

WILLKOMMEN IM 'T PAKHUUS

Schön, dass Sie bei uns sind. In unserer Küche vereinen wir das Beste aus vielen Welten: die Frische des Meeres, klassische internationale Zutaten und feine saisonale Aromen. Alles wird mit Sorgfalt zubereitet, mit Respekt vor dem Produkt und einem Gespür für Balance.

Unsere Karte bietet sorgfältig ausgewählte Gerichte mit einer Vielfalt an Aromen und Texturen. Die mit einem * gekennzeichneten Gerichte sind unsere **Signaturgerichte**: Kreationen, in denen unser Stil und unsere Identität am deutlichsten zum Ausdruck kommen.

Ob zu einem entspannten Lunch oder einem ausgedehnten Dinner mit Blick auf den Hafen – wir tun alles dafür, Ihnen einen herzlichen und genussvollen Aufenthalt zu bieten.

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



JRE Menüs

5 Gänge – 105 | All-in – 190

7 Gänge – 145 | All-in – 240

*Das „All-in“-Arrangement umfasst Aperitif, Weinbegleitung,
Tafelwasser, Kaffee und Friandises*

APERITIF

MICHEL GENET CHAMPAGNE *BLANC DE BLANCS*

21 | 105

L'ORMARINS CLASSIQUE *ROSÉ BRUT*

12 | 60

COL DE L'UTIA PROSECCO *0.0%*

10 | 50

APERITIF-HÄPPCHEN

AUSTER MILLIONAIRE

Gurke | Blattgold | Kaviar

15

AUSTER

Mignonette | Limette

5

AUSTER BALI

Ingwer | Koriander | rote Chili

6

AUSTER KIMCHI

Kimchi | Limette | feine Kresse

6

AUSTER VERKOSTUNG

Verkostung der oben genannten Austern

30

30 GRAMM PERLE IMPERIAL KAVIAR

6 Blinis | Räucherlachs | Crème fraîche

75

JOSELITO PALETA IBERICO *GRAN RESERVA*

19

JRE Lunchmenü

Bestellbar bis 14.00 Uhr

4 Gänge – 85 | All-in – 170

Das „All-in“-Arrangement umfasst

Aperitif, Weinbegleitung, Tafelwasser, Kaffee und Friandises

VORSPEISEN

KANADISCHER HUMMER*

Kartoffelsalat | Hollandaise | Kaviar

29

GEBRATENE ENTENLEBER

Rote Bete | Apfel | Calvados

26

CARPACCIO VOM TEXEL-RIND

Parmesan | Kapern | Trüffelmayonnaise | frischer Trüffel

24

GARNELENCOCKTAIL

Garnelen | Cocktailsauce | Algenkaviar

23

WATTENMEER-HERZMUSCHELN (500G)

rote Chili | Knoblauch | Queller | Schalotte

21

NIEDERLÄNDISCHE SCHNECKEN (6 STK)

Kräuterbutter | rustikales Brot

19

HUMMERBISQUE

Kanadischer Hummer | Queller

24

KÜRBIS-KOKOS-CURRYSUPPE (VEGAN)

Koriander | rote Chili | Erdnuss

12

**Signaturgericht*

HAUPTGERICHTE

FRUITS DE MER*

Hummerbisque | warme & kalte Meeresfrüchte | halber Hummer | Herzmuscheln |
Langoustinen | Garnelen | Strandschnecken | Austern | Vongole
89 p.P.

-Make it special!-

FRUITS DE MER "SPECIAL"

*inklusive einer Flasche Champagne, Tafelwasser und
Kaffee oder Tee mit Friandises
2 Pers. | 275*

GRATINIERTER HUMMER

Salat | frische Pommes frites | Hollandaise
14,50/100G

GEBRATENE GANZE SEEZUNGE

Salat | frische Pommes frites | Fischsauce
350/400G | 74
500/600G | 85

FISCHPLATTE

Zum Teilen ab 2 Personen

vier Fischarten | Schalen- & Krustentiere | Salat | frische Pommes frites
44 p.P.

