



MENU

Unsere Köche beziehen die frischesten und nachhaltigsten Zutaten aus der Region, von den Watteninseln bis zur Küste von Den Oever bis Delfzijl. Das Meer versorgt uns mit tagesfrischem Fisch und Schalentieren, während das Land Bio-Fleisch und Gemüse der Saison liefert. Jedes Produkt wird sorgfältig ausgewählt, um die reiche Artenvielfalt und den Geschmack des Wattengebiets widerzuspiegeln.

MENÜS

TÄGLICH WECHSELNDES 2-GANGE-MENU • 32,-

Suppe des Tages | Hauptgericht des Tages
Wahlweise mit Fisch oder Fleisch

4-GÄNGE-ÜBERRASCHUNGSMENÜ SHARED DINING • 65,-

Vorspeise | Warme Vorspeise | Hauptgericht | Nachspeise

À LA CARTE

VORSPEISEN

Degustation für 2 Personen • 25,-
bestehend aus 3 verschiedenen Überraschungsvorspeisen

Jakobsmuscheln • 17,50
in dünne Scheiben geschnitten, mariniert und gekocht mit Gurken-Seealgen-Salat und Seesalat-Dressing
(Aufpreis von 2,50 für ein Arrangement)

Auster • 5,- pro Stück
natur mit Rotwein-Schalotten-Essig

Brioche-Toast mit Hummus von friesischen blauen Erbsen • 15,-
Lauch, grüner Spargel, Buchenpilze und Crumble von schwarzen Oliven (vegan)

Salat mit dünn geschnittenem Kalbsfilet • 15,-
Texel-Altkäse, Croutons und Dressing aus sirupartigem Balsamico mit reinem Trüffelöl
Extra: mit Entenleberlocken 7,50



HAUPTGERICHT FISCH

Kabeljaufilet • 29,-

Orzo, Oliven, Kapern und getrocknete Tomaten mit Krabbenbrühe

Halber Hummer • 29,-

Gebratene Nordseezunge (300 Gramm) • 42,-

(Aufpreis für ein Arrangement 17,50)

HAUPTGERICHT FLEISCH

Texel-Lamm-Verkostung • 29,-

Lammschulter, -karree und -spieß mit Wattenrisotto und Ratatouille

Gebackene Rinderlende aus der holländischen Region • 31,-

mit Chicorée in Skuumkoppe gekocht und Rösti

Extra: mit gebratener Entenleber 9,-

HOOFDGERECHT GEMÜSE

Cremiges Wattenrisotto • 24,-

aus Alkmaarse Gort und Groningse Dinkel mit Chicorée in Skuumkoppe gekocht

Nudeln mit verschiedenen Pilzen • 24,-

cremige Pestosauce mit Meersalat und geriebenem alten Texeler Käse

ALS BEILAGE DAZU

Kartoffeln und Gemüse • 8,-

Extra Pommes frites mit Texel Touch • 4,50

Salat mit Croutons, gekochtem Ei und Nussstreuseln • 6,50

DESSERTS

Feuilletée Karamell mit Konditorcreme • 12,50

Sanddorn-Panna Cotta, Himbeersorbet-Eis und Preiselbeersauce

Soezentorte mit weißer Schokolade • 12,50

Vanille, Mascarpone und Erdbeereis

Eis von der Texeler Eismanufaktur Bella Toscana • 3,- pro Kugel

Geschmacksrichtungen: Schokolade / Sabayon / Pistazie / Amarena (Schlagsahne 1,-)

Kaffee mit Kuchen aus der örtlichen Konditorei • 7,50

Käse aus der Region • 15,-