

## DESSERTS

### Napoleon cake

huisgemaakt ijs van Texelse yoghurt met peper, citroen, laurier en jeneverbessen

11,50

### 'Tiramisu' van mascarpone en Texelse hangop

macaron, bramen, frambozen, schots van chocola en cornflakes  
en een saus van Texelse jutter en koffie

11,50

*Voor de Texelse hangop gieten we Texelse yoghurt op een kaasdoek.  
Het vocht lekt door het doek heen, wat overblijft heet hangop.*

### IJs van Bella Toscana

*de Italiaanse ijsmaker uit de Koog*

Donkere chocola | Sabayon | Pistache | Amarena

Per bol • 3,- Slagroom • 0,75

### Voor bij de koffie

*Huisgemaakte bonbons en een madeleine*  
gevuld met crème van Texelse hangop en bramen

4,50

### Koffie met taart

*van de Texelse zorgboerderij Novalishoeve in de smaken:*

Lemon curd | Cheesecake | Appeltaart

9,-

*De Novalishoeve is een bijzondere boerderij op Texel. Er wordt op volledig biologische wijze geboerd en het ambachtelijke werk wordt gedaan door jongeren met een zorgvraag. Een bezoek aan de Novalishoeve is zeker de moeite waard: neem een kijkje in de prachtige moestuin of in de stallen en in het dagcafé van de Novalishoeve proeft u ambachtelijke broden, taarten en ijs.*

### Kaas uit de regio

Zie onze kaaskaart

15,-

## TEXELSE PRODUCENTEN

**Slager Goënga:** lamsvlees, rundvlees en waddenspecialiteiten

**Vispaleis van der Star:** vis, schaal en schelpdieren

**Kaasboerderij Wezenspyk:** diverse kaassoorten

**Zorgboerderij Novalishoeve:** zuurdesem brood, zuivel en ijs

**Kearcher:** Texelse koolzaadolie

**Slager Ott:** Texels rundvlees en Texels vleeswaren

**Bakker Timmer:** brood

**Boer Keijzer:** asperges

**Waddendelicatessen:** jam, duindoorn, mosterd, azijn en olie

**Bella Toscana:** Texels ijs

# MENU



RESTAURANT OPDUIN



## WADDENGASTRONOMIE

Onze koks halen de meest verse en duurzame ingrediënten uit de regio, van de Waddeneilanden tot aan de kustlijn van Den Oever tot Delfzijl. De zee biedt ons dagverse vis en schelpdieren, terwijl het land zorgt voor biologisch vlees en seizoensgebonden groente. Elk product is zorgvuldig geselecteerd om de rijke biodiversiteit en smaak van het Waddengebied te weerspiegelen.

## MENU'S

### 2-GANGEN WISSELEND DAGMENU • 27,50

Soep van de dag

Hoofdgerecht van de dag  
keuze uit vis of vlees

### 4-GANGEN SHARED DINING VERRASINGSMENU • 59,50

Voorgerecht

Warm tussengerecht

Hoofdgerecht

Nagerecht

### 4-GANGEN MENU UIT HET WATER • 69,50

**Zeevruchten op ijs geserveerd:**

oester, mosselen, kokkels, gamba en garnalen

**Bisque**

gevuld met diverse vissoorten

**Gebakken Noordzeetong 300 gram**  
of

**Halve kreeft**

met pasteitje gevuld met ragout van de scharen

**Gekarameliseerde peer, mascarpone & huisgemaakt ijs van Texelse yoghurt**

met peper, citroen, laurier en jeneverbessen

## A LA CARTE

Al onze gerechten worden dagvers en à la minute bereid, met passie en liefde voor het vak. Onze keukenbrigade nodigt u dan ook van harte uit om tijdens uw diner een kijkje te nemen in de keuken.

### VOORGERECHTEN • 15,-

 **Tartaar van tomaat**

Waddenzeesla, sjalot, kappertjes, olijven met paté van linzen en noten, balsamico-duindoorn crème

**Salade met biet**

dungesneden knolselderij, Friese geitenkaas, walnoten crumble en duindoordressing

**Klassieker: Hollandse garnalencocktail**

toast en cocktailsaus van room (meerprijs: 2,50)

**Taartje van zalm gerookt door Van der Star**

venkel, saffraan, oesterblad, tartaar van gegaarde Texelse oester

Jan van der Star is dé Visrokerij op Texel! Als enige op het eiland rookt van der Star dagelijks het beste uit de zee; paling, zalm, schar, rode poon en sliptong. Zijn geheim is de ambachtelijke werkwijze. Elke ochtend om 6 uur snijdt hij een paar kilo verse vis. Een kort zoutwaterbad, even drogen en daarna de rookkast in, waar gestookt wordt met traditionele houtsoorten. Niet voor niets is de gerookte vis geliefd bij ons keukenteam, de Texelaar en onze gasten.

