

DINER

RESTAURANT OPDUIN

DREI-GÄNGE-MENÜ

42,50

VORSPEISEN

15,50

GEFÜLLTE KOCHBIRNE MIT ZIEGENKÄSE 
Crumble von Walnüssen und Dip von Apfelsirup

AVOCADO MIT LINSEN 
Pistazien, Aprikosen, frische Minze

THUNFISCH, NACHHALTIG GEFANGEN
mariniert in Sojasauce und Yuzusaft mit Knusperkeks von Sesam

TARTAR VON GERÄUCHERTEM LACHSFILET
Crème Fraîche, Avocado, Wachtelei und Mayonnaise von Wasabi

TEXEL-AUSTERN AUF 4 ARTEN
geräuchert, gratiniert, natur und als Cocktail mit Texel-Gin

AUSWAHL AN SPANISCHEN SCHINKEN

OPDUIN SLOW FOOD: TEXELSCHER LAMMSCHINKEN
gezapfter Lammschenkel, Blumenkohl und Texel-Käse

CARPACCIO VON GERÄUCHERTEM TEXEL-RINDERSTEAK
halbe gefüllte Kochbirne mit Ziegenkäse und Dressing von Texel-Senf

SUPPEN

8,00

TOMATENSUPPE 
Frühlingszwiebeln, Pesto und Crème Fraîche

TOMATENSUPPE
Fleischklößchen, Frühlingszwiebeln, Pesto und Crème Fraîche

TEXEL-SENF-KÄSESUPPE 
Croûtons

TEXEL-SENF-KÄSESUPPE
Texel-Pastrami und Croûtons

VEGETARISCH

18,50

KÜRBIS MIT CURRY 
Spargel, gelbe Rüben, Ziegenkäse, Bitterball von Rüben, Chicoree, dazu ein Rotwein-Gemüsefond

GEBACKENE SÜSSKAROFFEL 
Kartoffelpüree, Bimi, Fenchel, Seealgennuggets und sahnige Sauce von Seealgen

FISCH

26,50

SEEBARSCHFILET
Gemüsespaghetti, Trüffelkartoffel, grüner Spargel, Karotten, Cherrytomaten

KABELJAUFILET
Kürbispüree mit marinierten Rüben, Kartoffelspalten, Brokkoliröschen, Stangensellerie

FLEISCH

26,50

TEXEL-RINDERSTEAK
Ziegenkäse, gelbe Rüben, Chutney von Zwiebel, Ingwer und Sanddorn, Minikarotte

TEXEL-LAMMNACKEN
Pilze, grüner Spargel, Rüben, alter Texel-Schafskäse, Pilzkrokette, Rotweinsauce mit Seealgen

GEBRATENES FREILANDHÜHNCHENFILET
Trüffelkartoffel, Minimais, Fenchel, Chicoree und Geflügelbouillon

Wenn Sie mehr Gemüse, Kartoffeln oder Pommes Frites möchten, sagen Sie einfach der Bedienung Bescheid.

STREETFOOD

19,50

SATÉ VON SCHWEINEFILET
Spieß mit Erdnussauce, Pommes Frites und Salat

GAMBAS
Nudeln in Teriyakisauce

SPARE RIBS
Pommes Frites und Salat

DESSERTS

9,00

TEXEL DESSERT
Eissplitter von Cranberry, Mousse von Texel-Hoornder Ring und Sauce von Sanddornsirup

GESCHMORTE APFELSPALTEN MIT HASELNUSSCRUMBLE
warme Vanillesauce und Walnusseis

SLOW FOOD: JOGHURTSPEISE VON BIOLOGISCHEM TEXEL-JOGHURT
Eis von schwarzen Johannisbeeren

MARINIERTE ANANAS
salziges Karamell und Kokoseis

KAFFEE UND TORTE
von Konditorei Holtkamp: Champagner-Himbeere, Zitrone-Merengue oder Schokolade

KÄSE 13,00
Käsesortiment von internationalen und Texel-Käsesorten (Aufpreis bei Arrangement 4,00)

 = ohne Fleisch, Fisch und tierische Gelatine

Haben Sie eine Allergie? Bitte geben Sie diese an uns durch, damit wir für ein allergiefreies Essen für Sie sorgen können.

Opduin ist Botschafter von Slow Food. Authentisch, klein angelegt, nachhaltig produziert, lokal, saisonal und transparent über die Herkunft.