

DESSERTS

Het Chocolate Dessert • 12,50

brownie, duindoorn, chocolade cremeux, merengue en gekarameliseerde witte chocolade

Onze koks hebben een heerlijk chocoladedessert gecreëerd. Na eindeloos bedenken hoe het dessert moest heten, kwamen we maar niet tot een naam. Vandaar 'Het Chocolate Dessert'.



Duindoorn • 12,50

vanille en laurier panna cotta, duindoorn gelei, verbrande honing-rooibosgel en witte chocolade crumble

IJs van de Texelse ijsbereider Bella Toscana

Smaken: chocolade | vanille | hazelnoot | Texelse yoghurt

Per bol • 3,50 Slagroom • 1,-

Koffie met taart • 10,-

van de Texelse banketbakker

Selectie van kaas • 15,-

selectie van lokale Nederlandse kazen uit het Waddengebied

U bent van harte welkom om uw kazen te selecteren met een van onze collega's.



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.

VERRASSINGSMENU

Per tafel te bestellen

3-GANGENMENU • 59,-

4-GANGENMENU • 69,-

5-GANGENMENU • 79,-

6-GANGENMENU • 89,-



Wijnarrangement

3 volle glazen • 25,-

4 volle glazen • 33,-

3 halfvolle glazen • 15,-

4 halfvolle glazen • 18,-

À LA CARTE

OESTERS OM MEE TE BEGINNEN

Naturel • 5,- per stuk

Klassiek met Mignonette • 6,- per stuk

Nederlandse spicy sojasaus • 6,- per stuk



VOORGERECHTEN

Winterbiet • 16,50

dry aged en ingelegde biet, gerookte peer, roodlof, Wezenspyk's oude schapenkaascrème, zaden en pitten

Runderlende • 17,50

Onze variant op de klassieke rundercarpaccio!
geblakerde prei, overjarige kaas van Wezenspyk en een crumble van pitten en zaden

Nederlandse Waddengarnaal • 17,50

Granny Smith, ingelegde knolselderij, bieslookcrème en krokante zeewier tuile

Eendenleverparfait

van de Hollandse boerderij • 16,50

gekarameliseerde zilveruitjes, cantharellen, krokante brioche en Pimentcranberry

Soep van zoete aardappel • 12,50

Ras el Hanout en zonnebloempitcrumble

Texelse gerookte makreel • 16,50

rillettes, koolrabi, crème fraîche, zalmkaviaar, mierikswortel en ingelegde ui

Jan van der Star is de visrokerij op Texel! Als enige op het eiland rookt Van der Star op ambachtelijke wijze zijn 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, de Texelaar en onze gasten!

HOOFGERECHTEN VIS

Gebakken Noordzeetong 300 gram • 45,-

beurre noisette, lamsoor, zeekraal en pastinaak (Toeslag bij een arrangement: 15,-)

Het lievelingsgerecht van directeur Wouter; "Zeetong mag in mijn beleving niet ontbreken op onze kaart" Zijn tip; combineer de zeetong met een glas Viogner.

Kabeljauw • 30,-

kruidenpanade, Friese gele woudboon, geroosterde pompoen, zeekraal, lamsoor en langoustine jus

HOOFGERECHTEN VLEES

Zacht gegaarde rundershortrib • 30,-

pastinaak bereid op 3 manieren, knolraap en oesterzwam

Texels lam • 35,-

hashbrown, pompoentexturen, kingboleet, spruitjes en lamsjus

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.

HOOFGERECHTEN GROENTE

Aardpeer • 25,-

witlof, hazelnoot, sjalot, boerenkoolchips, pastinaak en geroosterde knoflook buerre blanc

Alkmaarse parelgort risotto • 25,-

pompoentexturen, kingboleet, geroosterde pompoenpitten, oude kaas en salie

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

Rustieke frites • 7,-

Hash brown • 8,-

in ossewit gebakken met truffelmayonaise

Seizoensgroente • 7,-

op verschillende wijzen bereid

Frisse salade • 7,-

met een friszure dressing

