

Speisekarte

Vorspeisen

Texelscher Lammschinken aus eigener Räucherei auf gemischten Salat mit Käse von 'Wezenspyk'	13,90
5 Gambas aus dem Ofen in Olivenöl mit Knoblauchmelange nach Art des Hauses	11,80
Gebackene Miesmuscheln in einer pikanten Tomatensauce	11,00

Suppen

Klare Waldpilzsuppe	6,60
Feine Bouillon vom Texel-Lamm mit Sherry und Knoblauchcroutons	6,60

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

Extra Brot	3,70
------------	------

Melden Sie uns bitte eventuelle Unverträglichkeiten.

Hauptspeisen

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

Spareribs mit Chilisauce	19,70
Fleischspieß mit Erdnusssauce	17,80
3 kleine Seezungen mit Remouladensauce	23,90
Kabeljaufilet mit Senfsauce	24,95
Auf der Haut gebratene Entenbrust mit Portweinsauce	24,70
Texelsches Entrecôte mit Kräuterbutter nach Art des Hauses	27,25
Texelsches Lamm Nüsschen mit Bordelaisersauce	26,20
Texelsche Lamm Lende mit Basilikumsauce	31,45
Texelsches Rinderschmortöpfchen	20,95
Hamburger vom Inselrind	20,95
Portion frische Gemüse	3,95

Desserts

Backcamembert mit Preiselbeeren	8,95
Ingwer in Sirup mit ungesüßter, leicht aufgeschlagener Sahne	10,45
Caramelleis mit Texelschem Eierlikör und Streusel von 'Valrhona'-Bitterschokolade	11,00
Walnusseis mit Ahornsirup und eingelegten Rosinen (Boerenjongens) aus dem Dorf	11,00
'Dame Blanche', Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	8,35