



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 Apfelsaft

Orangensaft 4,50

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

BIERE VOM FASS

Veltins 3,60 / 6,20
25cl / 50cl

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

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

FLASCHENBIERE

Texels Tripel 5,10

Texels Skiller wit 5,10

Veltins radler 2,4% 4,50

Liefmans Fruitesse 3,8 % 4,50

Texels Skiller wit 5,10

FLASCHENBIERE 0,0%

Veltins radler 0,0% 4,50

Veltins 0,0% 4,50

Texels Skuumkoppe 0,0% 5,00

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

Texels Jutttertje / Oude jenever / Jonge jenever / Vieux / Amaretto / Grand Marnier / Licor 43 / Baileys / D.O.M Benedictine / Limoncello / Bacardi / Vodka / Kahlua / Sambuca / Tia Maria / Drambuie / Cointreau / Tequila / Old Captain Rum 5,50

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

LUNCH

Wahlweise Mais- oder Sauerteigbrot

Tagessuppe	12,50
Texeler Strammer Max	14,50
Texeler Lammschinken Texeler Weizenparel-Käse	
Black Angus Hamburger	22,50
Brioche-Brötchen Süß-saures Gemüse Piccalilly	
Mit Spiegelei erweitern	+ 2,00
Texeler Carpaccio-Brötchen (geräucherte Rinderlende)	15,50
Pesto Texel rustikal Pinienkerne	
Texeler Garnelen-Brötchen	17,50
Wasabi-Mayonnaise Queller	
Brötchen mit mariniertem Lachs	15,50
Wasabi-Mayonnaise Wakame	
Brötchen mit Thunfischsalat (hausgemacht)	14,50
Süß-sauer Zwiebel Queller	
Club-Sandwich	15,50
Speck Avocado Ei	
Banh Mi Sandwich (Vietnamesisches Sandwich)	15,50
Karottensalat Gebratenes Schweinefilet Süß-saurer Rotkohl	
Croque Monsieur	12,00
Schinken Texeler-Weizenparel-Käse Bechamelsauce Greyerzer Käse	
Mit Spiegelei erweitern	+ 2,00
Smashed avocado 🌱	12,50
Avocado Pochiertes Ei	
Hummus-Sandwich 🌱	13,50
Gebratenes Gemüse Shiitake-Chips	
2 Texeler Rinderkroketten auf Brot	13,50
Lunch-Variation	18,50
Tagessuppe Brötchen mit Texeler Rinderlende & Brötchen Thunfischsalat Krokette	
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 Brot mit Butter	
Kanadischer Hummer halb oder ganz	Pro 100 g 11,50
Sauce Hollandaise Queller	
Hummer-Bisque	12,50
Texeler Garnelen Queller Crème fraîche Brot mit Butter	

POKE BOWLS

Mit passender Beilage und Dressing

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

SALATE

Serviert mit Brot und Butter

Texeler-Carpaccio-Salat (geräucherte Rinderlende)	17,50
Pesto Texel rustikal Pinienkerne	
Texeler Garnelen-Salat	20,00
Texeler Garnelen Savora-Dill-Mayonnaise	
Marinierter Lachs-Salat	17,50
Wasabi-Mayonnaise Wakame	
Caesar Salad Chicken	17,50
Crispy chicken Croûtons Anchovis Pochiertes Ei	

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

LASSEN SIE SICH GERNE ÜBERRASCHEN?

Dann stellt Ihnen der Küchenchef gerne einen 2-, 3- oder 4-Gänge Surprise Lunch zusammen.

2 Gänge	42,50
3 Gänge	52,50
4 Gänge	62,50

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

SÜSSE

Apfelkuchen	5,50
Brownie	6,50
Kaiserschmarren	10,00
Hausgemacht Vanillesauce	
Holunderblütenkuchen	14,50
Sanddorn Apfeleis	

🌱 = Vegetarisch

Haben sie allergien, diät-wünsche oder sind Sie vegetarier? Fragen sie nach den möglichkeiten.