



## De wijnen van de Balcken

	Glas	Fles
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MOUSSEREND</b> D'Arciac Brut, Cava Reserva Champagne Delot Brut Prosecco, flesje 200 ml.</li> </ul>		25,50 47,50 6,75
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>WIT DROOG</b> Finca La Carrasca, Sauvignon Blanc, Verdejo Spanje Clos Labade, Pays D'Oc, Chardonnay Frankrijk</li> </ul>	4,30 4,50	18,25 19,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>WIT ZOET</b> Niersteiner Gutes Domtal, Mosel Duitsland</li> </ul>	4,30	18,25
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ROSE</b> Puyol Izard, Pays D'Oc, Frankrijk</li> </ul>	4,50	19,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ROOD</b> Principato Merlot, Veneto Italië Almaraz Tempranillo, Rioja Spanje</li> </ul>	4,30 4,50	18,25 19,00
<b>Ook hebben wij nog extra wijn(en) open, vraag ernaar...</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>WATER</b> (bij de wijn) Spa Reine (plat) of Spa Finesse (licht bruisend) (0,75l)</li> </ul>		4,50



## MENUKAART

In 1975 opende dit café zijn deuren en werd er gekozen voor een andere opzet dan het traditionele aanbod, waar het gebruikelijk was om in een restaurant te eten en in een café te drinken.

De Twaalf Balcken probeerde het beste uit die twee te verenigen; lekker en goed eten in een ongedwongen café-sfeer. Zo ontstond het eerste eetcafé op Texel, een formule waar wij ons nog dagelijks aan houden.

Wij hopen dat onze (open) keuken, de nieuwe houtskool-grill en oa. het Echt Texels Product u bevalt.

Geniet ook van ons aanbod speciaalbieren en onze zorgvuldig geselecteerde huiswijnen.

Wij denken dat we alle ingrediënten voor u verzameld hebben voor een ontspannen avond uit.

Kortom: laat het u smaken!

onze keuken is geopend van 17:00 tot 21:30 uur

[www.12balcken.nl](http://www.12balcken.nl)

53° 03'19.30" N  
4° 47'52.30" E





## Voorgerechten

- PLANKJE met Tx Lamsgehaktballetjes, Tx Wezenspykkaas, groene olijven en brood met tapenade (voor 2 personen) **10,75**
- BROOD MET KRUIDENBOTER EN TAPENADE (voor 2 personen) **4,75**
- GARNALEN UIT DE JOSPER-GRILL **7,75**
- VERSE TOMATENSOEP, een echte "Balcken" klassieker met fijne stukjes gehakt en een scheutje room **4,75**
- DAGSOEP, vegetarisch en verrassend **4,75**
- GEGRATINEERDE UIENSOEP, volgens ons eigen vegetarisch recept, dat al dateert vanaf de beginjaren van ons café **5,25**
- "BELLE ILOISE", vers geblikte vis, keuze uit: Tonijn Parmesan, Tonijn Tomate en Makreel "Escartefique", geserveerd met brood en toast **7,50**

## Hoofdgerechten

*Deze worden geserveerd met salade, licht gekruide frites van het Texelse Friethuys en huisgemaakte mayonaise*

- \* SATÉ VAN DE BALCKEN, 4 stokjes van de varkenshaas, naar eigen recept, geserveerd met pindasaus, **18,75**
- \* SPARE-RIBS, geserveerd met knoflook- en chilisaus, keuze uit: **20,50**
  - GEMARINEERD
  - GEROOKT, voor de liefhebber van de zilte rooksmak
  - COMBINATIE GEROOKT EN GEMARINEERD



- \* RUNDER-ENTRECOTE "grain fed" rundvlees, waardoor het vlees een mooie "marmering" krijgt met Roquefortsaus **25,50**
- \* OSSENHAAS, meest mals en zacht stuk vlees van het rund, geserveerd met pepersaus **25,50**

### ECHT TEXELS LAMSVLEES:

- LAMSPOOTJES, 2 stuks zacht gestoofd aan het bot in eigen krachtige jus **20,50**
- LAMSTOOFPOTJE, lamsschouder, langzaam gegaard met ratatouille groentes, met rijst of frites **18,75**
- \* LAMSKOTELETTEN, met zeezout en tijm; perfecte combinatie van grill smaak en Texels lam **23,50**

### VISGERECHTEN:

- \* GARNALEN-CURRY, curry met gewokte garnalen met Basmati- of bloemkool rijst, en salade **18,75**
- \* ZEEBAARS, 2 filets op de huid gebakken met groene asperges **20,50**

### VEGETARISCHE GERECHTEN:

- TEXELSE KAASFONDUE, van Texelse boerenkaas, met brood supplement dip-diversiteit **16,75**  
**2,75**
- RODE LINZEN DAHL, Indiase dahl met zoete aardappel, spinazie, rijst, bleekselderij en naan brood **16,75**

*Ook is er een extra vega gerecht, kijk op de borden of vraag ernaar*

**Heeft u een allergie, meld het ons**