

PEEK

BITES & VOORGERECHTEN

Oesters

Creuses per stuk	2,80
Fines de claires per stuk	2,95



BITES

Huisgemaakte lamsvlees of dry aged runderbitterballen 7 stuks met mosterdmayonaise	6,75
Dun gesneden dry aged texels rund met olijfolie	9,00
Brood met smeersels	4,50

Soep

Bouillon van rund met diverse soorten paddenstoelen	6,50
Vegetarische bouillon met diverse soorten paddenstoelen	6,50

Salade

Salade met gegratineerde biologische geitenkaas	9,50
Carpaccio van Texels weiderund, vers van het mes gesneden met boerenkaas en olijfolie grand cru	12,50
Garnalen van de Texel 65 met whisky saus	12,50



Warme Voorgerechten

Op de huid gebakken kabeljauwruggetje met parmezan, tomberry tomaat en witte wijnsaus	12,50
Coquilles st Jaques met crème van knolselder, en een jus van kerrie en kokos	16,50
Gebakken eendenlever met gekonfijt fruit en rode pepertjes	17,50

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Texels rund, mooie malse biefstuk met jus van peper	19,50
Hollandse boerderijeend met een crumble van nootjes, gedroogde ontbijtkoek en een kruidenjus	19,50
Echt Texels lamsvlees langzaam gegaarde lamsmuisjes en een krachtige lamsjus	25,50



Kabeljauwruggetje met een duxelles van gerookt paddenstoelen, parmezaanse kaas en een beurre blancsaus	23,50
Wisselend visgerecht naar aanbod van de markt	21,50
Vegetarisch gerecht	19,50

Bij alle bovenstaande hoofdgerechten worden verse groente en dikke verse frieten geserveerd.

Dry aged Texels rund en lam

In ons restaurant staat een prachtige vlees rijpingskast, hierin hangen de mooiste delen rund en lamsvlees van het eiland te rijpen. Biologisch vlees zonder foodmiles, geboren, geweid en geslacht op het eiland. U kunt hier een keuze uit maken.

dagprijs

MENU Surprise

3-gangen	32,50
4-gangen	37,50
5-gangen	45,-

Dit menu bestaat uit de mooiste producten van onze kaart naar creatie van de chef. Uiteraard kunnen wij eventuele wensen zo goed mogelijk inpassen. Dit menu serveren wij alleen indien alle gasten per tafel hieraan deelnemen.