

## 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	3.75
Zitrone	
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 ( <i>van Keyser</i> )	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% ( <i>vom Fass</i> )	
0.30 L	5.75
0.50 L	9.00
Bavaria Radler 2% (0.33 L <i>fleh</i> )	4.00
Skuumkoppe 0.0% (0.30 L <i>fles</i> )	5.50
Swinckels 0,0% (0,33 L <i>fleh</i> )	4.00

## COCKTAILS

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

## HEISSE GETRÄNKE

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

\*auch entkoffeiniert möglich

## SPEZIALITÄTENKAFFEE

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% <i>Vanille / Passievrucht</i>	10.00
Ginsin Mandarine <i>Alcoholvrije Gin met Fever Tree Premium Indian Tonic</i>	10.00
Ginsin <i>Erdbeere Alkoholvrije Gin met Fever Tree Premium Indian Tonic</i>	10.00

## **MITTAGESSEN**

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

<b>EIER-BENEDIKT</b>	<b>18</b>
Brioche Brot   Pochiertes Ei   Sauce Hollandaise   Geräucherter Lachs oder Speck	
<b>LUNCHPROEVERIJ</b>	<b>24</b>
Geräucherter Lachs   Garnelen   Thunfisch-Salat   Tasse Hummerbisque	
<b>ZIEGENKÄSE-, HONIG- UND WALNUSSSALAT (Vegetarisch)</b>	<b>21</b>
Mit Brot und Butter	
<b>SALAT FISCH DES TAGES</b>	<b>28</b>
Mit Brot und Butter	
<b>"REICHHALTIGER" SALAT</b>	<b>44</b>
Krebs   Garnelen   Geräucherter Lachs   Entenleber   Spargel	Mit Brot und Butter
<b>TELLER KALBS-RIBEYE</b>	<b>32</b>
Gießt Pommes Frites   Salat   Mayonaise   Béarnaiseaus <i>Ergänzen Sie halben Hummer oder gebratene Entenleber + 18,50</i>	
<b>MOSSEL</b>	<b>26</b>
Gießt Pommes Frites   Salat   Mayonaise	
<b>TELLER FISCH DES TAGES</b>	<b>32</b>
Gießt Pommes Frites   Salat   Mayonaise	
<b>TEXELSE RUNDER HAMBURGER</b>	<b>24</b>
Gruyère   Spek Pommes frites   Salat <i>Ergänzen Sie halben Hummer oder gebratene Entenleber + 18,50</i>	
<b>"SPECIAL" MEERESFRÜCHTE (2 PERSONEN)</b>	<b>225</b>
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>	
<b>MITTAGESSENDESSERT</b>	
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

### **KABELJAFILET**

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 – 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