

# Tapaskarte Juli – Brasserie TX








Wir haben 7 Tage in der Woche geöffnet.

Von 12.00 Uhr bis 15.30 zum Lunch und ab 17.00 Uhr Tapas all you can eat.








€ 32,50 p.P., Kinder bis 10 Jahre € 2,25 pro Lebensjahr. Tapas pro Stück € 6,50.

## TAPASKAART






### Koude tapas

1. # Gemischter Salat mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen 
2. # Wrap mit Hähnchen, Spinat und Sahnekäse
3. # Serrano-Schinken mit Melone
4. Carpaccio mit Limonenmayonnaise, Kapern, sonnengetrockneten Tomaten, altem Käse und Rucola
5. # Salat mit texelschen Pilzen von Maarten Dijker, Feta und Balsamico 
6. # Wrap met tonijn, roomkaas, kappertjes en rucola
7. # Hausgemachte salzige Stängel mit einem Tomatensalsa 
8. # Kartoffelsalat mit Wurst von der Metzgerei Dros 
9. # Fischsalat mit Lachs, Nordseefisch und Meeresfrüchten 
10. # Anti pasti: Herrlicher Teller mit Fisch/Fleisch/Vegetarisch 
11. # Rohkostsalat 



### Vegetarische tapas

12. # Geröstete Cherrytomaten 
13. # Gemüsefrühlingsrolle mit ThaichilisöÙe 
14. # SüÙe Pommes frites mit Pfeffermayonnaise 
15. # Patatas Brava aus Trüffelkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Aioli 
16. # Nacho Youri mit Käse und grobem Tomatenrelish und Avocadodip 
17. # 2 Ziegenkäsekroketten mit Honig-Senfauce 
18. Gemüseomelette 
19. Dicke Pommes frites mit Mayonnaise





### Tapas met vis

20. # Gekochte Muscheln in Strandstruner der Brauerei Tesselaar mit grobem Senfdip 
21. # Linguine mit Gambas und LangustinesöÙe 
22. # Riso mit KnoblauchsoÙe, krokantem Fisch und texelschen Pilzen von Maarten Dijker 
23. # Fischschmortopf mit Nordseefisch und Schalen- und Krustentieren 
24. Ravioli mit einer AntiboisesöÙe und Black Tiger Garnelen
25. In Butter gebratene Seezunge mit Zitrone (selbst filetieren) 
26. # Frittierte Tintenfischringe mit Bombay Bali Dip
27. # Gebratene Muscheln mit Champignons, Zwiebeln und paprika
28. # Crispy Lachs mit einem leichten, pikanten Mangochutney

### Tapas met vlees


29. # Pulled Mark (Pommes frites mit pulled Chicken, ErdnussoÙe und Frühlingszwiebeln)
30. # Beefsteakspitzen mit warmer KnoblauchsoÙe
31. # Sombrero Martijn (gewürztes Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika und Tomatensalsa)
32. # Zarte Spareribs mit Teriyaki-MirinsoÙe
33. Weiches, weißes Brötchen mit Lammswurst mit pikanter SoÙe 
34. Brötchen Hamburger mit gebratenen Zwiebeln und Käse
35. # Nasi mit hausgemachtem Babi pangang und Atjar Tampur
36. Bauchspeck piri-piri mit StickysoÙe
37. # Lammschmortopf mit SüÙkartoffelpüree 

### Dessert tapas

38. Puddingflip mit Joghurt von Novalishoeve 
39. Sahnige Schokoladenmousse mit Sahne
40. Hausgemachter Mangokäsekuchen mit einem Oreoboden
41. Softeis mit Erdbeeren von der Reuze Aardbij 
42. Hausgemachte Frozen Erdbeeren 
43. Hausgemachter Frozen Ictea green
44. Käsekuchen mit Sanddornjoghurt von Novalishoeve 
45. Softeis mit Moccachino und Daim (mit Karamell gefüllter Schokoladencrisp)

# Diese Tapas können separat bestellt werden. Die Portionen sind etwas größer und kosten € 6,50 pro Stück.

 Vegetarisch

 Texelsches Produkt

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

<b>Cafe complet</b>	€ 7,50
Kaffee oder Tee nach Wahl, serviert mit einem Likör, Sahne und etwas SüÙem	
<b>Texelsche Kaffee mit Jutter</b>	€ 7,50
<b>French Coffee mit Grand Manier</b>	€ 7,50
<b>Irish Coffee mit Whisky</b>	€ 7,50
<b>Spanish Coffee mit Tia Maria</b>	€ 7,50

## WIE FUNKTIONIERT ES

- An allen Tagen gilt ein Maximum von 2 Tapas pro Person pro Runde.
- Sie können die nächste Runde bestellen, wenn die Tapas der vorherigen Runde verzehrt sind.
- Um alles schnell und einfach verlaufen zu lassen, bitten wir Sie, sich 2 Nummern zu merken und diese der Bedienung zu nennen.
- Wir servieren kein Leitungswasser.
- Nachtisch und Getränke sind nicht im Preis enthalten. Die Preise finden Sie im hinteren Teil unsere Menükarte.
- Sind Sie allergisch? Bitte teilen Sie es unserer Bedienung mit. Wir werden uns bemühen, unsere Tapas so gut wie möglich anzupassen.
- Alle Tapas werden mit oftmals texelschen Zutaten direkt frisch zubereitet. Wir bitten Sie daher um ein bisschen Geduld.
- Sind Sie kein großer Esser? Dann können Sie die Gerichte gekennzeichnet einem # auch einzeln bestellen. Die Portionen sind etwas größer und kosten € 6,50 pro Stück.
- Wir wünschen Ihnen namens des ganzen Teams vom Havenhotel Texel einen angenehmen, gemütlichen aber vor allem leckeren Abend!