

VOORGERECHTEN VORSPEISEN

BROODPLANKJE / FRÜHSTÜCKSBRETTCHEN _____	6,00
<i>Op verrassende wijze gepresenteerd breekbrood met gezouten roomboter, huisgemaakte tapenade en kruidenboter / In überraschender Weise präsentiertes gebrochenes Brot, mit gesalzener Butter, hausgemachter Tapenade und Kräuterbutter</i>	
DRIE BEREIDINGEN VAN ZALM DREI ZUBEREITUNGEN VON LACHS _____	12,00
<i>Tartaar van zalm, gemarineerde zalmfilets en gerookte zalmfilets / Tatar von Lachs, marinierte Lachsfilets und geräucherter Lachsfilets</i>	
VISCOMPOSITIE / FISCHKOMPOSITION _____	12,00
<i>Met Hollandse garnalen, gerookte paling en gerookte makreel / Mit Holländischen Nordseegarnelen, Räucheraal und geräucherter Makrele</i>	
HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL HOLLÄNDISCHER GARNELENCOCKTAIL _____	13,50
<i>Met een romige cocktailsaus / Mit sahniger Cocktailsauce</i>	
RUNDERCARPACCIO / RINDERCARPACCIO _____	11,00
<i>Op een bedje van gemengde salade met balsamico, tapenade, oude kaas en geroosterde pittensmix Auf einem Bett von gemischtem Salat mit Balsamico, gereiftem Käse, Tapenade und Körnermix</i>	
ROSÉ GEGAARDE HAM VAN TEXELS ZUIGLAM / ROSÉ GEGARTER SCHINKEN VON TEXELER MILCHLAMM _____	11,50
<i>Geserveerd met tonijnmayonaise Mit Thunfisch-Majonäse serviert</i>	
CAMEMBERT SALADE CAMEMBERT-SALAT _____	10,25
<i>Met gefrituurde camembert en een cranberryydressing Mit frittiertem Camembert und einem Cranberry-Dressing</i>	
MOSSELEN / MUSCHELN _____	10,25
<i>Geserveerd in een saus van room, kruiden, knoflook en Pernod, gegratineerd met boerenkaas Serviert in einer Sahnesauce mit Knoblauch, Kräutern und Pernod und mit Bauernkäse überbacken</i>	

SOEPEN SUPPEN

KIPPENSOEP / HÜHNERSUPPE _____	5,25
<i>Rijkelijk gevuld en bereid volgens oud familiecept Sehr reichhaltig, zubereitet nach einem alten Familienrezept</i>	
HUISGEMAAKTE TOMATEN-CRÈMESOEP HAUSGEMACHTE TOMATEN-CREMESUPPE _____	5,25
<i>Geserveerd met soepballetjes / Mit Fleisch</i>	
MOSTERDSOEP / SENFSUPPE _____	6,50
<i>Met een garnituur van Hollandse garnaaltjes en gerookte zalm, gecombineerd met half geslagen room Mit einem Beilage von holländischen Garnelen und Räucherlachs, mit halb geschlagener Sahne abgeschmeckt</i>	
HUISGEMAAKTE FRANSE UIENSOEP FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE _____	6,50
<i>Gegratineerd met kaas / Gratiniert mit Käse</i>	

HOOFDGERECHTEN VIS HAUPTGERICHTE FISCH

*Geserveerd met gemengde salade, verse groenten en een dubbel aardappelgarnituur
Serviert mit gemischtem Salat, frischem Gemüse und einer doppelten Kartoffelgarnitur*

NOORDZEETONG (± 225 GRAM) NORDSEEZUNGE (± 225 GRAMM) _____	1 ST. 21,50
<i>In boter gebakken / In Butter gebraten</i> _____	2 ST. 29,50
NOORDZEETONG (± 500 GRAM) NORDSEEZUNGE (± 500 GRAMM) _____	33,50
<i>In boter gebakken / In Butter gebraten</i>	
KABELJAUWFILET / KABELJAUFILET _____	19,00
<i>In een krokant gefrituurd laagje van Texels bierbeslag, geserveerd met rémouladesaus Ummantelt mit knusprig frittiertem Bierteig nach Texeler Art, serviert mit Remouladensoße</i>	
GEBAKKEN SCHOLFILET GEBRATENES SCHOLLENFILET _____	19,25
<i>In een laagje van Japanse broodkruim Paniert mit Japanisches Paniermehl</i>	
ZALMFILET / LACHSFILET _____	19,25
<i>In boter gebakken, geserveerd met béarnaisesaus In Butter gebraten, mit Sauce béarnaise serviert</i>	
ALLEEN IN HET MOSSELSEIZOEN NUR IN DER MUSCHELSAISON	
GEKOOKTE MOSSELEN GEKOCHTE MUSCHELN _____	17,50
<i>Geserveerd met friet, twee sausjes, stokbrood en sla Serviert mit Pommes frites, zwei Soßen, Stangenbrot und Salat</i>	

HOOFDGERECHTEN VLEES HAUPTGERICHTE FLEISCH

*Geserveerd met gemengde salade, verse groenten en een dubbel aardappelgarnituur
Serviert mit gemischtem Salat, frischem Gemüse und einer doppelten Kartoffelgarnitur*

WIENERSCHNITZEL / WIENER SCHNITZEL _____	17,00
JUTTERSCHNITZEL STRANDRÄUBERSCHNITZEL _____	19,00
<i>Met een garnituur van spek, uien, champignons en paprika / Mit einer Garnitur von Speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika</i>	
BUIKSPEK / BAUCHSPECK _____	17,75
<i>Gezoet met ahornsiroop, geserveerd met rodewijnsaus In Ahornsirup mariniert, serviert mit einer Rotweinsauce</i>	
VARKENSHAAS / SCHWEINEFILET _____	19,00
<i>Met een romige saus van champignons Mit einer sahnigen Soße mit Champignons</i>	
VARKENSHAAS BRIE / SCHWEINEFILET BRIE _____	19,00
<i>Gegratineerd met brie / Mit Brie überbacken</i>	
MIXED GRILL (± 300 GRAM) MIXED GRILL (± 300 GRAMM) _____	20,00
<i>Van haasbiefstuk, varkenshaas en lamsbiefstuk, overgoten met een warme knoflook-kruidensaus Von Rinderfilet, Schweinefilet und Lammsteak, mit einer warmen Knoblauch-Kräutersauce übergossen</i>	

DIVERSE HOOFDGERECHTEN VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE

GEITENKAASSALADE ZIEGENCAMEMBERT SALAT _____	13,50
<i>Diverse slasoorten met Cabriole geitencamembert, tomaatjes, druiven, noten en een frisse, zoete dressing Verschiedenen Salatsorten mit "Cabriole" Camembert von Ziegenkäse, Tomaten, Traube, Nüssen und einem süßen Dressing</i>	
CAMEMBERT SALADE CAMEMBERT-SALAT _____	14,00
<i>Met gefrituurde camembert en een cranberryydressing Mit frittiertem Camembert und einem Cranberry-Dressing</i>	
GARNALENSALADE / GARNELENSALAT _____	14,25
<i>Met gemarineerde grote garnalen, diverse slasoorten, guacamole, tomaatjes en een mosterd dressing Mit marinierten großen Garnelen, verschiedenen Salatsorten, Quacemole, Tomaten und Senfdressing</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESE SPAGHETTI BOLOGNESE _____	12,75
<i>Met twee soorten kaas en salade Mit zwei Sorten Käse und Salat</i>	
VEGETARISCHE STRUDEL VEGETARISCHER STRUDEL _____	15,75
<i>Gevuld met diverse groenten en brie uit de oven, geserveerd met friet en salade / Mit verschiedenem Gemüse und Brie aus dem Ofen gefüllt, mit Pommes frites und Salat serviert</i>	
SATÉ SPIES / SATÉSPIESS _____	16,75
<i>Van Oosters gemarineerde kipfilet geserveerd met friet, kroepoek en satésaus Nach orientalischer Art, von mariniertem Hühnerfilet, mit Pommes frites, Kroepoek und Erdnussoße serviert</i>	
SPARERIBS / SPARERIBS _____	17,50
<i>Met twee sauzen, friet en salade Mit zwei Soßen, Pommes frites und Salat</i>	

Heeft u een allergie? Meld het ons, allergeneninformatie is beschikbaar in een speciale menukaart.
Haben Sie eine Allergie? Bitte melden Sie es uns. Allergen-Information ist in einer speziellen Menükarte verfügbar.

PANNENKOEKEN PFANNKUCHEN

NATUREL / NATURELL	6,00
APPELMOES / APFELMUS	7,00
BOLOGNESE / BOLOGNESE	8,00
APPEL / APFEL	7,00
CHAMPIGNONS, SPEK EN UI CHAMPIGNON, SPECK UND ZWIEBELN	9,00
KAAS / KÄSE	7,00
KAAS EN HAM / KÄSE UND SCHINKEN	8,00
KAAS EN TOMAAT / KÄSE UND TOMATE	8,00
HAM, KAAS EN UIEN SCHINKEN, KÄSE UND ZWIEBELN	9,00
HAM, KAAS, TOMAAT EN UIEN SCHINKEN, KÄSE, TOMATE UND ZWIEBELN	10,00
SPEK / SPECK	7,00
SPEK EN KAAS / SPECK UND KÄSE	8,00
SPEK EN APPEL / SPECK UND APFEL	8,00
LAMSHAM / LAMMSCHINKEN	8,00
TEXELSE KAAS / TEXEL-KÄSE	8,00
LAMSHAM EN TEXELSE KAAS LAMMSCHINKEN UND TEXEL-KÄSE	10,00

