



## WAS HERZHAFTES UND WAS SÜßES

Backcamembert mit Preiselbeeren	11,40
Ingwer in Sirup mit ungesüßter, leicht aufgeschlagener Sahne	15,20
Cameleis mit Texelschem Eierlikör und Streusel von 'Valrhona'-Bitterschokolade	13,05
Walnusseis mit Ahornsirup und eingelegte Texelsche Rosinen (Boerenjongens)	13,05
'Dame Blanche', Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	10,50
Crème brûlée à la maison	9,50

## SPEISEKARTE

**Bistro**  
'T KERCKEPLEIN





### VORSPEISEN serviert mit Brot und Butter

Texelscher Lammschinken aus eigener Räucherei mit Texelschem Käse von Wezenspyk	18,25
6 Gambas aus dem Ofen in Olivenöl mit Knoblauchmelange nach Art des Hauses	15,00
Vitello mit Tzatziki vom Texelschen Bauernhof	16,50

### SUPPEN serviert mit Brot und Butter

Klare Waldpilzsuppe	8,60
Feine Bouillon vom Texel-Lamm	9,25
Extra Brot	4,90

Melden Sie uns bitte eventuelle Unverträglichkeiten.



## HAUPTSPEISEN

### TEXELSCHES RIND

Entrecôte mit Kräuterbutter à la maison	31,00
Schmortöpfchen	25,00

### TEXELSCHES LAMM

Lamm Nüsschen mit Bordelaisersauce	29,50
Lende mit Basilikumsauce	35,00

### AUS DEM MEER

Lachsfilet mit Bärlauchsauce	24,80
Kabeljaufilet mit Safransauce	29,50

### VOM TEXELSCHES SCHWEIN

Spareribs mit 2 Saucen	23,75
Fleischspieß mit Erdnusssauce	24,75
Rib Roast mit grüner Pfeffersauce	22,25

### GEFLÜGEL

Auf der Haut gebratene Entenbrust mit Portweinsauce	28,50
---	-------

Alle Hauptspeisen werden serviert mit Texelschen Kartoffeln oder Fritten, Salatteller und frischem Gemüse.