

# Speisekarte

VON 17.00 UHR

## Vorspeisen

Texelscher Lammschinken aus eigener Räucherei auf gemischten Salat mit Schafkäse von 'Wezenspyk'	13,25
5 Gambas aus dem Ofen in Olivenöl mit Knoblauchmelange nach Art des Hauses	11,25
Gebackene Miesmuscheln in einer pikanten Tomatensauce	10,50

## Suppen

Klare Waldpilzsuppe	6,25
Feine Bouillon vom Texel-Lamm mit Sherry und Knoblauchcroutons	6,25

*Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir frisch gebackenes Brot und Butter.*

Extra Brot	3,50
------------	------

*Melden Sie uns bitte eventuelle Unverträglichkeiten.*

## Hauptspeisen

*Alle Gerichte werden mit frischem Salat der Saison, Texelschen Kartoffeln oder Fritten serviert.*

Spareribs mit Chilisauce	18,75
Fleischspieß mit Erdnusssauce	16,95
3 kleine Seezungen mit Remouladensauce	22,75
Kabeljaufilet mit Senfsauce	23,75
Auf der Haut gebratene Entenbrust mit Portweinsauce	23,50
Texelsches Entrecôte mit Kräuterbutter nach Art des Hauses	25,95
Texelsches Lamm Nüsschen mit Bordelaisersauce	24,95
Texelsche Lamm Lende mit Basilikumsauce	29,95
Texelsches Rinderschmortöpfchen	19,95
Hamburger vom Inselrind	19,95
Portion frische Gemüse	3,75

## Desserts

Backcamembert mit Preiselbeeren	8,50
Ingwer in Sirup mit ungesüßter, leicht aufgeschlagener Sahne	9,95
Caramelleis mit Texelschem Eierlikör und Streusel von 'Valrhona'-Bitterschokolade	10,50
Walnusseis mit Ahornsirup und eingelegten Rosinen (Boerenjongens) aus dem Dorf	10,50
'Dame Blanche', Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	7,95