SEIZOEN SAISON

VERSE AARDBEIEN / ERDBEEREN <i>Met slagroom / Mit Schlagsahne</i>	6,25
VERSE AARDBEIEN / ERDBEEREN <i>Met slagroom en vanille-ijs Mit Schlagsahne und Vanille-Eis</i>	6,75
FROZEN CAPPUCCINO GEFRORENER CAPPUCCINO <i>Een frisse ijskoffie van Artemia met een topping van hazelnoot, kokos, karamel en witte- of melkchocolade Ein frischer Eiskaffee von Artemia mit Haselnuss, cocos, karamell, weiße oder milkschokolade</i>	4,00

DESSERTS NACHSPEISEN

CHOCOLADEFESTIJN / SCHOKOLADENFEST <i>Warme chocolade muffin uit eigen keuken met witte chocolademousse, stracciatella-ijs, een vleugje crème de cacao en slagroom / Warmes Schokoladentörtchen aus eigener Küche mit weißer Schokoladenmousse, Stracciatella- Eis, einem Hauch Crème de cacao und Schlagsahne</i>	7,25
DAME BLANCHE <i>3 bollen vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus / 3 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokoladensoße</i>	6,50
PUDDING VAN 'OMA DEKKER' PUDDING VON „GROSSMUTTER DEKKER“ <i>Wisselende smaken, begeleid door een heerlijke saus en slagroom / Wechselnde Geschmacksrichtungen, begleitet von einer herrlichen Soße und Schlagsahne</i>	5,75
TEXELSE CRÈME BRÛLÉE TEXELER CRÈME BRÛLÉE <i>Met een vleugje kruidenlikeur, een bolletje vanilleroomsaus en slagroom / Mit einem Hauch Karamell und einem Kügelchen Vanillesahneeis und Schlagsahne</i>	7,00
WECKPOT / EINWECKGLAS <i>Met vanilleroomsaus, warme kersen en slagroom Mit Vanillesahneeis, warmen Kirschen und Schlagsahne</i>	6,50
VANILLE- EN KAREMELIJS VANILLE- UND KAREMELL-EIS <i>Met stukjes oud-Hollandse stroopwafel, karamelsaus en slagroom / Mit Stückchen altholländischer Sirupwaffel, Karamellsoße und Schlagsahne</i>	6,75
SORBET / SORBETT <i>Met verse vruchten, aardbeiensaus en slagroom Mit frischem Obst, Erdbeersauce und Schlagsahne</i>	6,75
VERSE FRUITSALADE / FRISCHER OBSTSALAT	6,25
KINDERBEKER / KINDERBECHER <i>Gevuld met chocolade- en vanille-ijs en slagroom Gefüllt mit Schokoladen- Vanille-Eis und Schlagsahne</i>	4,00
LUXE COMBINATIE KAAS LUXURIÖSE KOMBINATION KÄSE <i>Combinatie van o.a. Texelse kaas, noten, druiven en chutney. Geserveerd met stokbrood Kombination von u.a. Texeler Käse, Nüssen, Trauben und Chutney. serviert mit Baguette</i>	14,75

SPECIALE KOFFIE KAFFEEESPEZIALITÄT

IRISH COFFEE	6,25
FRENCH COFFEE	6,25
SPANISH COFFEE	6,25
ITALIAN COFFEE	6,25
COFFEE TIA MARIA	6,25
COFFEE BENEDICTINE	6,25
TEXELSE KOFFIE	6,00

DESSERT WIJNEN DESSERT-WEINE

DOMAINE DE FORGES PINEAU DES CHARENTES BLANC FRANKRIJK / FRANKREICH	4,50 28,50
<i>Heerlijk fris zoet gekonfijt citrusfruit Herrlich frisch, süße, kandierte Zitrusfrucht</i>	
RIETVALLEI RED MUSCADELLE ZUID-AFRIKA / SÜDAFRIKA	4,50 28,50
<i>Licht rode dessertwijn met de smaak van ingedroogde rozijnen / Hellroter Dessertwein mit dem Geschmack von getrockneten Rosinen</i>	

GEBAK GEBÄCK

BOURGONDISCH APPELGEBAK BURGUNDISCHER APPELKUCHEN	3,00
BOURGONDISCH APPELGEBAK MET SLAGROOM BURGUNDISCHER APPELKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	3,50
AARDBEIENSCHHELP OF CHOCOLADEGEBAK ERDBEERMUSCHEL ODER SCHOKOLADENKUCHEN <i>Afhankelijk van het seizoen / Je nach Saison</i>	3,50
MANDARIJNEN KWARKTAART MANDARINEN SAHNE SCHNITTEN	3,50
ETAGÈRE MET CHOCOLADE ETAGERE MIT SCHOKOLADE	4,40