

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, featuring a stylized, handwritten-style script. The 't' is small and lowercase, followed by 'Pakhuus' in a larger, elegant cursive font.

JRE Menu

5 Gänge-Menü – 105 | All-in – 190

7 Gänge-Menü – 145 | All-in – 240

*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

APPERITIFF-BITES

AUSTERNMILLION

Gürke | Blattgold | Kaviar

15

AUSTER

Resignonette | Limette

5

AUSTER *BALI*

Ingwer | Koriander | rote Paprika

6

AUSTER *KIMCHI*

Kimchi | Limette | feine Kresse

6

AUSTERNVERKOSTUNG

der oben genannten Austern

30

30 GRAMM PERLE IMPERIAL KAVIAR

6 Blini's | Crème fraîche

50

JOSELITO PALETA IBERICO *GRAN RESERVA*

19

JRE-Mittagsmenü

Kann bis 14:00 Uhr bestellt werden

4 Gänge – 85 | All-in – 170

Das "All-in"-Paket enthält

Aperitif, Weinbegleitung, Tafelwasser, Kaffee und Süßigkeiten

STARTER

KANADISCHER HUMMER*

Kartoffelsalat | Hollandaise | Kaviar

29

GEBACKENE ENTENLEBER

Rote Bete | Apfel | Calvados

26

CARPACCIO VON TEXEL RINDFLEISCH

Parmesan | Kapern | Trüffelmayonnaise | frische Trüffel

24

GARNELEN COCKTAIL

Garnelen | Cocktailsauce | Algenkaviar

23

WADDEN HERZMUSCHELN (500G)

roter Pfeffer | Knoblauch | Amphire | Schalotten

21

NIEDERLÄNDISCHE ESCARGOTS (6 STÜCK)

Kräuterbutter | rustikales Brot

19

HUMMERBISQUE

Krebstiere und Schalentiere | Crème fraîche | Queller

16

KURBIS KOKOS CURRY SUPPE (VEGAN)

Koriander | rote Paprika | Erdnüsse

12

**Signaturgericht*

HAUPTGERICHTE

FRUITS DE MER*

hummerbisque | heiße und kalte Meeresfrüchte | halber Hummer | Herzmuscheln |
Langustinen, Garnelen | Periwinkles | Austern | vongole
89 p.p.

-Mach es special!-

FRUITS DE MER "SPECIAL*"

*inklusive Champagnerflasche, Tafelwasser und
Kaffee oder Tee mit Friandises
2 pers | 275*

KANADISCHER HUMMER

Salat | frische Pommes | Hollandaise
69

GEBRATENE GANZZUNGE Salat

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

FISCHPLATTE

Um von 2 Personen

vier Fischarten zu teilen | Krebstiere und Schalentiere | Salat | frische Pommes
44 p.p.

FISCH DES TAGES

mit passender Garnitur
34

TEXEL-LAMM

Lammrückenfilet | Lammeintopf | eigener Saft | Tulpenzwiebeln
42

MUSCHELPFANNE

Weißwein | Salat | Frische Pommes
28

KALBSRIBEYE **

Madeirasauce | Texel-Kartoffel | bimi
39

**Ergänzung "Rossini": Brioche, Entenleber und Trüffel +24

KARTOFFEL (VEGETARISCH)

Samphire | Hollandaise | Trüffel | Morsche
32

**Signaturgericht*

DESSERTS

HERZHAFTES DESSERT *

Gänselever | Radicchio | Blutpudding

21

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohnen | Popcorn

14

DAME BLANCHE

Vanilleeis | Schokolade | Schlagsahne

14

KÄSEPLATTER

Diverse-Arten von ausländischen und texelfarbenen Käsesorten

18

AFFOGATO MARTINI

Wodka | Vanilleeis | Kaffee

15

SPEZIALITÄTENKAFFES

IRISH COFFEE *Whiskey*

12

SPANISCHER KAFFEE *Licor43*

12

FRANZÖSISCHER KAFFEE *Grand Marnier*

12

TEXEL KOFFIE *Jutter*

12

KAFFEE/TEE "KOMPLETT"

serviert mit Süßigkeiten

14

SPEZIALKAFFEE "KOMPLETT"

serviert mit Süßigkeiten

19

**Signaturgericht*

SPARKLING

Michel Genet Champagner

Blanc de Blancs

Die klassischen Ormarinden

Rosé Brut

MVSA Cava 0%

OFFENE WEINE

Château Reine Juliette

Picoul de Pinet | Languedoc

Freakshow Chardonnay

Chardonnay | Kalifornien

Uibel My Sexy MF (Naturwein)

Müller-Thurgau & Frühroter Veltliner

Gustave Lorentz PB Reserve

Pinot Blanc | Elsass

Höhlen, Stürme, Rivaner

Rivaner | Luxemburg

Der egoistische Moment

Rolle | Rhône

Oumsiyat "Jaspe"

Cabernet Sauvignon | Syrah | Cinsault | Carignan | Libanon

BIEREN

Swinckels *van de tap* 0,25L

0,50L

Skuumkoppe *on tap* 00.30L

0,50L

Witte Tessel-aar *fliegt* 0,33L

BIEREN 0,0 %

Skuumkoppe *fles* 0.30L

Swinckels *fles* 0,33L

Tesselaar Texfree *fles* 0,33L

KALTE GETRÄNKE

19 Coca-Cola 4

Coca-Cola Zero Sugar 4

12 Fanta 4

Fuze-Tee Funkelnd/Grün 4

10 Sprite 4

Apfelschorle 4

TX Apfelsaft *von De Waelde Tuin* 4

14 Vers jus d'orange 5

Bru Kohlensäurehaltig / Sprudelnd 0,25L 3

13 Bru kohlensäurehaltige / sprudelnde 1L 9

Fever Tree Premium Indian Tonic 5

19 Fieberbaum-Ingwerbier 5

8

COCKTAILS

8 Pornostar Martini 14

Vanilla / Passionsfrucht

8 Espresso Martini 14

Vanilla / Kaffeelikör / Espresso

9 Aperol Spritz 12

Blutorange / Münzstätte

TX Gin-Tonic 15

Glaskraut / Meerdornbeeren

4 Popcorn Sour 16

8 *Jim Beam / Disaronno / Popcorn*

6

9

MOCKTAILS

6 Pornostar Martini 0,0 % 10

Vanilla / Passionsfrucht

Ginsin Tangerine 10

6 *Alcoholvrije gin & Tonic*

4 Ginsin Erdbeere 10

6 *Alcoholvrije gin & Tonic*

**Signaturgericht*