

MENU

RESTAURANT OPDUIN

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN GELE BIETJES 12,50 
oude Texelse kaas, gefrituurde kappertjes en een mosterddressing

"STEAK TARTARE" VAN LICHTGEDROOGDE TOMAAT 12,50 
met uitjes, croutons, kappertjes, olijfjes en truffelmayonaise

OPDUIN'S SLOW FOOD: TEXELSE VARKENSPROCEUREUR 13,50
met bloemkoolcrème, Limburgse appelstroop en kaas van Wezenspyk

CARPACCIO VAN RUND EN KALF 14,50
gevuld met kruiden en kaas
Met eendenleverkrullen meerprijs 2,50

VERSE GROTE GARNALEN OM ZELF TE PELLEN 16,50
met knoflooksaus
(toeslag bij arrangement 2,00)

VERSE ZALMTARTAAR 14,50
met avocado en kerriemayonaise

ROMIGE BISQUE EN COCKTAIL VAN GARNALEN UIT DE WADDENZEE 14,50

SALADE MET GEKONFIJTE EN GEROOKTE BOERDERIJOENDER 14,50
en krullen eendenlever

PROEVERIJ VAN ONZE SPAANSE HAMMEN 14,50
uit onze Jamonneria

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

SOEPEN

CURRY- KOKOSSOEP 6,00 
met komkommer

TEXELSE MOSTERDSOEP 6,00 
met bosuitjes

TOMATENSOEP 5,75
van pomodori tomaten met soepballetjes en bosui

GOED GEVULDE CURRY-KOKOSSOEP 8,50
met diverse soorten vis

TEXELSE MOSTERDSOEP 6,75
met gerookte zalm

HOOFDGERECHTEN

LINZENSCHOTEL 17,50 
met zoete aardappel, gebakken witlof, gemarineerde courgette van de grill, lauwwarme Egmondse geitenkaas en hollandaisesaus

INDONESISCHE TOFU 17,50 
krokant gebakken met paddenstoelen, paksoi, groene asperges, cashewnoten en ketjapsaus

BIOLOGISCHE VARKENSWANG 21,50
gegaard in ras-el-hanout met een gebakken West-Fries worstje

OPDUIN'S SLOW FOOD: TEXELSE LAMSSCHOUDER 23,50
in eigen jus gestoofd en geserveerd met een lamskroketje

OPDUIN'S SLOW FOOD: RUNDER RIB EYE 23,50
op lage temperatuur geegaard met een tomatensalsa

SPECIAL VAN DE KEUKEN: MAISKIP PIRI PIRI 23,75
met tortillachips

RUNDERBIEFSTUK 23,75
met pulled porc en een dragon-pepersaus

TAMME EENDENBOUT 23,75
met voorjaarsgroente en thee van paddenstoelen en Lapsang souchong

GEBAKKEN KABELJAUWRUGFILET 23,75
en brandade van makreel

ZEEWOLFFILET 23,75
In Thaise kruiden gemarineerd en gestoofd

GEBAKKEN NOORDZEETONG 52,50
(toeslag bij arrangement 30,00)

HELE KREEFT UIT DE SCHAAL 52,50
(toeslag bij arrangement 30,00)

STOOF PANNETJES

In het pannetje geserveerd

MATELOTE 19,50
van vis uit de Noordzee

COQ AU VIN 19,50
in rode wijn gestoofde kip, spekjes en paddenstoelen

TEXELSE LAMSSTOOF 21,50

STREETFOOD

HUISGEMAAKTE BURGER 16,50 
van kikkererwten, geitenkaas en walnoten, geserveerd met gebakken ui, champignons en truffelmayonaise

HAMBURGER 16,75
met truffelmayonaise, friet en salade
met eendenlever 21,50

GAMBA'S OM ZELF TE PELLEN 21,50
gebakken in knoflookboter met friet en salade

SPARERIBS VAN BIO VARKEN 21,50
met knoflooksaus met friet en salade

DESSERTS

GESTOOFDE PEERTJES 8,50 
gegratineerd met sabayon en walnotenijs

SOESJES GEVULD MET VANILLE-IJS 8,50 
overgoten met chocoladesaus

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

PANNA COTTA VAN ESPRESSO 8,50
met roomijs, chocolademousse, karamelsaus en hazelnoten

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 allergeen.

TEXELSE BIEREN

SKUUMKOPPE VAN HET VAT 4,75

SEIZOENSBIER VAN HET VAT 4,75

FLESJE TEXELS BIER 4,75
Amber, Tripel, Goudkoppe, Wit, Eyerlander, Dubbel, Skuumkoppe