

## WILLKOMMEN BEI 'T PAKHUUS

Danke, dass Sie bei uns sind. In unserer Küche vereinen wir gerne das Beste aus vielen Welten: die Frische des Meeres, den Reichtum klassischer internationaler Zutaten und die Verfeinerung saisonaler Aromen. Alles wurde mit Aufmerksamkeit, Respekt vor dem Produkt und mit Blick für Balance vorbereitet.

Unsere Speisekarte besteht aus sorgfältig ausgewählten Gerichten, die zusammen eine breite Palette an Aromen und Texturen ergeben. Die mit einem \* markierten Gerichte sind unsere **Signature-Gerichte**: Kreationen, in denen unser Stil und unsere Identität am deutlichsten zum Ausdruck kommen.

Egal, ob Sie zu einem gemütlichen Mittagessen oder zu einem üppigen Abendessen mit Blick auf den Hafen kommen – wir tun alles, um Ihnen einen warmen und geschmackvollen Aufenthalt zu bieten.

Im Namen des gesamten Teams: Genießen Sie Ihre Zeit mit uns.

The logo for 't Pakhuus is a stylized, handwritten signature in a dark grey or black ink. The letters are fluid and connected, with a prominent 't' at the beginning and a long, sweeping tail for the 's' at the end.

### **JRE Menu**

5 Gänge – 105 | All-in – 190

*Die Gesamtmenü umfassen Aperitif, Weinbegleitung,  
Tafelwasser, Kaffee und Friandise.*

## APERITIF

**MICHEL GENET CHAMPAGNE *BLANC DE BLANCS***

19 | 85

**L'ORMARINS, KLASSISCHER *ROSÉ BRUT***

12 | 55

**MVSA CAVA *0%***

10 | 50

## APERITIEFBITES

**AUSTER *MILLIONAIRE***

Gurke | Goldblatt | Kaviar

15

**AUSTER**

mignonette | Limoen

5

**AUSTER *BALI***

Ingwer | Koriander | Pfeffer

6

**AUSTER *KIMCHI***

Kimchi | Limette | Feiner Kresse

6

**AUSTER *VERKOSTUNG***

Verkostung der oben genannten Austern

30

**30 GRAM PERLE IMPERIAL KAVIAR**

6 blini's | creme fraîche

50

**JOSELITO PALETA IBERICO *GRAN RESERVA***

19

### **JRE Lunch menu**

Kann bis 14:00 Uhr bestellt werden

**4 Gänge – 85 | All-in – 170**

*Das "All-in"-Paket umfasst Aperitif, Weinbegleitung,  
Tischwasser, Kaffee und Süßigkeiten*

## VORSPEISEN

### **KANADISCHER HUMMER \***

Kartoffelsalat | Hollandaise | Kaviar

29

### **GEBACKENE ENTENLEBER**

Rote bete | Apfel | Calvados

24

### **CARPACCIO VON TEXEL-RINDFLEISCH**

Parmesan | Kapern | Trüffel Mayonaise | Frische Trüffel

22

### **GARNELENSCOCKTAIL**

Garnelen | cocktail sauce | algen kaviar

23

### **WADDEN MUSCHELN (500G)**

Roter Pfeffer | Knoblauch | Queller | Schalotten

19

### **NIEDERLÄNDISCH ESCARGOTS (6ST)**

Kräuterbutter | rustikales Brot

19

### **HUMMER BISQUE**

Krebstiere und Schalentiere | Crème Fraîche | Queller

16

### **KÜRBIS-KOKOS-CURRYSUPPE (VEGAN)**

Koriander | Roter Pfeffer | Erdnuss

12

*\*Signaturgericht*

## HAUPTGERICHTE

### FRUITS DE MER\*

Hummerbisque | Heiße und kalte Meeresfrüchte | Halb Hummer | Muscheln |  
Langustinengarnelen | Periwinkles | Austern | Vongole  
85 p.p.

*-Make it special!-*

### FRUITS DE MER "SPECIAL"

*darunter eine Flasche Champagner, Tafelwasser und  
Kaffee oder Tee mit Süßigkeiten  
2 pers | 275*

### HUMMERGRATIN (400/500G)

Salat | Pommes | Hollandaise  
69

### GEBRATENE GANZE SOHLE

Salat | Pommes | Fische  
350/400G | 69  
500/600G | 80

### FISCH PLATTER

*Zum Teilen von 2 Personen*

Vier Fischarten | Krebstiere und Schalentiere | Salat | Pommes  
44 p.p.

