

DINER

RESTAURANT OPDUIN

VOORGERECHTEN

OPDUIN'S SLOW FOOD: TEXELSE LAMSHAM 14,50
frisse bloemkoolcrème, Limburgse appelstroop en kaasschuim van Texelse schapenkaas

SALADE MET ZELFGEROOKTE RUNDERLENDE 14,50
een gemarineerd kwarteleitje, geitenkaas, avocado en cracker van Texelse kaas

SASHIMI VAN OSSENHAAS 14,50
met komkommer, rettich en gefrituurde chips van rijstevel

PROEVERIJ VAN ONZE SPAANSE IBERICO HAMMEN 14,50

VEGETARISCHE CAESER SALADE 14,50 
avocado, gemarineerde kwartelei, kip en bacon van de Vegetarische slager, oude Texelse kaas en knoflookcroutons

SALADE VAN GROENE KRUIDEN MET GEROOKTE MAKREEL EN FOREL 14,50
wakame, krokante nori en appeldressing

BLOEMKOOLCRÈME MET GEMARINEERDE GROENTES 12,50 
kaasschuim van Texelse schapenkaas

IN TANDOORI KRUIDEN GEMARINEERDE HEEK EN KRAB 14,50
salade mesclun, mousse van Taggiasche olijven en dressing van limoen

SALADE VAN GEROOKTE RODE BIETEN 12,50 
geitenkaas, yuzu, gemarineerde witlof en dressing van mandarijn

SALADE GEROOKTE ZALM 14,50
in een papadum, gemarineerde bietjes, verse mini asperges en crème van hummus

GROTE KNOFLOOKGARNALEN 14,50
tropische kokos, gele wortel, kummel en duindoorn, Texelse kruidenchips en dip van zeewiermayonaise

ONZE PROEVERIJ VAN TEXELSE OESTERS 16,50
gerookt, gegratineerd, naturel en als cocktail met Texelse gin (toeslag bij arrangement 2,00)

SOEPEN

TOMATENSOEP 7,50
van pomodori tomaten met rundersoepballetjes en bosui

TOMATENSOEP 6,50 
van pomodori tomaten met bosui (veganistisch)

TEXELSE MOSTERDSOEP 7,50
met gerookte zalm

TEXELSE MOSTERDSOEP 6,50 
met bosuitjes

BISQUE VAN NOORDZEE KRAB 12,50
cocktail van krab

KRACHTIGE OSSENSTAARTBOUILLON 9,50
salade van ossenworst, piccalilly en kleine augurkjes

HOOFDGERECHTEN

RISOTTO VAN PARELGORT 17,50 
zoete aardappel, groene asperges, bimi en paddenstoelen, hierbij een saus van knoflook en oude Texelse kaas

CURRY MET KNAPPERIGE GROENTES 17,50 
linzen en kikkererwten met rijst en papadum (veganistisch)

TEXELSE VARKENSPROCEUR 22,50
gebakken bloedworst, risotto van parelgort met zoete aardappel, saus van knoflook en oude Texelse kaas

OPDUIN'S SLOW FOOD: TEXELSE LAMSSCHOUDER GEGAARD IN EIGEN JUS 25,00
kroketje van lam, courgette, puree van artisjok met een knoflook-tijmsaus

BIOLOGISCHE SCHARREL PARELHOENDER 25,00
De bout gekonfijit en de borst gebakken met gnocchi en paddenstoelen

GEBAKKEN WADDEN RUNDERBIEFSTUK 25,00
zachte geitenkaas, gebakken ui, paddenstoelen, runderstoofvlees en romige peper-dragonsaus

TEXELSE RUNDERENTRECOTE 25,00
pasta van het eiland, spies van courgettes, Texelse aardappel en bacon en een romige saus van knoflook en spek

GEBAKKEN GEKWEKTE ZEEBAARSFILET 25,00
sauce antiboise, lauwwarme salade met tomaat, kappertjes, pijnboompitjes en basilicum

GESTOOFDE ZEEWOLFFILET 25,00
in Thaise kruiden gemarineerd met gamba's en currysaus

STREETFOOD

HUISGEMAAKTE SATÉ 18,50
van varkenshaas met kroepoek, gefrituurde uitjes, seroendeng, Sajoer Lodeh en rijst

SATÉ VAN GEMARINEERDE TEMPÉ 16,50 
emping, gefrituurde uitjes, seroendeng, Sajoer Lodeh en rijst

THE DUTCH SEAWEED BURGER 17,50 
100% plantaardige burger met Royal Kombu zeewier, algenbroodje en zeewiersaus, frites en salade (veganistisch, vraag ook naar de veganistische mayonaise)

GAMBA'S OM ZELF TE PELLE 19,50
gebakken in knoflookboter met frites en salade

SPARERIBS VAN BIOLOGISCH VARKEN 19,50
met knoflooksaus, frites en salade

SPECIAL VAN DE KOK: HALVE BIOLOGISCHE HOENDER 21,50
pittige piri piri marinade, friet en tomatensalade

DESSERTS

CLAFOUTIS VAN APPEL 8,50 
ijs van yoghurt en sinaasappel

CHOCOLADEBOMBE 8,50 
vanilleijs overgoten met warme koffiesaus

DESSERT VAN WITTE CHOCOLA 8,50
frambozen en pistache

SLOW FOOD: HANGOP VAN DUINDOORN 8,50 
schaafijs van cranberries

KOFFIE MET TAART 8,50
van patisserie Holtkamp Champagne/frambozen, Citroen/Merengue, Chocolade

KAAS 12,50
wisselend assortiment van de kaasplank (toeslag bij arrangement 3,00)

 = 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 allergenen.

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.