

DESSERTS

Opduin's Waddendessert • 14,-
vers fruit, cranberry's, duindoorn, Texels ijs
van aardbeien, amandelen en het Opduintje



Chocolademousse • 14,-
Namelaka, gezoute karamel, crumble en frambozenijs

IJs van de Texelse ijsbereider
Smaken: framboos | vanille | aardbei | hazelnoot
Per bol • 3,50 Slagroom • 0,50

Koffie met gebak • 10,-
van de Texelse patisserie

Diverse Kazen • 17,50
uit de Waddenstreek
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

De oude Vismarkt: vis, schaal- en schelpdieren

Zorgboerderij Novalishoeve: Zuurdesembrood en zuivel

Slager Ott: Texels rundvlees en Texelse vleeswaren

Bakker Timmer: Brood

Waddendelicatessen: jam, duindoorn, mosterd, azijn en olie

Bij Raaf: Texels gebak

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 • 35,-

Ook los te bestellen in combinatie met gerechten van de à la carte kaart

Soep • 8,50 óf
Voorgerecht • 12,50
(toeslag van 4,-)

Hoofdgerecht • 29,50
Keuze uit vis of vlees

4-GANGEN SHARED DINING MENU • 69,-

Enkel per tafel te bestellen

VOORGERECHTEN

GERECHTEN VAN DE DAG

Soep van de dag • 8,50

Voorgerecht van de dag • 12,50

VAN HET LAND

Caesar Salade • 15,-

Little Gem sla, gekookt ei, Texelse kaas, croutons en caesar dressing

Paté van Texelse bonen • 14,-

Walnoten, dadels, duindoorn-uienchutney en brioche

UIT DE ZEE

Waddenoester • 5,- per stuk (indien voorradig)

Rode wijnazijn, sjalotjes, citroen

Panna cotta van Paling • 17,50

Waddenkokkels, zalm, furikake, zalmeitjes, garnalen, zeekruiden en dille-olie

Petit Fruit de Mer • 17,50

Waddenoester, mosselen, Waddenkokkels, Noordzeegarnaaltjes en sauzen



VAN DE BOERDERIJ

Texelse Weide Lamsbout • 17,50

Crème van schapenkaas, bloemkool, kaaskletskep en duindoornchutney

Tagliata di Manzo • 17,50

Gesneden rundersteak, lauwwarm luchtig schuim van 'nduja salami en pikante aardappelsticks

VOOR ERBIJ

Biologisch Zuurdesembrood • 4,-

van de Novalishoeve

Luchtige Beemsterknoflook crème



HOOFDGERECHTEN

VAN HET LAND

Currystoof met

Texelse kikkererwten • 25,-

Friese oergraan, ui, groentenmix, gebakken koningszwam, pappadum en crumble van noten

Gnocchi met Ricotta • 25,-

Spinazie, prei, vadouvan, edamame bonen, sugar beans, vegetarische Parmezaanse kaas, knoflook en plantaardige room

UIT DE ZEE

Waddenkokkels • 29,-

Pasta, knoflook, tomaat, citroen, peterselie en room

Wat de visboer ons brengt • 32,-

Visfilet, mosselen en saffraan

Gebakken Noordzeetong 300 gram • 49,-

Beurre blanc met citroen

(Toeslag bij een arrangement: 18,-)

Het lievelingsgerecht van directeur Wouter;

“Zeetong mag in mijn beleving niet ontbreken

op onze kaart” Zijn tip; combineer de zeetong

met een glas Viognier.

VOOR ERBIJ

Frites Rustiek • 5,-

Wadden-zeewierzout, duindoornketchup en zeesla-mayonaise

Frisse salademix • 4,-

Groenten en krieltjes • 4,-



Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

VAN DE BOERDERIJ

Kalfsprocureur • 32,-

Groningse zwarte worst, gebakken eendenlever en vleesglace met soja en knoflook

Texels Weidelam • 36,-

Lamsschouder, lamsham, ei, hollandaisesaus, dragonolie en aspergescheuten

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.

BEACHFOOD

OOK IN DE BAR VERKRIJGBAAR

Runderhamburger • 21,50

Belegd met ui, spek, Texelse kruidenkaas, ketchup en mayonaise

Vegaburger • 19,50

Belegd met ui, augurk, tomaat, vegetarische kaas, ketchup en vegetarische mayonaise

Varkenshaassaté • 21,50

Satésaus, kroepoek, atjar en seroendeng

Alle beachfoodgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise



DESSERTS

Opduin-Wattenmeer-Dessert • 14,-
Frisches Obst, Cranberries, Sanddorn, Texeler
Erdbeereis, Mandeln und das „Opduintje“

Schokoladenmousse • 14,-
Namelaka, gesalzener Karamell, Streusel und Himbeereis

Eis vom Texeler Eishersteller
Geschmacksrichtungen: Himbeere | Vanille | Erdbeere | Haselnuss
pro Kugel • 3,50 Schlagsahne • 0,50

