

# Dinerkaart

woensdag tm zondag, aanvangstijd van 17:30 uur tot 19:30 uur

## Om te beginnen

<b>Landbrood</b>	€ 5
kruidenboter   aioli   tapenade	
<b>Soep van het moment</b>	€ 6
regelmatig wisselende soep van het seizoen	
<b>Hertencarpaccio</b>	€ 11
balsamico-bramen dressing   zoetzure rode ui   Texelse oude kaas	
<b>Tartaar van bospaddenstoel</b>	€ 9
shiitake   enoki   cantharel   truffelmayo   rode ui   kappertjes   kwartelei	
<b>Gebakken gamba's</b>	€ 9,5
kruidenolie   citroen   paprika   bosui   currykroepoek	

## Hoofdgerechten

<b>Wildzwijn stooftpot</b>	€ 20
rode wijn   tauge   prei   rijst   naanbrood	
<b>Kalfs ribeye</b>	€ 21
tijm jus   knolaardappelpuree   dagverse groenten	
<b>Heilbotfilet</b>	€ 20
witte wijn-saliesaus   pastinaakcrème   cantharel	
<b>Vis van de dag</b>	€ dagprijs
van onze visboer "De Oude Vismarkt" in Oudeschild	
<b>Gevulde flespompoen</b>	€ 18,5
quinoa   knoflook   ui   granaatappel   hazelnoot   munt   koriander	
<b>Texelse kaasfondue</b> (per 2 pers)	€ 18 pp
kazen van Wezenspyk   brood   tortillachips   groente   cherrytomaat	

## Om af te sluiten

<b>Herfst ijscoupe</b>	€ 6
3 soorten ijs   bramencoulis   slagroom	
<b>Coupe stroopwafel</b>	€ 6
vanille-ijs   stroopwafel   karamelsaus   slagroom	
<b>Chocolade ganachetaartje</b>	€ 7
chocolade   karamel   Texelstroompje likeur   bloedsinaasappelijs	
<b>Texelse appeltaart</b>	€ 6
van Novalishoeve   vanille-ijs   slagroom	
<b>Texelse bonbons</b>	€ 7,5
van de Texelse chocolaterie   koffie of thee	