**Waddenoesters op 3 manieren**

bloody mary, met sjalotjes en rode wijnazijn en met oriëntaalse dressing

**Steak tartaar van bio klaverweide entrecote**

à la minute gemaakt.

Extra: met krullen eendenlever (meerprijs: 4,50)

**Salade met Texelse runder bresaola**

biet, Friese geitenkaas, walnoten, balsamico en duindoorn.

Extra: met krullen eendenlever (meerprijs: 4,50)

### WARME VOORGERECHTEN • 15,-

**Bisque**

gamba, vis, mosselen en kokkels

**Waddenkokkels 500 gram**

met romige knoflooksaus en stokbrood

**Mosselen 500 gram**

met een saus van de mosselen en stokbrood

## KIES UW EIGEN WADDEN-INGREDIËNTEN

Neem een kijkje in de versmarkt van de keuken. Hier worden alle zorgvuldig geselecteerde seizoensproducten gepresenteerd. Noordzeetong, Texelse lamsbout of helemaal plantaardig met Groningse spelt. Met veel plezier maken wij met het door u gekozen ingrediënt een heerlijk gerecht, dat recht doet aan de prachtige ingrediënten uit onze regio.

### HOOFDGERECHTEN VIS • 24,-

**Schelvisfilet**

beurre blanc, ansjovis, edamame bonen, gebakken venkel, wortel en mosselen

De schelvis heeft de smaak van kabeljauw, maar heeft een zachtere structuur. Kenners vinden deze vis zelfs lekkerder dan kabeljauw.

**Poonfilet**

waddenkokkels, prei in saffraanroom, paddenstoelenfragottini en romige vissaus met zeewier

Poon heeft een verfijnde, lichte garnalensmaak.

**Gebakken Noordzeetong 300 gram • 35,-**  
met wittewijnsaus en peterselie

Het lievelingsgerecht van directeur Wouter: 'Zeetong mag in mijn beleving niet ontbreken op onze kaart en in de Waddengastronomie.' Zijn tip: fantastisch met een glas Viognier of Riesling.

**Gebakken hele kreeft • 49,-**

### HOOFDGERECHTEN VLEES • 24,-

**Biologische runder entrecote**

van de Friese klaverweide

fijne groenten, mosterdzaad en madeirasaus

Henk en Greetje Marie Visser uit Friesland houden biologische Klaverweide runderen, gedreven door hun passie voor een natuurlijke, gezonde en diervriendelijke manier van produceren. Zelf ingezaaide klaver en gezond gras zijn de basis van hun voeding, maar ook het transport en de verwerking gebeurt allemaal in eigen beheer.

**Texelse weide lamsgerecht**

lamsrack, lamsschouder en lamskebab met Waddenrisotto met lamsjus

Texels lamsvlees staat bekend om zijn bijzonder zachte en smeulige smaak. De zilte grond en de schone zeelucht op Texel geven het gras een zilte smaak. Het vlees van de lammeren is niet zilt, maar heeft door deze natuurlijke omstandigheden wel een uitstekende kwaliteit.

**Kalfssukade**

met een kruidenkorst van chimichurri, gebakken paddenstoelen en pepersaus. Met eendenlever (+7,50)

### HOOFDGERECHTEN GROENTE • 22,-



**Paddenstoelen fagottini**

gebakken paddenstoelen, venkel, gepofte tomaatjes, groentebouillon en croustini met pesto



**In Texels witbier gegaarde witlof**

met paprika, ui, courgettes, knoflook, macadamianoten en pompoengnocchi



**Waddenrisotto**

van Groningse spelt en Alkmaarse gort dry age winterpeen, gepofte sjalot, vadouvan prei met een saus van pesto

Alkmaarse gort is grote ovaalgeslepen, gepelde gerst. Het 'Alkmaarse' staat voor de soort slijping van de gerst. Hierdoor is hij ideaal om gebruikt te worden voor risotto, pasta, pap en soep.

### VOOR ERBIJ

**Krieltjes en groente**

8,-

**Extra frites met Texels tintje**

5,-



= PLANTAARDIG

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.