



# TEXELSCH E LIKÖRE

## JUTTERTJE

Kräuterlikör nach einem geheimen Texel-Rezept

## STRANDLOPERTJE

Lieblicher Karamelllikör mit einer frischen Note von grünem Apfel und einem Hauch süßlichem Ingwer.  
"lên te langer dot je kiekt, iên te mooier dot 't wordt."

## TESSELTJE

Dieser Likör ist etwas milder aufgrund des geringeren Alkoholgehaltes. Mit Mandel, Nelke, Zimt und beim Abgang mit einer frischen Note von Citrus

## TESSELSCHADE KRÄUTERLIKÖR

Kräuterlikör hergestellt gemäß eines Rezeptes aus der VOC-Zeit mit Geschmacksnoten von Mandel, Nelke und Zimt

## TESSELSCHADE KRÄUTERBITTERLIKÖR

Dieser Likör ist (herz-)erwärmend und kräftig. Die wichtigsten Geschmacksnoten sind Apfelsinenschale, Lorbeer und Nelke.  
Etwas pfeffrig und gerade süß genug.

## TESSELSCHADE KAFFEELIKÖR

Dieser köstliche Likör wird traditionell handwerklich hergestellt auf Basis von Branntwein. Die gerösteten Kaffeebohnen und der Kandis verleihen diesem Likör einen angenehmen, würzigen Geschmack.

## TEXELSE DUIT

Texel-Rumpunch. "Mit einem guten Glas Rum, kann man alle Meere befahren."

## EIERLIKÖR

Lieblich und sahnig, hergestellt gemäß einem alten Rezept von Eigelb, Mandel-Branntwein, Cognac und Vanille

ab 3,50



# DESSERTS





## SÜSSES & KÄSE

### ZWEI KUGELN VANILLE EISCREME 5,50

Wahlweise serviert mit Schokolade, Cassis Coulis, Eierlikör oder Rumrosinen

SCHOKOLADE + 0,50

CASSIS COULIS + 0,50

EIERLIKÖR + 1,50

RUMROSINEN + 1,50

### LEMON CHEESECAKE 8,25

Hausgemacht, mit einem Coulis von schwarzen Johannisbeeren und einer Kugel Cassissorbet  
Limoncello 🍷 6,50

### PANNA COTTA 9,50

Vanille mit Rosengel, Hangop und einem Granité von Gin Tonic  
Domaine Beaulieu Gros Manseng Moelleux 🍷 6,25

### COCONUT BEACH 9,25

Schokoladen-Kokosnuss gefüllt mit einer Mousse von weißer Schokolade und Malibu, Ananas mariniert in Likör 43, Ananaseis, serviert auf einem Bettchen von Haferflocken-Crumble  
Velenosi Querciantica Visciole 🍷 7,25

### MARTINI ESPRESSO 9,50

Cocktail von Wodka, Tia Maria und frisch gebrühtem Espresso, eiskalt geschakt

### CRÈME BRÛLÉE 8,50

Mit Himbeereis, roten Früchten und Baiserstreuseln  
Domaine Beaulieu Gros Manseng Moelleux 🍷 6,25

### APFELKUCHEN 7,50

Bauern-Apfelkuchen mit einer Kugel Eiscreme und Schlagsahne  
Domaine Beaulieu Gros Manseng Moelleux 🍷 6,25

### KÄSE 13

Verschiedene Käsesorten von Texel, u.a. von der Schafzucht „de Waddel“, und dem Festland.  
Mit Feigenmarmelade, Nüssen und Kletzenbrot  
Viera de Sousa Tawny 10 Years old port 🍷 8,50

## HABEN SIE EINE ALLERGIE?

Lassen Sie uns das wissen, vielleicht können wir das berücksichtigen.



## KAFFEESPEZIALITÄT

IRISH

TIA MARIA

BAILEY'S

AMARETTO

GRAND MARNIER

FRANCHELICO

D.O.M. BENEDICTINE

TEXEL JUTTER

Serviert mit echter Schlagsahne!

ab 7,95

## KOFFEE / TEE / ESPRESSO

CAPPUCCINO / VERKEHRT

LATTE MACCHIATO

***CARAMEL COFFEE SPECIAL***

Serviert mit etwas Leckerem!

ab 3,-



## PRALINEN 7,50

Für zusätzlichen Genuss bieten wir Ihnen eine schöne Auswahl von vier Sorten Texel-Pralinen an, darunter unsere berühmte *Smulpot*-Praline! Herrlich zum Kaffee oder Tee oder zum Mitnehmen.



## DIGESTIFS

Zum oder nach dem Kaffee

SINGLE MALT WHISKEY'S  
COGNAC / ARMAGNAC /  
CALVADOS

ab 7,50