

# PASSIE

RESTAURANT

## Welkom bij Restaurant Passie

Wij hebben een kleine, maar gevarieerde kaart met overwegend lokale producten van het eiland. Onze menukaart verandert met het seizoen mee. Zo passen wij de smaak en ingrediënten aan op het seizoen en wordt u altijd verrast door nieuwe gerechten.

Chefkok Mark Schoo heet u welkom voor diner of lunch. Laat u zich graag verrassen? Dan stelt Mark graag een 3, 4, 5 of 6-gangen verrassingsmenu voor u samen. Met een bijpassend wijnarrangement bent u verzekerd van een heerlijke avond uit.

PASSIE  
RESTAURANT



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



DINER

## VOORGERECHTEN

<b>Oesters Fines de Claire</b>	per stuk	<b>4,75</b>
	6 stuks	<b>25,00</b>
	12 stuks	<b>50,00</b>

### Seizoens Oesters Dagprijs

<b>Asperge garnalencocktail</b>	<b>17,50</b>
Schuim van asperge   Krokantje van garnalen	

<b>Carpaccio van langoustine</b>	<b>16,50</b>
Truffel   Ossenstaart bouillon   Haring kaviaar   Texels rustiek	

<b>Texels gerookte runderlende</b>	<b>15,50</b>
Pesto   Texels rustiek   Pijnboompitten	

<b>Pata Negra ham</b>	<b>17,50</b>
Gamba   Mousse van geitenkaas   Sorbet van meloen	

<b>Caprese Passie stijl</b> 	<b>14,50</b>
Tomaat   Mozzarella   Basilicum	

## KINDERGERECHTEN

Met bijpassende garnituur

<b>Spareribs</b>	<b>12,50</b>
<b>Texelse rundvleeskroket</b>	<b>9,50</b>
<b>Pasta bolognese</b>	<b>9,50</b>
<b>Pasta met vis</b>	<b>10,00</b>
<b>Kinderijsje</b>	<b>6,50</b>
3 soorten ijs	

## TUSSENGERECHTEN

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

<b>Kreeftenbisque</b>	<b>12,50</b>
Zeekraal   Texelse garnalen	

<b>Roergebakken waddenkokkels</b>	500 gr	<b>16,50</b>
(indien voorradig)		
Sjalot   Knoflook   Zeekraal   Afgeblust in witte wijn		

<b>Lamszwezerik</b>	<b>17,50</b>
Suikerbrood   Appel   Crèmeux van chocolade	

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

<b>Coquilles</b>	<b>17,50</b>
Chiffonade van spinazie   Suikerla   Speltbrood   Grapefruit	

<b>Spinazie</b>	<b>17,50</b>
Gepocheerd ei   Truffel	

<b>Flan van jackfruit</b> 	<b>16,50</b>
Duindoorn   Jackfruit	

## HEEFT U ALLERGIËN OF DIEETWENSEN?

## GEEF HET AAN OF VRAAG NAAR ONZE ALLERGENENKAART

 = vegetarisch

## HOOFDGERECHTEN

<b>Tournedos</b>	<b>32,50</b>
180 gram   Crème van artisjok   Bimi   Jus de veau	
<b>Uitbreiden met eendenlever</b>	<b>+ 6,50</b>

<b>Texels lams duo</b>	<b>38,50</b>
Lamsjus   King Bolete crème van rode biet   Asperge	

<b>Geglaceerde eendenborst</b>	
<b>Met kersen en balsamico saus</b>	<b>29,50</b>
Zilveruitjes   Aardappelmousseline   Gekarameliseerde witlof   Krachtige jus	

<b>Kabeljauwfilet</b>	<b>32,50</b>
Doperwten crème   Zeekraal   Sugarsnaps   Oesterzwam	

<b>Vis van de dag</b>	<b>29,50</b>
Bijpassend garnituur	

<b>Halve Canadese kreeft</b>	per 100 gr	<b>11,50</b>
Hollandaisesaus   Zeekraal   Groenten		

<b>Hele Canadese kreeft</b>	per 100 gr	<b>11,50</b>
Hollandaisesaus   Zeekraal   Groenten		

<b>Tikka Masala</b> 	<b>22,50</b>
Flatbread   Groenten	

## EXTRA BIJ TE BESTELLEN:

<b>Rustieke friet</b>	<b>5,00</b>
<b>Gemengde salade</b>	<b>5,00</b>
<b>Aardappelsalade</b>	<b>5,00</b>

## KLASSIEKERS

<b>Black Angus hamburger</b>	<b>22,50</b>
Brioche broodje   Zoetzure groenten   Piccalilly	
<b>Uitbreiden met gebakken ei</b>	<b>+ 2,00</b>

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

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

<b>Sliptong</b>	<b>Dagprijs</b>
-----------------	-----------------

<b>Mosselen</b>	<b>Dagprijs</b>
<b>Afgeblust met witte wijn</b>	
(indien voorradig)	

## VERRASSINGSMENU

### LAAT U ZICH GRAAG VERRASSEN?

Dan stelt het keukenteam graag een 3, 4, 5 of 6-gangen verrassingsmenu voor u samen.

<b>3-gangen menu</b>	<b>52,50</b>
<b>4-gangen menu</b>	<b>62,50</b>
<b>5-gangen menu</b>	<b>72,50</b>
<b>6-gangen menu</b>	<b>82,50</b>

Uit te breiden met een bijpassend wijn arrangement. Per gerecht komt er een met zorg uitgezocht glas wijn bij en bent u verzekerd van een heerlijke avond uit.

Vegetarisch? Op uw verzoek koken wij graag een geheel vegetarisch menu.