

AUSTERN



Austern Fines de Claire

Pro Stück **4,75** 6 Stück **25,00** 12 Stück **50,00**

Saisonale Austern Tagespreis

VORGERICHTE

Langustinen-Carpaccio 17,50

Gelee von Ochsenchwanzbouillon | Trüffel |
Heringskaviar | Texel rustikal

Cascone Rinderlende (Carpaccio) 18,50

Frittierte Schalotte | Wachtelei | Kletsch von 'Texels Rustiek'

Rouleau von Texel-Garnelen und Pata Negra Schinken 19,50

Knusprige Grieben | Aceto Balsamico

Aal in grüner Kräutersauce 19,50

("Paling in het groen")

Granny Smith Apfel | Gurke | Dillcreme

Wassermelonen-Tataki 🌿 13,50

Wasabi-Eis | Dashi-Ponzu-Gel | Lotuswurzel

Haben sie Allergien oder Diätwünsche?

Melden Sie dieses bitte oder fragen sie nach unserer Allergen-speisekarte.

🌿 = Vegetarisch

ZWISCHENGERICHTE



Kurzgebratene Wattenmeer-Herzmuscheln 500 gr 18,50

(falls verfügbar)

Schalotte | Knoblauch | Mit Wein abgelöscht

Hummerbisque 14,50

Texel-Garnelen | Queller

Hummerbisque mit frischem Hummer 16,50

Texel-Garnelen | Queller

Tom Yam 14,50

Hühnerbrühe nach orientalischer Art | Soja | Spinat | Paprika

Entenbrust lackiert mit 5-Gewürzen 17,50

Honig | Aubergine | Gewürznelkenjus

Risotto  14,50

Queller | Waldpilze | Trüffel | Rustikaler Käse

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 49,75 4-Gänge-Menü 59,75

5-Gänge-Menü 69,75 6-Gänge-Menü 79,75

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.

HAUPTGERICHTE



FLEISCH

Tournedos 34,50

Konfitierte Kartoffel | Creme von Roter Bete | Madeira-Jus

Tournedos "Rossini" 39,50

Konfitierte Kartoffel | Creme von Roter Bete | Madeira-Jus

Texel-Lamm-Duo 46,50

Zwiebelcreme | Chicorée | Lammjus

Kalbsmedaillon 32,50

Pastinake | Polenta | Kalbsjus

FISCH

Fisch des Tages 32,50

Passende Beilage | Fischsauce

Ganzer Fisch des Tages aus dem Ofen 29,50

(falls verfügbar)

Caponata | Grüner Spargel

Skrei-Filet (Winterkabeljau) 34,50

Topinamburcreme | Beurre blanc | Gnocchi

Halber kanadischer Hummer pro 100 g 12,50

Gemüse | Sauce Hollandaise | Queller

Ganzer kanadischer Hummer pro 100 g 12,50

Gemüse | Sauce Hollandaise | Queller

VEGETARISCH

Rote-Bete-Wellington 🌱 25,50

Walnuss | Rosinen | Ziegenkäse

DESSERT



Ganache von Zartbitterschokolade 16,50

Zimtcreme | Karamell | Baileys-Eis

Joghurt-Trifle 16,50

Amarena-Kirschen | Lauwarme Sabayon

Käseplatte 19,50

Texel-Käse | Ausländische Käsesorten

KAFFEE

Kaffee 3,20

Cappuccino 3,70

Espresso 3,10

Milchkaffee 3,70

Doppelter Espresso 4,90

Latte Macchiato 3,90

Espresso Macchiato 3,60

TEE

Loser Tee 3,20

Rooibos | Grüner Tee Zitronengras-Ingwer | Earl Grey | English Blend | Kamille

Frischer Minztee 4,20

Frischer Ingwertee 4,20

KAFFEE MIT LIKÖR

Kaffee mit Likör 9,20

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