

DESSERTS

Feuilletée karamel met banketbakkersroom

panna cotta van duindoorn, frambozensorbetijs en cranberrysaus
12,50

Soezentaartje met witte chocola

vanille, mascarpone en ijs van aardbeien
12,50

IJs van de Texelse ijsbereider Bella Toscana

Smaken: chocolade | sabayon | pistache | amarena

Per bol • 3,- Slagroom • 1,-

Koffie met taart *van de plaatselijke patisserie*

7,50

Kaas uit de regio

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 • 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

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

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

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.

HOOFDGERECHTEN 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)

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

Texels lamproeverij • 29,-
lamsschouder, lamsracks en lamskebab met waddenrisotto en ratatouille

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.

Gebakken Hollandse regio runder entrecote • 31,-
met in Skuumkoppe gegaarde witlof en rösti
Extra: met gebakken eendenlever 9,-

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.

HOOFDGERECHTEN GROENTE

Romige Waddenrisotto • 24,-
van Groningse spelt en Alkmaarse gort met in Skuumkoppe gegaarde witlof

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.

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 • 6,50

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



DESSERTS

Feuilletée Karamell mit Konditorcreme

Sanddorn-Panna Cotta, Himbeersorbet-Eis und Preiselbeersauce
12,50

Profiterole-Torte mit weißer Schokolade

Vanille, Mascarpone und Erdbeereis
12,50

Eis von der Texeler Eismanufaktur Bella Toscana

Geschmacksrichtungen: Schokolade | Sabayon | Pistazie | Amarena
pro Kugel • 3,- Schlagsahne • 1,-

Kaffee mit Kuchen *aus der örtlichen Konditorei*

7,50

Käse aus der Region

15,-



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

MENÜ



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 tagesfrischem Fisch und Schalentieren, während das Land Bio-Fleisch und Gemüse der Saison liefert. Jedes Produkt wird sorgfältig ausgewählt, um die reiche Artenvielfalt und den Geschmack des Wattengebiets widerzuspiegeln.

MENÜS

TÄGLICH WECHSELNDES 2-GÄNGE-MENÜ • 32,-

Suppe des Tages | Hauptgericht des Tages wahlweise mit Fisch oder Fleisch

4-GÄNGE-ÜBERRASCHUNGSMENÜ SHARED DINING • 65,-

Vorspeise | Warme Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise

A LA CARTE

VORSPEISEN

Degustation für 2 Personen • 25,-
bestehend aus 3 verschiedenen Überraschungsvorspeisen

Jakobsmuscheln • 17,50
in dünne Scheiben geschnitten, mariniert und gekocht mit Gurken-Seealgen-Salat und Seesalat-Dressing (Aufpreis von 2,50 für ein Arrangement)

Auster • 5,- pro Stück
natur mit Rotwein-Schalotten-Essig

Brioche-Toast mit Hummus von friesischen blauen Erbsen • 15,-
Lauch, grüner Spargel, Buchenpilze und Crumble von schwarzen Oliven (vegan)

Salat mit dünn geschnittenem Kalbsfilet • 15,-
Texel-Altkäse, Croutons und Dressing aus sirupartigem Balsamico mit reinem Trüffelöl
Extra: mit Entenleberlocken 7,50

Jan van der Star ist der Fischräucherer auf Texel! Als einziger auf der Insel räuchert van der Star jeden Tag das Beste aus dem Meer: Aal, Lachs, Kliesche, Knurrhahn und Seezunge. Sein Geheimnis ist die traditionelle Arbeitsweise. Jeden Morgen um 6 Uhr schneidet er ein paar Kilo frischen Fisch. Ein kurzes Salzwasserbad, ein schnelles Trocknen und dann ab in die Räucherkammer, wo er mit traditionellen Holzsorten befeuert wird. Nicht umsonst ist der geräucherte Fisch bei unserem Küchenteam, den Texelern und unseren Gästen so beliebt.

HAUPTGERICHT FISCH

Kabeljaufilet • 29,-
Orzo, Oliven, Kapern und getrocknete Tomaten mit Krabbenbrühe

Halber Hummer • 29,-

Gebratene Nordseezunge • 42,-
300 Gramm
(Aufpreis für ein Arrangement: 17,50)

Das Lieblingsgericht von Direktor Wouter: „Meiner Erfahrung nach darf Seezunge auf unserer Speisekarte und in der Waddengastronomie nicht fehlen. Sein Tipp: fantastisch mit einem Glas Viognier oder Riesling.

HAUPTGERICHT FLEISCH

Texel-Lamm-Verkostung • 29,-
Lammschulter, -karree und -spieß
mit Wattenrisotto und Ratatouille

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

Gebackene Rinderlende aus der holländischen Region • 31,-
mit Chicorée in Skuumkoppe gekocht und Rösti
Extra: mit gebratener Entenleber 9,-

Henk und Greetje Marie Visser aus Friesland züchten Bio-Kleewiesenrinder, angetrieben von ihrer Leidenschaft für eine natürliche, gesunde und tierfreundliche Produktion. Selbst gesäter Klee und gesundes Gras sind die Grundlage ihrer Ernährung, aber auch der Transport und die Verarbeitung erfolgen im eigenen Haus.

