

## DESSERTS

### Napoleon-Torte

hausgemachtes Eis von Texel-Joghurt mit Pfeffer, Zitrone, Lorbeer und Wacholder  
11,50

### Tiramisu von Mascarpone und Texel-Joghurt ‚Hangop‘

Macaron, Brombeeren, Himbeeren, Schokoladensplitter und Cornflakes  
und einer Soße aus Texeler Jutter-Likör und Kaffee  
11,50

*Für den Texel-‚Hangop‘ gießen wir Texel-Joghurt auf ein Sehtuch. Die Flüssigkeit  
sickert langsam durch das Tuch, was übrig bleibt, nennt man ‚Hangop‘.*

### Eiscreme von Bella Toscana

*dem italienischen Eismacher aus De Koog*

Dunkle Schokolade | Sabayon | Pistazie | Amarena  
Pro Kugel • 3,- Schlagsahne • 0,75

### Zum Kaffee

*Hausgemachte Pralinen und eine Madeleine*

gefüllt mit Creme von Texel-Joghurt und Brombeeren  
4,50

### Kaffee mit Kuchen

*Vom Texeler Bauernhof Novalishoeve in den Geschmacksrichtungen:*

Zitronenquark | Käsekuchen | Apfelkuchen

9,-

*Die Novalishoeve ist ein besonderer Bauernhof auf Texel. Er wird vollständig biologisch bewirtschaftet und die  
handwerkliche Arbeit wird von jungen Menschen mit Betreuungsbedarf ausgeführt. Ein Besuch bei Novalishoeve  
lohnt sich auf jeden Fall: Werfen Sie einen Blick in den schönen Gemüsegarten oder in die Ställe. Im Tagescafé vom  
Novalishoeve können Sie handwerklich hergestellte Brote, Kuchen und Eiscreme probieren.*

### Regionaler Käse

Siehe unsere Käsekarte

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

**Kearcher:** Texeler Rapsöl

**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 Wattenmeerinseln bis zu den Küsten von Den Oever nach Delfzijl. Das Meer versorgt uns mit fangfrischem Fisch und Schalentieren, das Land mit Bio-Fleisch und Gemüse der Saison. Jedes Produkt wird sorgfältig ausgewählt, um die reiche Artenvielfalt und den Geschmack der Wattenmeerregion widerzuspiegeln.

## MENÜS

### TÄGLICH WECHSELNDES 2-GÄNGE-MENÜ • 27,50

Suppe des Tages

Hauptgericht des Tages

wahlweise mit Fisch oder Fleisch

### 4-GÄNGE-ÜBERRASCHUNGSMENÜ SHARED DINING • 59,50

Vorspeise | Warme Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise

### 4-GÄNGE-MENÜ VOM WASSER • 69,50

**Meeresfrüchte, serviert auf Eis:**

Austern, Miesmuscheln, Herzmuscheln, Garnelen und Krabben

**Bisque**

gefüllt mit verschiedenen Fischsorten

**Gebratene Nordseezunge 300 Gramm**

oder

**Halber Hummer**

mit gefüllter Blätterteigpastete von Hummerscheren-Ragout

**Karamellierte Birne, Mascarpone, hausgemachtes Eis von Texel Joghurt**

mit Pfeffer, Zitrone, Lorbeer und Wacholderbeere

## A LA CARTE

Alle unsere Gerichte werden frisch und à la minute zubereitet, mit Leidenschaft und Liebe zum Beruf. Unser Küchenteam lädt Sie herzlich ein, während Ihres Essens einen Blick in die Küche zu werfen.

### VORSPEISEN • 15,-

 **Tatar von der Tomate**

Wattenmeersalat, Schalotten, Kapern, Oliven mit Paté von Linsen und Nüssen, Balsamico-Sanddorncreme

**Salat mit Roter Bete**

dünn geschnittener Knollensellerie, friesischer Ziegenkäse, Walnuss-Crumble und Sanddorn-Dressing

**Klassiker: Holländischer Krabbencocktail**

Toast und Sahne-Cocktail-Sauce (Aufpreis: 2,50)

**Törtchen mit geräuchertem Lachs**

von *Van der Star*

Fenchel, Safran, Austernblatt, Tartar von gekochten Texel-Austern

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, Rauhe Scholle, Knurrhahn und Seezunge. Sein Geheimnis ist die traditionelle Verarbeitung. Jeden Morgen um 6 Uhr schneidet er ein paar Kilo frischen Fisch. Ein kurzes Salzwasserbad, schnelles Trocknen und dann ab in die Räucherammer, wo er mit traditionellen Holzsorten befeuert wird. Nicht umsonst ist der geräucherte Fisch bei unserem Küchenteam, den Texelern und unseren Gästen beliebt.

