

Menukaart Voorjaar 2019

Voorgerechten:

Bordje met Tx Wezenspykkaas, Tx lamsballetjes, groene olijven en brood met tapenade, voor twee	9,75
Licht gerookte Makreel filet uit de Jospier Grill	6,50
Stokbrood met kruidenboter en brushetta voor twee	4,25
Verse tomatensoep met fijne stukjes gehakt en een scheutje room	4,50
Dagsoep, altijd vegetarisch	4,50
Gegratineerde uiensoep een Balcken klassieker sinds 1975	4,95

“BELLE ILOISE”, vers geblikte vis, keuze uit:

Tonijn “Parmesan”, Tonijn “Tomate” en Makreel “Escartefique”, geserveerd met brood en toast 7,50

Hoofdgerechten

De gerechten worden geserveerd met een verse gemengde salade, Frites uit Zuyd en onze eigen mayonaise
De met een * gemarkeerde gerechten worden bereid in de Jospier houtskool-grill!

* Saté van de Balcken -gemarkteerd varkenshaas met pindasaus (4 stokjes)	17,50
* Spare ribs Balcken style -gemarkteerd, naar eigen recept met verse knoflook	17,50
-gerookt, voor de liefhebber, met een milde zilte rooksmak, een aanrader	18,50
-combinatie van gerookt en gemarkteerd, een goed alternatief om van beiden te genieten	18,00
* Rib-eye(300 gram) -mooi gemarmerd rundvlees, dat door de houtskool grill nog meer smak krijgt; geserveerd met Roquefortsaus	23,50
* Ossenhaas, 1e kwaliteit rundvlees, klassiek geserveerd met pepersaus	23,50
* Piri Piri kippendijen, geserveerd met tomatensalsa	18,75
- sauzen kunnen bij de gerechten gewisseld worden -	

Echt Texels lamsvlees

Dit betekent van het Texelse schapenras, op Texel geboren en geweid

-Lamspootjes, 2 zacht gestoofde schenkeltjes in eigen jus	18,75
-Lamsstoofpotje, langzaam geaarde lamsschouder met ratatouille groenten met rijst of frites	18,25
* Lamskoteletten lekker van de grill, licht gekruid, en een verfijnde lamsvlees smak	21,75



Visgerechten

* Viscurry, geserveerd met Basmati of bloemkool rijst en Naan brood	18,25
* Zeebaars, twee op de huidgebakken filets met groene asperges en beurre blanc	19,50

Vegetarische gerechten

Vegan Bowl met gemarineerde tempeh, peulvruchten en groenten	16,75
Kaasfondue, met Texelse boerenkaas, frisse salade, vinaigrette en brood	15,75
supplement dip diversiteit; appel en witlof	2,75

Nagerechten

met toefje echte slagroom

Tiramisu	4,75
Chocoladefudgetaart met Stracciatella-ijs	5,25
Vanille ijs met "Texelse Boerenjongens"	5,75
3 Bollen ijs, Mokka, Creme Brulee en Vanille	5,75
Chocolade dessert, Chocolade- en Stracciatella-ijs met een Brownie	5,75
Vanille ijs met warme kersen	4,75
Cheese cake	3,75
Romige Kwark van Novalishoeve (TX bio-dynamische boerderij) met acacia honing en walnoten	4,75