

## DESSERTS

### Napoleon cake

delicate laagjes bladerdeeg met romige banketbakkersroom en pistache met ijs van sabayon van de Texelse ijsbereider van Bella Toscana

12,50

### Soezentaartje

witte chocola, vanille panna cotta en ijs van aardbeien

12,50

### IJs van Bella Toscana

*de Italiaanse ijsmaker uit de Koog*

donkere chocola | sabayon | pistache | amarena

Per bol • 3,- Slagroom • 0,75

*Bella Toscana maakt vers ijs naar eigen Italiaans familierecept. Zij halen dagelijks de melk voor het ijs bij de Texelse boer.*



### Voor bij de koffie

*huisgemaakte bonbons en een madeleine*

gevuld met crème van Texelse hangop en bramen

4,50

### Koffie met taart

*van de plaatselijke patisserie*

vraag naar ons assortiment

7,50

### Kaas uit de regio

zie onze kaaskaart

15,-



## TEXELSE PRODUCENTEN

**Slager Goënga:** lamsvlees, rundvlees en waddenspecialiteiten

**Vispaleis van der Star:** vis, schaal en schelpdieren

**Kaasboerderij Wezenspyk:** diverse kaassoorten

**Zorgboerderij Novalishoeve:** zuurdesem brood, zuivel en ijs

**Slager Ott:** Texels rundvlees en Texels vleeswaren

**Bakker Timmer:** brood

**Boer Keijzer:** asperges

**Waddendelicatessen:** jam, duindoorn, mosterd, azijn en olie

**Bella Toscana:** Texels ijs

# MENU



RESTAURANT OPDUIN

## WADDENGASTRONOMIE

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 • 28,-

Soep van de dag

Hoofdgerecht van de dag

keuze uit vis of vlees

### 4-GANGEN SHARED DINING VERRASSINGSMENU • 59,50

Voorgerecht

Warm tussengerecht

Hoofdgerecht

Nagerecht

### 4-GANGEN MENU UIT HET WATER • 69,50

Zeevruchten

op ijs geserveerd:

oester, mosselen, kokkels, gamba en garnalen

Bisque

gevuld met diverse vissoorten

Gebakken Noordzeetong

300 gram

of

Halve kreeft

met pastetje gevuld met ragout van de scharen

Duindoorn panna

cotta, peer, ijsparfait

van waddenduinvruchten en karamel van gecondenseerde melk

## A LA CARTE

Al onze gerechten worden dagvers en à la minute bereid, met passie en liefde voor het vak.

## VOORGERECHTEN

Salade met burratine en biet • 15,-

tasty tom tomaatjes, walnoten en een dressing verrijkt met waddenhoning

Brioche toast met hummus van

Friese blauwschokker erwt • 15,-

prei, sjalot, Friese geitenkaas, groene asperges, beukenzwammen, dressing van balsamico en truffel

Coquilles • 17,50

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

Klassieker van Opduin • 15,-

oesters op 3 manieren geserveerd.

Indien voorradig uit de Waddenzee

Bieten 'taco' met gravad lachs zalm • 17,50

gegaarde oester, waddengarnalen en gerookte paling en zeekruiden (meerprijs bij een arrangement 2,50)

Salade met Texelse runderbresaola • 15,-

Friese geitenkaas, biet, tomaat, walnoten en dressing verrijkt met waddenhoning

Salade met dungesneden

kalfsentrecote • 15,-

hierbij door van der Star gerookte makreel en een dressing van stroperige balsamico en pure truffelolie

Jan van der Star is dé Visrokerij op Texel! Als enige op het eiland rookt van der Star dagelijks het beste uit de zee; paling, zalm, schar, rode poon en sliptong. Zijn geheim is de ambachtelijke werkwijze. Elke ochtend om 6 uur snijdt hij een paar kilo verse vis. Een kort zoutwaterbad, even drogen en daarna de rookkast in, waar gestookt wordt met traditionele houtsoorten. Niet voor niets is de gerookte vis geliefd bij ons keukenteam, de Texelaar en onze gasten.

## WARME VOORGERECHTEN

Gamba's in knoflooksaus • 17,50

(meerprijs bij een arrangement: 2,50)

Goed gevulde

Waddengarnalenbisque • 15,-

Waddenkokkels in knoflookroom • 15,-

## HOOFDGERECHTEN VIS

Rode poonfilet • 26,-

Texelse aardappel 'salade', venkel, aardappel-krokantje, livarham en bouillon van morieljes

Kabeljauwrugfilet • 26,-

Zeewierkruiden, orzo, olijven, kappertjes en gedroogde tomaten met waddengarnalenbouillon

Gebakken halve kreeft • 28,-

met huisgemaakte lintpasta in kreeftensaus (meerprijs bij een arrangement: 7,50)

Gebakken hele kreeft • 49,-

met huisgemaakte lintpasta in kreeftensaus (meerprijs bij een arrangement: 24,-)

Gebakken Noordzeetong 300 gram • 39,-

(meerprijs bij een arrangement: 15,-)

Het lievelingsgerecht van directeur Wouter: 'Zeetong mag in mijn beleving niet ontbreken op onze kaart en in de Waddengastronomie.' Zijn tip: fantastisch met een glas Viognier of Riesling.

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Biologische runder entrecote • 26,-

van de Friese klaverweide

Texelse aardappel, groene asperge, paddenstoelen, met een saus van Skuumkoppe bier

Henk en Greetje Marie Visser uit Friesland houden biologische Klaverweide runderen, gedreven door hun passie voor een natuurlijke, gezonde en diervriendelijke manier van produceren. Zelf ingezaaide klaver en gezond gras zijn de basis van hun voeding, maar ook het transport en de verwerking gebeurt allemaal in eigen beheer.

Gebakken Nederlandse tamme

eendenborstfilet • 26,-

gekarameliseerde worteltjes, spinazie en romige aardappelpuree en een rode portsaus

Texels lamproeverij • 26,-

lamsschouder, lamsrack en lamskebab ratatouille en romige waddenrisotto

Texels lamsvlees staat bekend om zijn bijzonder zachte en smeuïge smaak. De zilte grond en de schone zeelucht op Texel geven het gras een zilte smaak. Het vlees van de lammeren is niet zilt, maar heeft door deze natuurlijke omstandigheden wel een uitstekende kwaliteit.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.



## HOOFDGERECHTEN GROENTE

Huisgemaakte pasta

met koningszwammen • 24,-

beukenzwammen, ricotta, peterselieroem en geraspte Texelse oude kaas

Waddenrisotto • 24,-

van Groningse spelt en Alkmaarse gort

groene asperges, gebakken artisjokbodem en saus van zeesla-pesto

Alkmaarse gort is grote ovaalgeslepen, gepelde gerst. Het 'Alkmaarse' staat voor de soort slijping van de gerst. Hierdoor is hij ideaal om gebruikt te worden voor risotto, pasta, pap en soep.

## VOOR ERBIJ

Schaaltje met groente en Texelse aardappels • 6,50

Friet • 6,50 per portie

met zeesla-mayonaise, duindoornketchup en zilte zeezout

Gemengde salade • 6,50

