



# H E R B E R G D E A N L E G

## V O R S P E I S E N...

<b>Salat mit Lachsstreifen -</b>	€ 8,95
leichter Salat mit Kapern und hausgemachte Dillesauce mit Pinienkernen und Balsamico	
<b>Crostini's mit Lachs, Serranoschinken und Champignons -</b>	€ 7,50
Sandwich mit Kräuterbutter und Käse unter dem Grill	
<b>Rahm Champignons Gratin -</b>	€ 7,25
mit gebackenen Champignons, Zwiebeln, Schinken, serviert mit frisch Brot und Kräuterbutter	
<b>Consommé -</b>	€ 5,25
Klare Kraftbrühe mit kleinen Stücken von Lauch und Thymian	
<b>Coquilles Saint Jacques -</b>	€ 9,50
mit Chicorée, weißer Wein und Rahm	
<b>Brotkörbchen -</b>	€ 5,95
frisch gebackenes Brot mit hausgemachtem Tapenade, Olivenoil, Sel de Mer und weiche Kräuterbutter	

## F L E I S H . . .

<b>Medaillon vom Schwein -</b>	€ 19,95
mit cremiger Pfeffersauce und Süßkartoffelpüree	
<b>Lammfilet -</b>	€ 24,95
zartes, rosa gebratenes Lammkoteletts und Lammfilet mit Thymian Rahmsoße	
<b>Texel - Steak -</b>	€ 23,75
mit Champignons, Schalotten und Frühlings-zwiebeln	

## F I S C H...

<b>Thunfisch-Steak -</b>	€ 22,50
mit Senf/Dill-Sauce und feinen Frühlingszwiebeln	
<b>Kabeljaufilet -</b>	€ 19,95
Kabeljaufilet mit Limone Sauce und Kräuter, gebraten in Butter	
<b>Fischpfännchen 'de Aanleg' -</b>	€ 21,75
hausgemachte Fischvariationen unter dem Grill mit Käse, Lach und Kräutern	
<b>Fischtrio -</b>	€ 22,50
Fischkombination mit Lachs, Thunfisch und Kabeljau	

## V E G E T A R I S C H...

<b>Gefüllte Zucchini -</b>	€ 18,50
Zucchini mit gebackenen Waldpilzen, Cashewnüsse und Käse unter dem Grill geschmolzen	
<b>Bandnudeln -</b>	€ 17,95
mit Champignons, Rucola, Pomodori, Rahm und frische Käse	
<b>Käse-Gemüse-Quiche -</b>	€ 17,50
hausgemachte Quiche mit Gemüse und Sahne	



Alle Hauptgerichte werden mit frischen Pommes, Kartoffeln mit Rosmarin, Salat und zwei Arten von frischem Gemüse.  
Wenn möglich, verwenden wir lokale (Texel) Produkte und Gemüse und Kräuter aus dem Garten unserer Farm!



# H E R B E R G D E A N L E G

## N A C H S P E I S E N...

<b>Warme Apfelkuche -</b>	€ 6,50
Apfelkuche (Hausgemacht) mit warmer Vanillesauce, Eis und Schlagsahne	
<b>Birne Trifle -</b>	€ 7,95
mit Hüttenkäse Mousse und Limoncello	
<b>Hausgemacht Brownie</b>	€ 7,75
Mit Texels Eis ("Omas Apfelkuchen") Karamell und Schlagsahne	
<b>Erdbeer - spieß -</b>	€ 6,50
mit Schokoladensauce und schlagsahne <i>(nur in Saison!)</i>	
<b>Eis mit frischen Erdbeeren -</b>	€ 6,75
frischen Erdbeeren mit Eis und Schlagsahne <i>(nur in Saison!)</i>	
<b>Dame Blanche "auf Texel"</b>	€ 5,50
mit Texels Vanilleeis Schokoladensoße und Schlagsahne	
<b>Kaffee oder Tee 'de Aanleg' -</b>	€ 7,50
einen Kaffee oder Tee mit allerlei leckeren Kleinigkeiten..!	
<b>Texeler Kaffee -</b>	€ 6,-
Kaffee mit Texeler Jutter (Kräuterlikör!) und ein Texelse Bonbon	
<b>Café Special</b>	€ 6,50
Irish Coffee oder French Coffee	

## G E T R Ä N K E...

<b>Café Crème</b>	€ 2,40
<b>Espresso</b>	€ 2,20
<b>Cappuccino</b>	€ 2,60
<b>Koffie verkeerd</b> Kaffee mit Milch	€ 2,60
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,-
<b>Tee</b> Wir haben eine Tee Karte!	€ 2,25
<b>Teekanne</b>	€ 3,-
<b>Frische Pfefferminztee</b>	€ 3,-
<b>Frische Ingwer Tee</b>	€ 3,-
<b>Bio-Apfelsaft</b> von Texel	€ 2,50
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	€ 3,-
<b>Alkoholfreie Getränke</b> in Flaschen (Ice tea, Cola, Rivella Uzw)	€ 2,50
<b>Texels frisje</b> Buttermilch mit jus d'orange	€ 3,-

## N B I E R & W E I N...

<b>Bier vom Fass;</b>	
Gulpener Bier <i>(Biologisch)</i>	€ 2,50
Skuumkoppe <i>(Bier aus Texel)</i>	€ 3,85
<b>Bier aus Texel</b> <i>(Flaschen)</i>	€ 3,50
Texels Trippel, Texels dubbel, Texels Weiß	
<b>Wein</b> <i>Biologisch (Fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!)</i>	€ 3,75
<b>Rose/Prosecco</b>	€ 3,75
<b>Radler</b> <i>(auch ohne Alkohol)</i>	€ 3,-
<b>Jutter</b> Texels likeur Likör Texel	€ 2,75