### FISCH DES TAGES

mit passender Garnierung  
34

### TEXEL LAMM

Rückenfillet | Lammeintopf | eigene Soße | Tulpenzwiebeln  
39

### MUSCHEL-PFANNE

Weißwein | Salat | Pommes  
28

### KALBS RIBEYE\*\*

Madeira-Sauce | Texel-Kartoffel | Bimi  
39

\*\*Ergänzung "Rossini": Brioche, Entenleber & Trüffel +24

### KARTOFFEL (VEGETARISCH)

Queller | Trüffel | Morchelpilz  
32

*\*Signaturgericht*

## DESSERTS

### HERZHAFTES DESSERT\*

Gänselever | Radicchio | Blutpudding | Feige

21

### CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohnen | Popcorn

14

### DAME BLANCHE

Vanilleeis | Schokolade | Schlagsahne

14

### KÄSEPLATTER

Verschiedene Arten von ausländischen und Texel-Käsesorten

18

### AFFOGATO MARTINI

Wodka | Vanilleeis | Kaffee

15

## SPEZIALITÄTENKAFFES

### IRISH COFFEE *Whiskey*

12

### SPANISH COFFEE *Licor43*

12

### FRENCH COFFEE *Grand Marnier*

12

### TEXEL KOFFIE *Jutter*

12

### KAFFEE/TEE "KOMPLETT"

Serviert mit Süßigkeiten

14

### SPEZIALKAFFEE "KOMPLETT"

Serviert mit Süßigkeiten

19

*\*Signaturgericht*

## **MITTAGESSEN**

### **CRUSHI LACHS**

scharfe mayonnaise | sojasauce

17

### **CRUSHI VEGETARISCHE**

scharfe mayonnaise | sojasauce

17

### **NORDSEEKRABBEINBEINE**

300 gramm | queller | mayonnaise

22

### **PASTA WADDENHERZMUSCHEL**

pfeffer | knoblauch | schalotte | queller

26

### **CROQUE TRÜFFEL**

pata negra | gruyère | truffle bechamel

24

### **FISCHSALAT DES TAGES**

serviert mit brot und butter

28

### **MITTAGSVERKOSTUNG**

geräucherter lachs | garnelen | thunfischsalat | hummerbisque

26

### **TX BEEF BURGER**

gruyère | speck | frische pommes | salat

28

## SPARKLING

<b>Michel Genet Champagner</b>	19
<i>Blanc de Blancs</i>	
<b>Die klassischen Ormarinden</b>	12
<i>Rosé Brut</i>	
<b>MVSA Cava 0%</b>	10

## OFFENE WEINE

<b>Château Reine Juliette</b>	14
Picoul de Pinet   Languedoc	
<b>Freakshow Chardonnay</b>	13
Chardonnay   Kalifornien	
<b>Uibel My Sexy MF (Naturwein)</b>	19
Müller-Thurgau & Frühroter Veltliner	
<b>Gustave Lorentz PB Reserve</b>	8
Pinot Blanc   Elsass	

<b>Höhlen, Stürme, Rivaner</b>	8
Rivaner   Luxemburg	
<b>Der egoistische Moment</b>	8
Rolle   Rhône	
<b>Oumsiyat "Jaspe"</b>	9
Cabernet Sauvignon   Syrah   Cinsault   Carignan   Libanon	

## BIERE

Swinckels	0.25L	4
	0,50L	8
Skuumkoppe	0.30L	6
	0,50L	9
<i>Witte Tessel-aar</i>	<i>Flasche 0,33L</i>	6

## BIERE 0,0 %

Skuumkoppe	Flasche 0.30L	6
Swinckels	Flasche 0,33L	4
Tesselaar Texfree	Flasche 0,33L	6

## KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola	4
Coca-Cola Zero Sugar	4
Fanta	4
Fuze-Tee Funkelnd/Grün	4
Sprite	4
Apfelschorle	4
TX Apfelsaft <i>von De Waelde Tuin</i>	4
Frischer Orangensaft	5
Bru Kohlensäurehaltig / Still	0,25L 3
Bru kohlenensäurehaltige / Still	1L 9
Fever Tree Premium Indian Tonic	5
Fieberbaum-Ingwerbier	5

## COCKTAILS

Pornostar Martini	14
<i>Vanilla   Passionsfrucht</i>	
Espresso Martini	14
<i>Vanilla   Kaffeelikör   Espresso</i>	
Aperol Spritz	12
<i>Blutorange   Münzstätte</i>	
TX Gin-Tonic	15
<i>Glaskraut   Meerdornbeeren</i>	

Popcorn Sour	16
<i>Jim Beam   Disaronno   Popcorn</i>	

## MOCKTAILS

Pornostar Martini 0,0 %	10
<i>Vanilla   Passionsfrucht</i>	
Ginsin Tangerine	10
<i>Alkoholfrei gin &amp; Tonic</i>	
Ginsin Erdbeere	10
<i>Alkoholfrei gin &amp; Tonic</i>	