

DINER

RESTAURANT OPDUIN

3 - GANGEN DINER

42,50

VOORGERECHTEN

15,50

STOOFPEERTJE GEVULD MET GEITENKAAS 
crumble van walnoten en een dip van appelstroop

AVOCADO MET LINZEN 
pistache, abrikozen, verse munt

VERANTWOORD GEVANGEN TONIJN
gmarineerd in sojasaus en yuzusap met kletskoekje van sesam

TARTAAR VAN GEROOKTE ZALMFILET
crème fraîche, avocado, kwarteleitje en een mayonaise van wasabi

ONZE PROEVERIJ VAN TEXELSE OESTERS
gerookt, gegratineerd, naturel en als cocktail met Texelse gin

PROEVERIJ VAN SPAANSE HAMMEN

OPDUIN SLOW FOOD; TEXELSE LAMSHAM
met geplukte lamsschenkel, bloemkool en Texelse kaas

CARPACCIO VAN GEROOKTE TEXELSE RUNDERBIEFSTUK
half stoofpeertje gevuld met geitenkaas en een Texelse mosterd dressing

SOEPEN

8,00

TOMATENSOEP 
met bosuitjes, pesto en crème fraîche

TOMATENSOEP
met soepballetjes, bosuitjes, pesto en crème fraîche

TEXELSE MOSTERD - KAASSOEP 
met croutons

TEXELSE MOSTERD - KAASSOEP
met Texelse pastrami en croutons

VEGETARISCH

18,50

POMPOEN MET CURRY 
asperges, gele biet, geitenkaas, bitterbal van biet, witlof en een rode wijn - groentefond

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL 
aardappelpuree, bimi, venkel, zeewiernuggets en een romige saus van zeewier

VIS

26,50

ZEEBAARSFILET
groentespaghetti, truffelaardappel, groene asperges, wortel, cherrytomaatjes

KABELJAUWFILET
pompoenpuree met gemarineerde bietjes, aardappelpartjes, broccoli roosjes, bleekselderie

VLEES

26,50

TEXELSE RUNDERBIEFSTUK
geitenkaas, gele biet, chutney van ui, gember en duindoorn en een mini wortel

TEXELSE LAMSNEK
paddenstoelen, groene asperges, biet, Texelse oude schapenkaas, paddenstoelenkroketje, rode wijnsaus met zeewier

GEBAKKEN SCHARRELHOENDERFILET
truffelaardappel, mini mais, venkel, witlof en gevogelte bouillon

Wilt u extra groente, aardappel of frietjes? Vraag het uw gastheer of gastvrouw.

STREETFOOD

19,50

SATÉ VAN VARKENSHAAS
frites en salade

GAMBA'S
noodles in teriyaki saus

SPARE RIBS
frites en salade

NAGERECHTEN

9,00

TEXEL DESSERT
schaafijs van cranberry, mousse van Texelse hoornderring en saus van duindoornsiroop

GESTOOFDE APPELPARTJES MET HAZELNOTEN CRUMBLE
warme vanille saus en walnoten ijs

OPDUIN SLOW FOOD; HANGOP VAN TEXELSE BIOLOGISCHE YOGHURT
ijs van zwarte bessen

GEMARINEERDE ANANAS
zoute karamel en ijs van kokos

KOFFIE MET TAART
van patisserie Holtkamp: champagne/frambozen, citroen/merengue of chocola

KAAS 13,00
kaasassortiment van internationale en Texelse kaassoorten (meerprijs bij arrangement 4,00)

 = geen vlees, vis of gelatine

Heeft u een voedselallergie? Laat het onze collega's van de bediening even weten, dan zorgen zij ervoor dat uw gerecht vrij is van uw allergen.

Opduin is ambassadeur van de Slow Food beweging en streeft ernaar zoveel als mogelijk recht te doen aan de uitgangspunten: Authentiek, kleinschalig, duurzaam geproduceerd, regionaal, seizoensgebonden en transparant over de herkomst.