

WILLKOMMEN IM 'T PAKHUUS

Willkommen in unserem stimmungsvollen Restaurant am Hafen von Oudeschild. Wir überraschen Sie gerne mit den reinen Aromen, die Texel zu bieten hat.

Wir servieren die schönsten Fische, Krebstiere und Krustentiere aus dem Wattenmeer und der Nordsee. Bevorzugen Sie etwas anderes? Auch Texelfleisch und andere regionale Produkte erhalten die Aufmerksamkeit, die sie verdienen.

Egal, ob Sie zu einem gemütlichen Mittagessen oder einem ausgiebigen Abendessen mit Blick auf den Hafen kommen, wir freuen uns, Sie im 't Pakhuus begrüßen zu dürfen



JRE Menu's

5 Gangen – 95 | All-in – 180

6 Gangen – 105 | All-in – 200

7 Gangen – 115 | All-in – 220

Die All-in-Menüs beinhalten Aperitif, Weinbegleitung, Tafelwasser, Kaffee und Friandise.

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola	
Coca-Cola Zero Sugar	
Fanta	
Fanta Cassis	
Fuze-Tee Funkel-Schwarzer Tee	
Fuze Tea Grüner Tee	
Apfelschorle	
Sprite	
Bru Kohlensäurehaltig / Sprudelnd 0,25L	
Bru kohlensäurehaltige / sprudelnde 1L	
TX Apfelsaft von De Waelde Tuin	
Frischer Orangensaft	
Fever Tree Premium Indian Tonic	
Fieberbaum-Ingwerbier	

BIERE

Swinckels vom Fahn 0,25L	
0,50L	
Skuumkoppe 6% vom Zapf 0,30L	
0,50L	
Weißer Tessel-aar-Flasche 0,33L	
Skuumkoppe 0,0% Flasche 0,30L	
Swinckels 0,0% Flasche 0,33L	
Tesselaar Texfree 0,0 Flasche 0,33L	

COCKTAILS

Pornostar Martini Vanille / Passionsfrucht	
Espresso Martini Vanille / Kaffeeleikör / Espresso	
Aperol Spritz Blood Orange / Münzstätte	
TX Gin-Tonic Samphire / Meerdornbeeren	

HEISSE GETRÄNKE

3.95 Kaffee* oder Tee "komplett"	12.50
3.95 (Serviert mit köstlichen Friandessen)	
3.95 Kaffee*	4.00
3.95 Espresso*	4.00
3.95 Doppelter Espresso*	6.00
3.95 Cappuccino*	4.50
3.95 Latte macchiato*	4.75
3.95 Eiskaffee*	4.75
3.50 Eenhorntee (0,5L)	4.75
9.00 Rooibos Jasmine Grün White Earl Grey	
4.00 Kamille Verbena Waldfrüchte Ceylon	
5.00 Frischer Ingwer- oder Minztee (0,5L)	4.75
4.50 Schokomilch	4.25
4.50 Schokomilch mit Schlagsahne	5.00

SPEZIALITÄTENKAFFES

4.00 Irish Coffee (Whiskey)	11.00
8.00 Spanischer Kaffee (Licor43)	11.00
Französischer Kaffee (Grand Marnier)	11.00
6.00 Texel Coffee (Beachcomber)	11.00
9.00	

SÜSSIGKEITEN

6.00 Friandises	9.50
(Verschiedene kleine Süßigkeiten)	
5.50 Samhir-Karamell-Bonbon	3.50

MOCKTAILS

12.00 Pornostar Martini 0,0% Vanille / Passionsfrucht	11.00
12.00 Ginsin Tangerine alkoholfreier Gin mit Fever Tree Premium Indian Tonic	11.00
12.00 Ginsin Strawberry Alkoholfreier Gin mit Fever Tree Premium Indian Tonic	11.00

Popcorn Sour

Jim Beam / Disaronno / Popcorn

12.00

MITTAGESSEN

Tagsüber servieren wir nicht nur unsere Mittagsgerichte, sondern Sie können auch aus unserer Abendessenskarte wählen

EGG BENEDICT 18

Brioche-Brot | Pochiertes Ei | Hollandaise-Sauce | Räucherter Lachs oder Speck

MITTAGSVERKOSTUNG 24

Räucherlachs | Garnelen | Thunfischsalat | Tasse Hummerbisque

ZIEGENKÄSE-, HONIG- UND WALNUSSESSALAT (Vegetarisch) 21

Mit Brot und Butter

SALATFISCH DES TAGES 28

Mit Brot und Butter

SALAT "RICHE" 44

Krebs | Garnelen | Räucherlachs | Entenleber | Spargel Mit Brot und Butter

PLATTE KALBSRIBEYE 32

Frische Pommes frites | Salat | Mayonnaise | Bearnaise-Soße

Ergänzen Sie halbe Hummer- oder gebratene Entenleber + 18,50

MUSCHEL-PAN 26

Frische Pommes frites | Salat | Mayonnaise

PLATTENFISCH DES TAGES 32

Frische Pommes frites | Salat | Mayonnaise

TEXEL RINDFLEISCHBURGER 24

Gruyere | Speck | Pommes frites | Salat

Ergänzen Sie halbe Hummer- oder gebratene Entenleber + 18,50

FRUITS DE MER "SPECIAL" (2 PERS.)

