



DESSERTS

Schokoladendessert • 12,50

Brownie, Sanddorn, Schokoladencreme, Baiser und karamellierte weiße Schokolade

Unsere Köche haben ein köstliches Schokoladendessert kreiert. Nachdem wir endlos darüber nachgedacht hatten, wie wir das Dessert nennen sollten, fiel uns kein Name ein. Deshalb haben wir beschlossen, es einfach „Schokoladendessert“ zu nennen



Sanddorn • 12,50

Panna Cotta von Vanille und Lorbeer, Sanddorn-Gelee, gebranntes Honig-Rooibos-Gel und weißes Schokoladencrumble

Eis vom Texeler Eishersteller Bella Toscana

Geschmacksrichtungen: Schokolade | Vanille | Haselnuss | Texeler Joghurt

pro Kugel • 3,50 Schlagsahne • 1,-

Kaffee mit Kuchen • 10,-

vom Texeler Konditor

Verschiedene Käsesorten • 15,-

Auswahl lokaler niederländischer Käsesorten aus dem Wattenmeergebiet

Sie sind herzlich eingeladen, gemeinsam mit einem unserer Kollegen Ihre Käsesorten auszuwählen.



TEXEL-PRODUZENTEN

Metzgerei Goënga: Lamm-, Rind- und Wattenmeerspezialitäten

Fischpalast van der Star: Fische, Krusten- und Schalentiere

Käserei Wezenspyk: verschiedene Käsesorten

Pflegebauernhof Novalishoeve: Sauerteigbrot, Milchprodukte und Eis

Metzgerei Ott: Texeler Rindfleisch und Texeler Wurstprodukte

Bakker Timmer: Brot

Bauer Keijzer: Spargel

Waddendelicatessen: Marmelade, Sanddorn, Senf, Essig und Öl

Bella Toscana: Texeler Eiscreme



MENU



RESTAURANT OPDUIN

WATTENMEER-GASTRONOMIE

Unsere Köche beziehen die frischesten und nachhaltigsten Zutaten aus der Region, von den Watteninseln bis zur Küste von Den Oever bis Delfzijl. Das Meer versorgt uns mit fangfrischem Fisch und Meeresfrüchten, während das Land biologisches Fleisch und saisonales Gemüse liefert. Jedes Produkt wird sorgfältig ausgewählt, um die reiche Artenvielfalt und den Geschmack der Wattenmeerregion widerzuspiegeln.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ *Pro Tisch zu bestellen*

3-GÄNGE-MENÜ • 59,-
4-GÄNGE-MENÜ • 69,-

5-GÄNGE-MENÜ • 79,-
6-GÄNGE-MENÜ • 89,-



À LA CARTE

AUSTERN ZUM AUFTAKT

- Roh • 5,- pro Stück
 - Klassisch mit Mignonette • 6,- pro Stück
 - Pikanter Sojasauce • 6,- pro Stück
- Aus den Niederlanden



Weinbegleitung

- 3 volle Gläser • 25,-
- 4 volle Gläser • 33,-
- 3 halbvoll Gläser • 15,-
- 4 halbvoll Gläser • 18,-

VORSPEISEN

- Winterrübe • 16,50
dry aged und marinierte rote Bete, geräucherte Birne, Radicchio, -Creme von altem Wezenspyk-Schafskäse, Kernmix
- Rinderlende • 17,50
Unsere Variante des klassischen Rindercarpaccios!
gebratener Lauch, sehr alter Wezenspyk-Käse und ein Kernmix-Crumble

- Niederländische Wattenmeer-Krabben • 17,50
Granny Smith, eingelegter Knollensellerie, Schnittlauchcreme und knusprige Seetang-Tuile

- Holländisches Bauernhof-Entenleberparfait • 16,50
karamellierte Silberzwiebeln, Pfifferlinge, knusprige Brioche und Piment-Cranberry

- Süßkartoffelsuppe • 12,50
Ras el Hanout und Sonnenblumenkern-Crumble
- Texeler geräucherte Makrele • 16,50
Rillette, Kohlrabi, Crème fraîche, Lachskaviar, Meerrettich und eingelegte Zwiebel

Jan van der Star ist die Fischräucherei auf Texel! Als einziger auf der Insel räuchert Van der Star seinen Fisch auf traditionelle Weise. Ein kurzes Bad in Salzwasser, kurz trocknen lassen und dann ab in die Räucherherkammer, wo mit traditionellen Holzarten geräuchert wird. Nicht umsonst ist der geräucherte Fisch bei uns, Texelern und unseren Gästen so beliebt!

HAUPTGERICHTE FISCH

- Gebratene Nordseezunge 300 Gramm • 45,-
Beurre noisette, Strandflieder, Queller und Pastinake (Aufpreis bei einem Arrangement: 15,-)

Das Lieblingsgericht von Direktor Wouter: „Meiner Meinung nach darf Seezunge auf unserer Speisekarte nicht fehlen.“ Sein Tipp: Kombinieren Sie die Seezunge mit einem Glas Vioigner.

- Kabeljau • 30,-
Kräuterpanade, friesische gelbe Waldbohne, gerösteter Kürbis, Queller, Strandflieder und Langustinsud

HAUPTGERICHTE FLEISCH

- Zart gegarte Short Rib vom Rind • 30,-
Pastinaken auf 3 Weisen zubereitet, Speiserübe, Austernpilze
- Texeler Lamm • 35,-
Rösti, Kürbis-Texturen, Kräuterseitling, Rosenkohl und Lamm-Jus

Texeler Lammfleisch ist bekannt für seinen besonders zarten und saftigen Geschmack. Der salzige Boden und die saubere Seeluft auf Texel verleihen dem Gras einen salzigen Geschmack. Das Fleisch der Lämmer ist nicht salzig, hat aber aufgrund dieser natürlichen Bedingungen eine ausgezeichnete Qualität.



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns.

HAUPTGERICHTE GEMÜSE

- Topinambur • 25,-
Chicorée, Haselnuss, Schalotte, Grünkohlchips, Pastinake und Beurre-Blanc von geröstetem Knoblauch
- Risotto mit Alkmarer Perlgrauen • 25,-
Kürbis-Texturen, Kräuterseitling, geröstete Kürbiskerne, alter Käse und Salbei

Alkmaarse Gort ist groß, oval geschliffene, geschälte Gerste. „Alkmaarse“ steht für die Art des Schleifens der Gerste. Dadurch eignet sie sich ideal für Risotto, Nudelbrei und Suppe.

BEILAGEN

- Rustikale Pommes frites • 7,-
- Rösti • 8,-
in Rinderfett gebraten mit Trüffelmayonnaise
- Saisonales Gemüse • 7,-
auf verschiedene Arten zubereitet
- Frischer Salat • 7,-
mit einem frisch-sauren Dressing