FISCH DES TAGES

mit passender Garnitur
34

TEXEL-LAMM

Rückenfilet | Lammragout | eigener Jus | Tulpenzwiebeln
42

MUSCHELTOPF

Weißwein | Salat | frische Pommes frites
28

KALBS-RIBEYE**

Madeirasauce | Texeler Kartoffel | Bimi
39

**Supplement „Rossini“: Brioche, Entenleber und Trüffel +24

KARTOFFEL (VEGETARISCH)

Queller | Hollandaise | Trüffel | Morchel
32

**Signaturgericht*

DESSERTS

HERZHAFTES DESSERT*

Gänseleber | roter Chicorée | Blutwurst | Feige

21

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | Popcorn

14

DAME BLANCHE

Vanilleeis | Schokolade | Schlagsahne

14

KÄSEPLATTE

Auswahl ausländischer und Texeler Käsesorten

19

AFFOGATO MARTINI

Wodka | Vanilleeis | Kaffee

15

KAFFEESPEZIALITÄTEN

IRISH COFFEE *Whiskey*

12

SPANISH COFFEE *Licor 43*

12

FRENCH COFFEE *Grand Marnier*

12

TEXEL KAFFEE *Jutter*

12

KAFFEE/TEE „KOMPLETT“

serviert mit Friandises

14

KAFFEESPEZIALITÄT „KOMPLETT“

serviert mit Friandises

19

**Signaturgericht*

SCHAUMWEINE

Michel Genet Champagne	19
<i>Blanc de Blancs</i>	
L'Ormarins Classique	12
<i>Rosé Brut</i>	
Col de L'utia prosecco 0.0%	10

OFFENE WEINE

Chateau Reine Juliette	14
Picpoul de Pinet Languedoc	
Freakshow Chardonnay	13
Chardonnay California	
Uibel My Sexy MF (Naturwein)	19
Müller-Thurgau & Frühroter veltliner	
Gustave Lorentz PB Réserve	8
Pinot Blanc Alsace	
Caves Gales Rivaner	8
Rivaner Luxemburg	
Oumsiyat "Jaspe"	
Cabernet sauvignon Syrah Cinsault	9
Carignan Libanon	

BIERE

Swinckels vom Fass	0.25L	4
	0.50L	8
Skuumkoppe vom Fass	0.30L	6
		9
	0.50L	
<i>Witte Tessel-aar</i>	<i>Flasche</i>	6
<i>0.33L</i>		

BIERE 0.0%

Skuumkoppe	Flasche	6
<i>0.30L</i>		
Tesselaar Texfree	Flasche	6
<i>0.33L</i>		

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola	4
Coca-Cola Zero Sugar	4
Fanta	4
Fuze Tea Sparkling/Green	4
Sprite	4
Apfelschorle	4
TX Apfelsaft von De Waelde Tuin	4
Frisch gepresster Orangensaft	5
Bru still / sprudelnd	0.25L 3
Bru still / sprudelnd	1L 9
Fever Tree Premium Indian Tonic	5
Fever Tree Ginger Beer	5

COCKTAILS

Pornstar Martini	14
<i>Vanille Passionsfrucht</i>	
Espresso Martini	14
<i>Vanille Kaffeelikör Espresso</i>	
Aperol Spritz	12
<i>Blutorange Minze</i>	
TX Gin-Tonic	15
<i>Queller Sanddornbeeren</i>	
Popcorn Sour	16
<i>Jim Beam Disaronno Popcorn</i>	

MOCKTAILS

Pornstar Martini 0.0%	10
<i>Vanille Passionsfrucht</i>	
Ginsin Tangerine	10
<i>Alkoholfreier Gin & Tonic</i>	
Ginsin Strawberry	10
<i>Alkoholfreier Gin & Tonic</i>	

LUNCH

CRUSHI LACHS

scharfe Mayonnaise | Sojasauce

19

CRUSHI VEGETARISCH

scharfe Mayonnaise | Sojasauce

19

NORDSEE-KRABBE

300 Gramm | Queller | Mayonnaise

22

PASTA MIT WATTENMEER-HERZMUSCHELN

rote Chili | Knoblauch | Schalotte | Queller

26

SALAT MIT FISCH DES TAGES

serviert mit Brot und Butter

28

LUNCH-DEGUSTATION

Räucherlachs | Garnele | Thunfischsalat | Hummerbisque

26

TX RINDBURGER

Gruyère | Speck | frische Pommes frites | Salat

28

HUMMERBISQUE

Schalen- und Krustentiere | Queller | Crème fraîche

16