



DESSERTS

Kaffee mit Kuchen

Kaffee mit Kuchen vom Texel- Pflegebauernhof Novalishoeve,
in den Geschmacksrichtungen: Lemon Curd, Käsekuchen,
Carrot Cake, Apfelkuchen
10,-

Coupe Romanoff

Basilikum, Sahneeis mit schwarzem Pfeffer
14,-

Hausgemachtes Texeler Tiramisu

14,-

Holländische Käse

Auswahl aus unserem umfangreichen Käsebuffet
17,50

**Haben Sie Allergien?
Bitte informieren Sie uns.**



TEXEL-PRODUZENTEN

Ellen van Straten: (salziges) Gemüse und Kräuter aus dem Gemüsegarten

Metzgerei Goënga: Lamm-, Rind- und Wattenmeerspezialitäten

Fischpalast van der Star: Fische, Krusten- und Schalentiere

Bauer Lap: Pommes, Kartoffeln und getrocknete Bohnen

Käserei Wezenspyk: verschiedene Käsesorten

Pflegebauernhof Novalishoeve: Sauerteigbrot, Milchprodukte und Eis

Kearcher: Texeler Rapsöl

Metzgerei Ott: Texeler Rindfleisch und Texeler Wurstprodukte

Bakker Timmer: Brot

Bauer Keijzer: Spargel

Waddendelicatessen: Marmelade, Sanddorn, Senf, Essig und Öl



MENU



RESTAURANT OPDUIN

Wattenmeergastronomie:
Gutes Essen mit möglichst vielen Produkten aus Texel und anderen Wattenmeerregionen. Ist dies nicht möglich, suchen wir nach einer nachhaltigen und biologischen Alternative.

4-GANG SHARED DINING

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen

59,-

APERITIF BITES

Tomaten-Bruschetta

auf Brot vom Pflegebauernhof Novalishoeve
4,-



Austern aus dem Wattenmeer

(nur wenn vorrätig) pro Stück
4,25

Tatsuta

(japanisches Brathähnchen) mit Unagi und Sesam
6,-

VORSPEISEN

Tomatentatar

Basilikumbouillon, Texeler Bauernkäse, Balsamico
14,-



(ohne Käse



Geräucherter Lachs von Van der Star

Gurke, Texeler Buttermilch, Dillöl, Senfkörner
16,-

Texeler Rindercarpaccio

auf asiatische Art, Rettich, Edamamebohnen, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Sojadressing
16,-

HAUPTGERICHTE

Texels lamsbiefstuk

Texeler Lammsteak, Erbsenpüree, geröstete Karotten, Zitronenthymiansauce, Rösti
28,-

Scholfilet

Schollenfilet, geschmorter Lauch, grüner Spargel, Kartoffeln, Wattenmeer-Herzmuschel, Beurre Blanc
28,-

Gefüllte Zucchini

Aubergine, Vadouvan, Pfeffer, Macadamianüsse, Fichtennadelöl
25,-



BEILAGEN

Caesar-Salat

gereifter Texeler Käse, Croutons, Ei
6,75

Texeler Pommes von Bauer Lap

6,75

Grüne Bohnen, Zitrone & Mandeln

6,75

Babykartoffeln

mit BBQ-Gewürzmischung aus dem Ofen
6,75

BEACHFOOD

Diese Gerichte servieren wir auch in unserer Bar.

Diese Gerichte werden mit Pommes und Salat serviert.

Entrecôte mit Pfeffersauce

28,-

Kleine Seezunge

(2 Stück, selbst filetieren) mit Remoulade
28,-

Hamburger

mit Röstzwiebeln, Speck, Salat, Gurke, Tomate
22,50

Kimchiburger

mit Pulled Mushroom, Röstzwiebeln, Salat, Gurke, Tomate
22,50

