Autofahrer etc. (halbe Gläser) möglich.

SÜSSE

Apfelkuchen	5,50
Brownie Hausgemacht	6,50
Holunderblütenkuchen Hausgemacht	7,50

BITES

Bitterballen Von Kalbfleisch 6 Stück	9,00	Crispy Chicken 6 Stück	8,00
Snack Mix 12 Stück	12,50	“Vlammetjes” Scharfes Hackfleisch im Blätterteig, 6 Stück	8,00
Käsesticks 6 Stück	8,00	Käseplatte	15,50
Brett mit Brot	8,50		

PASSIE PLATTE

24,50

Für 2 Personen. Mit Fleisch, Fisch und Käse

 = Vegetarisch