

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 Friandises.

ERFRISCHUNGSGETRÄNK

Koks	3.75
Coca Cola ohne Zucker	3.75
Fanta	3.75
Fanta Cassis	3.75
Fuze Tea Prickelnder Schwarztee Zitrone	3.75
Fuze Tea Grüner Tee	3.75
Apfelschorle	3.75
Elfe	3.75
Bru Kohlensäurehaltig / Kohlensäurehaltig (0.25L)	3.50
Bru Kohlensäure / Kohlensäure (1L)	9.00
TX Appelsap (van Keyser)	3.85
Verse jus d'orange	5.00
Fever Tree Premium Indisches Tonikum	4.50
Fever Tree Ingwer Bier	4.50

BIEREN

Swinckels (van de tap)	
0,25 L	4.00
0.50 L	7.75
Skuumkoppe 6% (vom Fass)	
0.30 L	5.75
0.50 L	9.00
Bavaria Radler 2% (0.33 L fleh)	4.00
Skuumkoppe 0.0% (0.30 L fles)	5.50
Swinckels 0,0% (0,33 L fleh)	4.00

COCKTAILS

Pornostar Martini	11.00
Vanille / Passievrucht	
Espresso Martini	11.00
Vanille / Koffielikeur / Espresso	
Aperol Spritz	11.00
Blutorange / Münze	
TX Gin-Tonic	15.00
Zeekraal / Duindoornbessen	

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee* oder Tee "komplett" (serviert mit leckeren Friandises)	12.50
Koffie*	3.75
Espresso*	3.75
Doppelter Espresso*	5.50
Cappuccino*	4.00
Latte Macchiato*	4.50
Eiskaffee*	4.50
Einhorn-Tee (0,5 L)	4.50
Rooibos Jasmin Grün Weiß Graf Grau Kamille Eisenkraut Waldfrüchte	
Vers gember- von muntthee (0,5 L)	4.50
Schokoladenmilch	4.00
Schokoladenmilch mit Schlagsahne	4.50
Schokoladenmilch mit Rum und Schlagsahne	7.00
Schokoladenmilch mit Beachcomber und Schlagsahne	7.00
*auch entkoffeiniert möglich	

SPEZIALITÄTENKAFFEES

Irischer Kaffee	9.50
Spanischer Kaffee	9.50
Jamaikanischer Kaffee	9.50
Französischer Kaffee	9.50
Texeler Kaffee	9.50
Espresso Martini	11.00

SÜßIGKEITEN

Behandelt	8.75
(Verschiedene kleine Süßigkeiten)	

MOCKTAILS

Pornostar Martini 0,0%	10.00
Vanille / Passievrucht	
Ginsin Mandarine	10.00
Alcoholvrije Gin met Fever Tree Premium Indian Tonic	
Ginsin	10.00
Erdbeere Alkoholvrije Gin met Fever Tree Premium Indian Tonic	

MITTAGESSEN

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

EIER-BENEDIKT	18
Brioche Brot Pochiertes Ei Sauce Hollandaise Geräucherter Lachs oder Speck	
LUNCHPROEVERIJ	24
Geräucherter Lachs Garnelen Thunfisch-Salat Tasse Hummerbisque	
ZIEGENKÄSE-, HONIG- UND WALNUSSSALAT (Vegetarisch)	21
Mit Brot und Butter	
SALAT FISCH DES TAGES	28
Mit Brot und Butter	
"REICHHALTIGER" SALAT	44
Krebs Garnelen Geräucherter Lachs Entenleber Spargel Mit Brot und Butter	
TELLER KALBS-RIBEYE	32
Gießt Pommes Frites Salat Mayonaise Béarnaiseaus	
<i>Ergänzen Sie halben Hummer oder gebratene Entenleber + 18,50</i>	
MOSSEL	26
Gießt Pommes Frites Salat Mayonaise	
TELLER FISCH DES TAGES	32
Gießt Pommes Frites Salat Mayonaise	
TEXELSE RUNDER HAMBURGER	24
Gruyère Spek Pommes frites Salat	
<i>Ergänzen Sie halben Hummer oder gebratene Entenleber + 18,50</i>	
"SPECIAL" MEERESFRÜCHTE (2 PERSONEN)	225
Eine Kombination aus warmen und kalt servierten Meeresfrüchten mit u.a. einem ganzen Hummer, Herzmuscheln, Langusten, Garnelen, Strandschnecken, Austern und Vongole.	
<i>Flasche Champagner inklusive</i>	
MITTAGESSENDESSERT	
Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne	9
Dame Blanche	9

JRE Menüs

3 Gänge – 65 | All-in – 120

4 Gänge – 75 | All-in – 140

All-in-Menüs beinhalten 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

VORSPEISEN

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

SAUTIERTE 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 – EADEVIE "THÉO PREISS" | €9,50

Elsass, Frankreich | 45 % vol.

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