**Wattenmeer-Austern auf 3 Arten**

Bloody Mary, mit Schalotten und Rotweinessig und orientalischem Dressing

**Steak-Tartar vom Bio-Kleewiesen-Entrecôte**

à la minute zubereitet

Extra: mit Locken von Entenleber (Aufpreis: 4,50)

**Salat mit Texeler Rinderbresaola**

Bete, friesischer Ziegenkäse, Walnüsse, Balsamico-Essig und Sanddorn.

Extra: mit Locken von Entenleber (Aufpreis: 4,50)

### WARMER VORSPEISEN • 15,-

**Bisque**

Garnele, Fisch, Miesmuscheln und Herzmuscheln

**Wattenmeer-Herzmuscheln 500 Gramm**

mit Knoblauch-Sahnesauce und Baguette

**Miesmuscheln 500 Gramm**

mit Muschelsoße und Baguette

## WÄHLEN SIE IHRE EIGENEN WATTENMEER-ZUTATEN

Werfen Sie einen Blick auf den Frischmarkt der Küche. Hier werden alle sorgfältig ausgewählten saisonalen Produkte präsentiert. Nordseezunge, Lammkeule von Texel oder komplett pflanzlich mit Groninger Dinkel. Mit großer Freude kreieren wir mit den von Ihnen gewählten Zutaten ein köstliches Gericht, das den wunderbaren Zutaten unserer Region gerecht wird.

### HAUPTGERICHTE FISCH • 24,-

**Filet vom Schellfisch**

Beurre blanc, Sardellen, Edamame-Bohnen, gebackener Fenchel, Karotten und Miesmuscheln

Schellfisch hat den Geschmack von Kabeljau, aber mit weicherer Struktur. Kenner finden diesen Fisch sogar schmackhafter als Kabeljau.

**Knurrhahn-Filet**

Wattenmeer-Herzmuscheln, Lauch in Safransahne, Pilz-Fragottini und sahnige Fischesauce mit Algen

Knurrhahn hat einen feinen, leichten Krabbengeschmack.

**Gebratene Seezunge 300 Gramm • 35,-**

mit Weißweinsoße und Petersilie

Das Lieblingsgericht von Hoteldirektor Wouter Petit: „Meinem Empfinden nach darf Seezunge auf unserer Speisekarte und in der Wattenmeer-Gastronomie nicht fehlen. Sein Tipp: fantastisch mit einem Glas Viognier oder Riesling.“

**Gebackener ganzer Hummer • 49,-**

### HAUPTGERICHT FLEISCH • 24,-

**Bio-Rinderlendensteak**

von der *friesischen Kleewiese*

feines Gemüse, Senfsamen und Madeira-Sauce

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

**Texeler Weidelamm-Gericht**

Karree, Schulter und Spießchen vom Weidelamm mit Wattenmeerrisotto und Lammjus

Texeler Lammfleisch ist für seinen besonders weichen und sämigen Geschmack bekannt. Der salzige Boden und die saubere Meeresluft auf Texel geben dem Gras einen salzigen Geschmack. Das Fleisch der Lämmer ist nicht salzig, es hat aber durch die natürlichen Bedingungen eine hervorragende Qualität.

**Kalbshaxe**

mit einer Kräuterkruste aus Chimichurri, gebratenen Pilzen und Pfeffersauce.

Mit gebratener Entenleber (+7,50)

### HAUPTGERICHTE GEMÜSE • 22,-

 **Pilz-Fagottini**

gebratene Champignons, Fenchel, gebackene Tomaten, Gemüsebouillon und Croustini mit Pesto

 **Chicorée in Texeler Weißbier gekocht**

mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch, Macadamianüssen und Kürbisgnocchi

 **Wattenmeerrisotto**

aus *Groninger Dinkel und Alkmaar-Graupen*

trocken gereifte Wintermöhren, gebackene Schalotte, Vadouvan-Lauch mit Pestosauce

Alkmaar-Graupen sind große, ovale, geschälte Gerste. Das 'Alkmaar' steht für die Art der Schälung der Gerste. Dadurch ist sie ideal für Risotto, Nudeln, Brei und Suppen.

### ALS BEILAGE DAZU

**Kartöffelchen und Gemüse**

8,-

**Extra Pommes Frites**

mit *Texeler Note*

5,-

 = PFLANZLICH

Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns.