

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

Schmecken, erleben und genießen!



JRE Menu's

5 Gänge – 95 | All-in – 180

6 Gänge – 105 | All-in – 200

7 Gänge – 115 | All-in – 220

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

ERFRISCHUNGSGETRÄNK

Coca Cola	3.75
Coca Cola Zero	3.75
Fanta	3.75
Fanta Cassis	3.75
Fuze Tea Sparkeling	3.75
Fuze Tea Green	3.75
Apfelschorle	3.75
Sprite	3.75
Bru Kohlensäurehaltig / Kohlensäurehaltig (0.25L)	3.50
Bru Kohlensäure / Kohlensäure (1L)	9.00
TX Appelsapf (van Keyser)	3.85
Jus d'orange	5.00
Fever Tree Premium Indisches Tonikum	4.50
Fever Gingerbeer	4.50

BIEREN

Swinckels (vom Fass)	
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 fles)	4.00
Skuumkoppe 0.0% (0.30 L fles)	5.50
Swinckels 0,0% (0.33 L fles)	4.00

COCKTAILS

Pornstar Martini	11.00
Vanille Maracuja	
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 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 Jutter 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

Pornstar Martini 0,0%	10.00
Vanille Maracuja	
Ginsin Mandarine	10.00
Alcoholvrije Gin met Fever Tree Premium Indian Tonic	
Ginsin	10.00
Erdbeere Alcoholvrije 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 WALNUSSALAT (Vegetarisch)	21
Mit Brot und Butter	
SALAT FISCH DES TAGES	28
Mit Brot und Butter	
"RICHE" SALAT	44
Krebs Garnelen Geräucherter Lachs Entenleber Spargel Mit Brot und Butter	
PLATE KALBS-RIBEYE	32
Gießt Pommes Frites Salat Mayonaise Béarnaiseaus <i>Ergänzen Sie halben Hummer oder gebratene Entenleber + 18,50</i>	
MIESMUSCHELN	26
Gießt Pommes Frites Salat Mayonaise	
PLATE FISCH DES TAGES	32
Gießt Pommes Frites Salat Mayonaise	
TEXELL HAMBURGER	24
Gruyère Spek Pommes frites Salat <i>Ergänzen Sie halben Hummer oder gebratene Entenleber + 18,50</i>	
"SPECIAL" FRUITS DE MER (2 PERS)	
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 – All-in 120

4 Gänge – All-in 140

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

VORSPEISEN

KÜRBIS-KOKOS-CURRYSUPPE (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 bete | Polenta | Morille | Frische Trüffel
32

ROTBARBE

Wattenmeergarnele | Kartoffel | Queller
34

TEXEL LAMM

Lammrücken | Lammsneck | Dashi
39

KALBSFLEISCH RIBEYE

Béarnaise Soße | Kartoffelpüree
36

+ Zuschlag halber kanadischer Hummer 18,50

GEBACKENE GANZE SEEZUNGE (350/400G)

Salat | Frische Pommes frites | Fischsoße
69

GEBACKENE GANZE SEEZUNGE (500/600G)

Salat | Frische Pommes frites | Fischsoße
80

HUMMER A LA PLANCHA (500/1200G)

Salat | Gießt Pommes Frites | Zilte groente
12.50/100g

FRUITS DE MER

Kombination aus warmen und kalten Meeresfrüchten, darunter ein halber Hummer, Herzmuscheln, Langusten, Garnelen, Strandschnecken, Austern und Vongole
75 p.P.

DESSERTS

PANNACOTTA

Weißer Schokolade | Erdbeere | Pandan
15

HERZHAFTES DESSERT

Foie Gras | Cicoree | Blutwurst | Abb.
19

KÄSEPLATTE

Diverse Sorten von ausländischen und Texeler Käsesorten
17

AFFOGATO MARTINI (COCKTAIL)

Wodka | Vanille-eis | Kaffee
3

EMPFOHLENE DIGESTIFS

VAGHI 10 ANS | €5

10 Jahre | Ugni Blanc, BacoSoft Tabak | Trockenfrüchte | Vanille | Pflaume | Leder

VAGHI 1986 | €14

Jahrgang 1986 | ± 35 Jahre Fassreifung Kakao | Kandierter 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 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