225

Eine Kombination aus heißem und kaltem serviertem Meeresfrüchte mit unter anderem einem ganzen Hummer,

Herzmuscheln, Langustinen, Garnelen, Periwinkles, Austern und Vongole.

Flasche Champagner inklusive

MITTAGSDESSERT

Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne **11**

Dame Blanche **11**

JRE Mittagsmenüs

4 Gänge – All-in – 150

All-in-Menüs umfassen Aperitif, Weinbegleitung, Tafelwasser, Kaffee und Süßigkeiten.

VORSPEISEN

POMPOEN KOKOS KERRIE SOEP (VEGAN)

Koriander | Pfeffer | Erdnuss

12

HUMMER BISQUE

Krebstiere und Schalentiere | Crème fraîche | Queller

16

WADDEN COCKLES (500G)

Rote Paprika | Knoblauch | Queller | Schalotte

19

HOLLÄNDISCHE SCHNECKEN (6PC)(12PC)

Kräuterbutter | Rustikales Brötchen

19/38

CARPACCIO VOM TEXELER RIND

Parmesan | Kapern | Trüffel-Mayonnaise | Frischer Trüffel

22

GEBACKENE ENTENLEBER

ROTE BETE | Apfel | Calvados

24

CANADIAN HUMMER

Kartoffelsalat | Hollandaise | 5g Kaviar

29

HAUPTSPEISEN

BIETSTUK (VEGETARISCH)

Rote Rübe | Polenta | Morchel | Frischer Trüffel

32

KABELJAUFILET

Miesmuscheln | Feines Gemüse | Vadouvan

34

HIRSCHKALB

Rückenfilet | Hachee | Pommes Fondant

39

KALBFLEISCH RIBEYE

Béarnaise Soße | Kartoffelpüree

+ Zuschlag halber kanadischer Hummer 18,50

36

GEBACKENE GANZE SEEZUNGE (350/400G)

Salat | Frische Pommes Frites | Fischsoße

69

GEBACKENE GANZE SEEZUNGE (500/600G)

Salat | Frische Pommes Frites | Fischsoße

80

KREEFT A LA PLANCHA (500/1200G)

Salat | Frische Pommes Frites | Zilte groente

14.50/100g

FRUITS DE MER

Hummer Bisque | Warme und kalte Meeresfrüchte | Halber Hummer | Venusmuscheln |
Langusten | Gambas | Strandschnecken | Austern | Vongole

85 p.P.

DESSERTS

PANNACOTTA

Zitrusfrüchte | Schokolade | Kaffee-Streusel

15

HERZHAFTES DESSERT

Foie Gras | Radicchio | Blutwurst

19

KÄSEPLATTE

Ausländischen und Texeler Käsesorten

17

AFFOGATO MARTINI (COCKTAIL)

Wodka | Vanille-Eis | Kaffee

13

EMPFOHLENE DIGESTIFS

VAGHI 10 ANS | €5

10 Jahre | Ugni Blanc, Baco

Soft Tabak | Trockenfrüchte | Vanille | Pflaume | Leder

VAGHI 1986 | €14

Jahrgang 1986 | ± 35 Jahre Fassreifung Kakao | Kandierte Orange | Pekannüsse | Espresso | Warme Gewürze

VAGHI 1970 | €30 Jahrgang 1970 | ± 50 Jahre Fassreifung Haselnuss | Antikes Leder | Lakritz | Schärfe | Feine balsamische Noten

VAGHI 1959 | €36

Jahrgang 1959 | ± 60 Jahre Fassreifung

Rancio | Zigarrenkiste | Schwarzer Tee | Trüffel | Trockenfrüchte | Alte Eiche

POIRE WILLIAMS – EAUDEVIE "THÉO PREISS" | €9,50

Elsass, Frankreich | 45 % vol.

Heller, raffinierter Obstbrand mit satten & reinen Birnennoten. Zu diesem Eau-de-Vie gehört eine *poire prisonnière* – eine echte Birne, die in der Flasche gezüchtet wird, ein traditionelles Handwerk, das Perlen der Handwerkskunst zur Schau stellt