

DINER

RESTAURANT OPDUIN

VOORGERECHTEN

GEKONFIJTE RETTICH 12,50 ∅

paddenstoelen, zeewier, knoflook en limoen

CARPACCIO VAN GELE BIETEN 12,50 ∅

tartaar van gedroogde watermeloen, oude Texelse kaas, gefrituurde kappertjes en Texelse mosterddressing

CARPACCIO VAN RUND EN KALF 14,50

gevuld met Texelse kaas en kruiden

OPDUIN'S SLOW FOOD: TEXELSE LAMSHAM 14,50

bloemkoolcrème, Limburgse appelstroop en kaasschuim van Wezenspyk

VITELLO TONATO 14,50

cannelloni van kalfsfricandeau, rillete van tonijn en een crème van piccalilly

PROEVERIJ VAN ONZE SPAANSE HAMMEN 14,50

CEVICHE VAN ZEEDUIVEL 14,50

dressing van wakame en crème van zwarte knoflook

GEMARINEERDE WITTE TONIJN 14,50

met yuzu, sesam en oosterse dressing

MARBRÉ VAN GEROOKTE ZALM 14,50

romige kaas, avocado en een kerrie mayonaise

ZACHT GEGAARDE ZWAARDVIS 14,50

frisse salade van zeewier en komkommer

ONZE PROEVERIJ VAN TEXELSE OESTERS 16,50

gerookt, gegratineerd, naturel en als cocktail met Texelse gin (toeslag bij arrangement 2,00)

SOEPEN

TOMATENSOEP 6,00

van pomodori tomaten met rundersoepballetjes en bosui

TEXELSE MOSTERDSOEP 6,00 ∅

met bosuitjes

TEXELSE MOSTERDSOEP 6,50

met gerookte zalm

THAISE CURRY SOEP (TOM YAM KUNG) 6,50 ∅

gevuld met taugé, kastanjechampignons en kokos

THAISE CURRY SOEP (TOM YAM KUNG) 8,50

met gamba's, taugé, kastanjechampignons en kokos

HOOFDGERECHTEN

LINZENSCHOTEL 17,50 ∅

met zoete aardappel, gebakken witlof, gemarineerde courgette van de grill, lauwwarme Egmondse geitenkaas en hollandaisesaus

GROENE CURRY 17,50 ∅

diverse groentes in groene curry, paddenstoelen, rijst, banaan en naanbrood (veganistisch)

WILD ZWIJN 21,50

gesmoorde en gebakken procureur van wild zwijn met gebakken bloedworst

OPDUIN'S SLOW FOOD: TEXELSE LAMSSCHOUDER 23,75

in eigen jus gestoofd en geserveerd met een lamskroketje

OPDUIN'S SLOW FOOD: RUNDER RIB EYE 23,75

op lage temperatuur gegaard met een tomatensalsa

SPECIAL VAN DE KEUKEN: MAISKIP PIRI PIRI 23,75

met tortillachips

KOGELBIEFSTUK 23,75

van Texelse rund met pulled porc van Texels varken

TAMME EENDENBORST 23,75

groente, saus van paddenstoelen en Lapsang souchong

GEBAKKEN KABELJAUWRUGFILET 23,75

en brandade van makreel

ZEEWOLF 23,75

in Thaise kruiden gemarineerd en gestoofd

GEBAKKEN NOORDZEETONG 52,50

(toeslag bij arrangement 30,00)

STOOF PANNETJES

In het pannetje geserveerd

ROODBAARSFILET 19,50

gestoofde groente

HERTENSTOOF 21,50

cranberries en paddenstoelen

TEXELSE LAMSSTOOF 21,50

gesmoorde ratatouille

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

GAMBA'S OM ZELF TE PELLE 21,50

gebakken in knoflookboter met friet en salade

SPARERIBS VAN BIOLOGISCH VARKEN 21,50

met knoflooksaus met friet en salade

DESSERTS

CHOCOLADE BROWNIE 8,50 ∅

crème van sinaasappel en parfait van frambozen

KERSEN CHEESECAKE 8,50 ∅

bodem van oreo en ijs van cheesecake

IJSKOFFIE MET AMARETTO EN MERENGUE 8,50 ∅

schuim van hazelnoot en ijs van cappuccino

SLOW FOOD: HANGOP VAN DUINDOORN 8,50 ∅

schaafijs van cranberries

KOFFIE MET TAART 6,50 ∅

van patisserie Holtkamp

KAASPLANKJE 11,50

(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 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.