WARME GETRÄNKE

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

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 / Fuze Tea Green / Fuze Tea Lemon / Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Schulp Appelsap **3,25**

Orangensaft **4,50**

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

BIERE VOM FASS

Veltins 25cl / 40cl	**3,60 / 5,75**
Texels Skuumkoppe 30 cl / 50 cl	**5,50 / 8,50**
Springtij 30 cl / 50 cl	**5,50 / 8,50**
Wechselnde Zapfbiere	**Fragen Sie das Servicepersonal**

WIJNEN

Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

FLASCHENBIERE

Texels Tripel	**5,50**
Veltins radler 2,4%	**4,50**
Liefmans Fruitesse 3,8 %	**4,75**

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 Juttertje / Oude jenever / Jonge jenever / Vieux Limoncello / Tequila / Bacardi / Vodka / Old Captain Rum **5,50**

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) 16,50
Pesto | Texel rustikal | Wachtelei

Club-Sandwich 17,50
Huhn | Speck | Avocado | Ei

Banh Mi Sandwich (Vietnamesisches Sandwich) 16,50
Schweinefilet | Süß-saurer Rotkohl | Karottensalat

Texeler Garnelen 19,50
Wasabi-Mayonnaise | Queller

Hausgemachte Thunfischsalat 15,50
Süß-sauer | Zwiebel | Queller

Mariniertem Lachs 16,50
Wasabi-Mayonnaise | Wakame

Lunch-Variation 21,50
Tagessuppe | Texeler Rinderlende | Thunfischsalat | Krokette

Smashed avocado 15,50
Avocado | Pochiertes Ei

Ziegenkäse 15,50
Karamellisierte Walnüsse | Honig

Texeler Strammer Max 15,50
Texeler Lammschinken | Texeler Wezenparel-Käse

Croque Monsieur 12,00
Schinken | Texeler-Wezenparel-Käse | Bechamelsauce | Greyerzer Käse
Mit Spiegelei erweitern + 2,00

Texeler Rinderkroketten 13,50

Black Angus Hamburger 22,50
Brioche-Brötchen | Süß-saures Gemüse | Piccalilly
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 18,50
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) 18,50
Pesto | Texel rustikal | Wachtelei

Texeler Garnelen 21,50
Wasabi-Mayonnaise | Queller

Mariniertem Lachs 18,50
Wasabi-Mayonnaise | Wakame

Caesar Chicken 18,50
Crispy Chicken | Croûtons | Anchovis | Pochiertes Ei

Ziegenkäsesalat 18,50
Karamellisierte Walnüsse | Honig

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 7,50

Holunderblütenkuchen Hausgemacht 7,50

BITES

Bitterballen 9,00
Von Kalbfleisch | 6 Stück

Snack Mix 12,50
12 Stück

Käsesticks 8,00
6 Stück

Brett mit Brot 8,50

Crispy Chicken 8,00
6 Stück

“Vlammetjes” 8,00
Scharfes Hackfleisch im Blätterteig, 6 Stück

Käseplatte 15,50

PASSIE PLATTE 32,50

Für 2 Personen. Mit Fleisch, Fisch und Käse

= Vegetarisch