



MENU

Onze koks halen de meest verse en duurzame ingrediënten uit de regio, van de Waddeneilanden tot aan de kustlijn van Den Oever tot Delfzijl. De zee biedt ons dagverse vis en schelpdieren, terwijl het land zorgt voor biologisch vlees en seizoensgebonden groente. Elk product is zorgvuldig geselecteerd om de rijke biodiversiteit en smaak van het Waddengebied te weerspiegelen.

MENU'S

2-GANGEN WISSELEND DAGMENU • 32,-

Soep van de dag | Hoofdgerecht van de dag
Keuze uit vis of vlees

4-GANGEN SHARED DINING VERRASSINGSMENU • 65,-

Voorgerecht | Warm tussengerecht | Hoofdgerecht | Nagerecht

À LA CARTE VOORGERECHT

Proeverij voor 2 personen • 25,-
bestaande uit 3 verschillende verrassingsvoorgerechten

Coquilles • 17,50
dungesneden, gemarineerd en gegaard met komkommer-zeewier
salade en dressing van zeesla (meerprijs bij een arrangement 2,50)

Oester • 5,- per stuk
naturel met rode wijn-sjalot azijn

Brioche toast met hummus van Friese blauwschokker erwt • 15,-
prei, groene asperges, beukenzwammen en crumble van
zwarte olijven (veganistisch)

Salade met dungesneden kalfsentrecote • 15,-
Texelse oude kaas, croutons en dressing van stroperige balsamico
met pure truffelolie
Extra: met eendenleverkrullen 7,50



HOOFDGERECHT VIS

Kabeljauwrugfilet • 29,-

orzo, olijven, kappertjes en gedroogde tomaten met garnalenbouillon

Halve Kreeft • 29,-

Gebakken Noordzeetong (300 gram) • 42,-

meerprijs bij een arrangement 17,50

HOOFDGERECHT VLEES

Texelse lamsproeverij • 29,-

lamsschouder, lamsracks en lamskebab met waddenrisotto en ratatouille

Gebakken Hollandse regio runder entrecote • 31,-

met in Skuumkoppe gegaarde witlof en rösti

Extra: met gebakken eendenlever 9,-

HOOFDGERECHT GROENTE

Romige Waddenrisotto • 24,-

van Alkmaarse gort en Groningse spelt met in Skuumkoppe gegaarde witlof

Pasta met diverse paddenstoelen • 24,-

romige pestosaus met zeesla en geraspte oude Texelse kaas

VOOR ERBIJ

Aardappels en groente • 8,-

Extra frites met Texels tintje • 4,50

Salade met croutons, gekookt ei en crumble van noten • 6,50

NAGERECHT

Feuilletée karamel met banketbakkersroom • 12,50

panna cotta van duindoorn, frambozensorbetijs en cranberrysaus

Soezentaartje met witte chocola • 12,50

vanille, mascarpone en ijs van aardbeien

IJs van de Texelse ijsbereider Bella Toscana • 3,- per bol

Smaken: chocola / sabayon / pistache / amarena (slagroom 1,-)

Koffie met taart van de plaatselijke patisserie • 7,50

Kaas uit de regio • 15,-