HOOFDGERECHT GEMÜSE

Cremiges Wattenrisotto • 24,-
aus Alkmaarse Gort und Groningse Dinkel
mit Chicorée in Skuumkoppe gekocht

Alkmarer Graupen ist große, ovale, geschälte Gerste. Das 'Alkmaar' steht für die Art der Schärfung der Gerste. Dadurch eignet sie sich ideal für Risotto, Nudeln, Brei und Suppen.

Nudeln mit verschiedenen Pilzen • 24,-
cremige Pestosauce mit Meersalat und geriebenem alten Texeler Käse

ALS BEILAGE DAZU

Kartoffeln und Gemüse • 8,-

Extra Pommes frites • 6,50
mit Texel Touch

Salat • 6,50
mit Croutons, gekochtem Ei und Nussstreuseln



DESSERTS

Feuilletée caramel with pastry cream

buckthorn panna cotta, raspberry sorbet ice cream and cranberry sauce
12.50

Choux pie with white chocolate

vanilla, mascarpone and strawberry ice cream
12.50

Ice cream from Texel ice cream maker Bella Toscana

Flavors: Chocolate | Sabayon | Pistachio | Amarena

Per bol • 3.- Whipped cream • 1.-

Coffee with cake *from the local patisserie*

7.50

Cheese from the region

15.-



TEXEL PRODUCERS

Butcher Goënga: lamb, beef and Wadden specialties

Fishpalace van der Star: fish, crustaceans and shellfish

Cheese farm Wezenspyk: various cheeses

Care farm Novalishoeve: sourdough bread, dairy and ice cream

Butcher Ott: Texel beef and Texel meat products

Bakker Timmer: bread

Boer Keijzer: asparagus

Wadden delicacies: jam, sea buckthorn, mustard, vinegar and oil

Bella Toscana: Texel ice cream

MENU



RESTAURANT OPDUIN

WADDEN GASTRONOMY

Our chefs source the freshest and most sustainable ingredients from the region, from the Wadden Islands to the coastline from Den Oever to Delfzijl. The sea provides us with day-fresh fish and shellfish, while the land provides organic meat and seasonal vegetables. Each product is carefully selected to reflect the rich biodiversity and flavor of the Wadden region.

MENUS

DAILY CHANGING 2-COURSE MENU • 32.-

Soup of the day | Main course of the day choice of fish or meat

4-COURSE SHARED DINING SURPRISE MENU • 65.-

Starter | Warm starter | Main course | Dessert

A LA CARTE

APPETIZER

Tasting for 2 persons • 25.-
consisting of 3 different surprise starters

Scallops • 17.50
thinly sliced, marinated and cooked with cucumber seaweed salad and sea lettuce dressing (extra charge of 2.50 for an arrangement)

Oyster • 5.- per stuk
natural with red wine shallot vinegar

Brioche toast with hummus of Frisian blue peas • 15.-
Leek, green asparagus, beech mushrooms and crumble of black olives (vegan)

Salad with thinly sliced veal fillet • 15.-
Texel old cheese, croutons and dressing made from syrupy balsamic vinegar with pure truffle oil
Extra: with duck liver curls 7.50

Jan van der Star is the fish smoker on Texel! The only one on the island, van der Star daily smokes the best from the sea; eel, salmon, dab, red gurnard and sole. His secret is the traditional way of working. Every morning at 6 a.m. he cuts a few kilos of fresh fish. A short salt water bath, drying for a while and then into the smokehouse, where they are fired with traditional types of wood. Not for nothing is the smoked fish loved by our kitchen team, the Texelaar and our guests.

MAIN COURSE FISH

Cod fillet • 29.-
orzo, olives, capers and sun-dried tomatoes with crab broth

Half lobster • 29.-

Fried North Sea tongue 300 grams • 42.-
(surcharge for an arrangement: 17.50)

Director Wouter's favorite dish: 'In my experience, sole should not be missing from our menu and in Waddengastronomy.' His tip: fantastic with a glass of Viognier or Riesling.

MAIN COURSE MEAT

Texel lamb tasting • 29.-
lamb shoulder, rack and skewer with Wadden risotto and ratatouille

Texel lamb is known for its particularly tender and unctuous taste. The salty soil and clean sea air on Texel give it a salty taste. The meat of the lambs is not salty, but due to these natural conditions it has an excellent quality.

Baked beef tenderloin from the Dutch region • 31.-
with chicory cooked in skuumkoppe and rösti
Extra: with fried duck liver 9.-

Henk and Greetje Marie Visser from Friesland raise organic Clover Meadow cattle, driven by their passion for natural, healthy and animal-friendly production. Self-sown clover and healthy grass are the basis of their diet, but transport and processing are also all done in-house.

MAIN COURSE VEGETABLES

CREAMY WADDEN RISOTTO • 24.-
from Alkmaarse Gort and Groningse spelt with chicory cooked in Skuumkoppe

Alkmaarse gort is large oval-shaped, hulled barley. The "Alkmaar" represents the type of grinding of the barley. This makes it ideal to be used for risotto, pasta, porridge and soup.

Pasta with various mushrooms • 24.-
creamy pesto sauce with sea lettuce and grated old Texel cheese

SIDE DISHES

Potatoes and vegetables • 8.-

Extra French fries • 6.50
with Texel touch

Salad • 6.50
with croutons, boiled egg and nut crumble