



TOT SLOT WAT HARTIGS OF IETS ZOETS

Gebakken camembert met cranberries	11,40
Gember met lichtgeklopte ongezoete room	15,20
Caramelijs met Texels scharrelei-likeur en 'Valrhona'- bitterchocoladekrullen	13,05
Walnotenijs met ahornsiroop en Texelse Boerenjongens	13,05
Dame Blanche, vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	10,50
Crème brûlée à la maison	9,50

MENUKAART

Bistro
'T KERCKEPLEIN





VOORAF geserveerd met brood en boter

Gerookte Texelse lamsham uit eigen rokerij met Texelse kaas van boerderij Wezenspyk	18,25
Gamba's (6) uit de oven in olijfolie met knoflookmelange	15,00
Vitello met tzatziki van de Texelse Zuivelboerderij	16,50

SOEPEN geserveerd met brood en boter

Heldere bospaddenstoelsoep	8,60
Texelse lamsbouillon	9,25
Extra mandje brood	4,90

Heeft u een allergie? Voor allergeneninformatie kunt u terecht bij onze medewerk(st)ers.



HOOFDMENU

VAN HET TEXELSE RUND

Entrecôte met kruidenboter à la maison	31,00
Stoofpotje	25,00

VAN HET TEXELSE LAM

Boutje met bordelaisesaus	29,50
Filet met basilicumsaus	35,00

UIT ZEE

Gebakken zalmfilet met een daslooksaus	24,80
Gebakken kabeljauwrugfilet met saffraansaus	29,50

VAN HET TEXELSE VARKEN

Spareribs met 2 sausjes	23,75
Haassaté met pindasaus	24,75
Rib Roast met groene pepersaus	22,25

GEVOGELTE

Op de huid gebakken tamme eendenborst met rode portsaus	28,50
---	-------

Alle hoofdgerechten zijn inclusief gemengde salade, Texelse aardappeltjes en/of patat en verse groenten