

# De wijnen van de Balcken

## ROOD

Principato Merlot, Veneto Italië  
Almaraz Tempranillo, Rioja Spanje  
Campillo Reserva 2016 Rioja

## WIT DROOG

Finca La Carrasca, Sauvignon Blanc, Verdejo Spanje  
Clos Labade, Pays D'Oc, Chardonnay Frankrijk  
Pinot Grigio IGT, Pavia Italië  
Pinot Blanc 2018 Leon Beyer Elzas "Hommage au 4 Saisons"

## WIT ZOET

Niersteiner Gutes Domtal, Mosel Duitsland

## ROSE

Puyol Izard, Pays D'Oc, Frankrijk

## MOUSSEREND

D'Arciac Brut, Cava Reserva  
Champagne Delot Brut  
Prosecco, flesje 200 ml.

## WATER (bij de wijn)

Spa Reine (plat) of Spa Intense (bruisend) (0,75l)

Glas	Fles
4.50	18.50
4.70	19.50
	36.50

4.50	18.50
4.70	19.50
4.70	19.50
	31.50

4.50	18.50
------	-------

4.70	19.50
------	-------

25.50
57.50
8.75

5.25
------



# DINER KAART

Ook hebben wij nog extra wijn(en) open, vraag ernaar...

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

sedert 1975

12BALCKEN.NL  

## Voorgerechten

<b>PLANKJE</b> met Texelse Lamsgehaktballetjes, Texelse Wezenspykkaas, groene olijven en brood met tapenade (voor 2 personen)	<b>10.75</b>
<b>BROOD MET KRUIDENBOTER EN TAPENADE</b> (voor 2 personen)	<b>5.25</b>
<b>TEGRILDE MAKREEL FILET</b>	<b>7.75</b>
<b>VERSE TOMATENSOEP</b> met fijne stukjes gehakt	<b>5.25</b>
<b>VEGETARISCHE DAGSOEP</b> Vegetarisch en verrassend	<b>5.25</b>
<b>GEGRATINEERDE UIENSOEP</b> volgens ons eigen vegetarische recept, dat al dateert vanaf de beginjaren van ons café	<b>5.75</b>
<b>"La Belle Iloise"</b> vers geblikte vis, keuze uit: Makreel Estrefigue of Tonijn Tomate, geserveerd met brood	<b>7.50</b>

\* HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS \*

## Hoofdgerechten

*Alle gerechten worden geserveerd met salade, verse frites van het Texelse Friethuis (licht gezouten) en huisgemaakte mayonaise*

<b>SATÉ van de Balcken</b> vier stukjes van de varkenshaas, naar eigen recept gemarineerd, geserveerd met pindasaus	<b>19.75</b>
<b>SPARE-RIBS</b> geserveerd met knoflook,- en chilisaus, keuze uit: - <b>Gemarineerd</b> , naar eigen recept - <b>Gerookt</b> , voor de liefhebber van de zilte rooksmak - <b>Combinatie Gerookt en Gemarineerd</b>	<b>23.75</b>
<b>RUNDER-ENTRECOTE</b> "grain fed" rundvlees, geserveerd Roquefortsaus	<b>25.75</b>
<b>OSSENHAAS</b> malse en zacht stuk vlees van het rund, geserveerd met pepersaus	<b>28.75</b>
<b>POLLO "AL MATTONE"</b> gemarineerde kip, gegrild in de Jospier	<b>27.75</b>

### ECHT TEXELS LAMSVLEES

<b>LAMSPOOTJES</b> twee stuks zacht gestoofd aan het bot in eigen krachtige jus	<b>23.75</b>
<b>LAMSSTOOPOTJE</b> lamsschouder, langzaam gegaard met ratatouille groentes, geserveerd met rijst of frites	<b>22.75</b>
<b>LAMSKOTELETTEN</b> met zeezout en tijm; een perfecte combinatie van grill smaak en Texels lam	<b>25.75</b>

### VISGERECHTEN

<b>GARNALEN-CURRY</b> met gegrilde garnalen met Basmati- of bloemkool rijst, en salade	<b>20.75</b>
<b>ZEEBAARS</b> twee filets op de huid gebakken	<b>23.75</b>

### VEGETARISCHE GERECHTEN

<b>TEXELSE KAASFONDUE</b> van Texelse boerenkaas, geserveerd met brood en nacho's - supplement dip-diversiteit	<b>18.75</b> <b>3.50</b>
<b>MANGO CURRY</b> met zoete aardappel, spinazie, rijst en naan brood	<b>18.75</b>

OOK IS ER EEN EXTRA VEGA GERECHT, KIJK OP DE BORDEN OF VRAAG ERNAAR

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 ongedwonge 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 Jospier houtskool-grill en onder andere het Echt Texels Product u bevalt. Geniet van ons aanbod speciaalbiere 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!**