Kaffee mit Gebäck • 10,-
aus der Texeler Konditorei

Verschiedene Käsesorten • 17,50
aus der Wattenmeerregion
*Sie sind herzlich eingeladen, Ihre Käsesorten gemeinsam
mit einem unserer Mitarbeiter auszuwählen*



PRODUZENTEN AUS TEXEL

Slager Goënga: Lammfleisch, Rindfleisch und Spezialitäten aus dem Wattenmeer

Vispaleis van der Star: Fisch, Meeresfrüchte und Schalentiere

De oude Vismarkt: Fisch, Meeresfrüchte und Schalentiere

Zorgboerderij Novalishoeve: Sauerteigbrot und Milchprodukte

Slager Ott: Rindfleisch und Fleischwaren von Texel

Bakker Timmer: Brot

Waddendelicatessen: Marmelade, Sanddorn, Senf, Essig und Öl

Bij Raaf: Gebäck aus Texel

Bella Toscana: Eis von Texel



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 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.

MENÜS

TÄGLICH WECHSELNDES 2-GÄNGE-MENÜ • 35,-

Kann auch separat in Kombination mit Gerichten aus der À-la-carte-Speisekarte bestellt werden.

Suppe • 8,50 *oder*
Vorspeise • 12,50
(Aufpreis von 4,-)

Hauptgericht • 29,50
Wahl zwischen Fisch
oder Fleisch

4-GANGEN SHARED DINING MENU • 69,-

Enkel per tafel te bestellen

VORSPEISEN

TÄGLICH WECHSELND

Suppe des Tages • 8,50

Vorspeise des Tages • 12,50

AUS DER REGION

Caesar-Salat • 15,-

Little-Gems-Salat, gekochtes Ei, Texeler Käse, Croutons und Caesar-Dressing

Paste aus Texeler Bohnen • 14,-

Walnüsse, Datteln, Sanddorn-Zwiebel-Chutney und Brioche

AUS DEM MEER

Wattenauster • 5,- pro Stück (sofern vorrätig)
Rotweinessig, Schalotten, Zitrone

Aal Panna Cotta • 17,50

Wattenmuscheln, Lachs, Furikake, Lachskaviar, Garnelen, Meereskräuter und Dillöl

Petit Fruit de Mer • 17,50

Wattenmeer-Austern, Miesmuscheln, Wattenmeer-Herzmuscheln, Nordseegarnelen, Saucen



DIREKT VOM BAUERNHOF

**Lammkeule
von der Texeler Weide** • 17,50

Crème aus Schafskäse, Blumenkohl, Käse-Klettskop und Sanddorn-Chutney

Tagliata di Manzo • 17,50

Geschnittenes Rindersteak, lauwarmer, luftiger Schaum aus Nduja-Salami und pikanten Kartoffelsticks

ALS BEILAGE

Bio-Sauerteigbrot • 4,-

vom Novalishoeve
Luftige Beemster-Knoblauchcreme



HAUPTGERICHTE

AUS DER REGION

**Curry-Eintopf mit
Kichererbsen von Texel** • 25,-

Friesischer Urgetreide, Zwiebel, Gemüse Mischung, gebratene Königsmushrooms, Pappadum und Nuss-Crumble

Gnocchi mit Ricotta • 25,-

Spinat, Lauch-Vadouvan, Edamame-Bohnen, Zuckererbsen, vegetarischer Parmesankäse, Knoblauch und pflanzliche Sahne

AUS DEM MEER

Wattenmeer-Herzmuscheln • 29,-

Pasta, Knoblauch, Tomate, Zitrone, Petersilie und Sahne

Was uns der Fischhändler liefert • 32,-

Fischfilet, Muscheln und Safran

Gebratene Nordseezunge 300 Gramm • 49,-

Beurre blanc mit Zitrone
(Aufpreis bei einem Arrangement: 18,-)

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

ALS BEILAGE

Rustikale Pommes • 5,-

Wattenmeersalz, Sanddornketchup und Meersalat-Mayonnaise

Frischer Salatmix • 4,-

Gemüse und kleine Kartoffeln • 4,-



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns.

DIREKT VOM BAUERNHOF

Kalbsfilet • 32,-

Groninger Schwarzwurst, gebratene Entenleber und Fleischglace mit Soja und Knoblauch

Texeler Weidelamm • 36,-

Lammschulter, Lammkeule, Ei, Hollandaise-Sauce, Estragonöl und Spargelspitzen

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

BEACHFOOD

AUCH AN DER BAR ERHÄLTlich

Rindfleisch-Burger • 21,50

Belegt mit Zwiebeln, Speck, Texeler Kräuterkäse, Ketchup und Mayonnaise

Vegaburger • 19,50

Belegt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, vegetarischem Käse, Ketchup und vegetarischer Mayonnaise

Schweinefilet-Satay • 21,50

Satésauce, Krupuk, Atjar und Seroendeng

Alle Beachfood-Gerichte werden mit Pommes frites und Mayonnaise serviert



DESSERTS

Opduin Wadden dessert • 14.-
Fresh fruit, cranberries, sea buckthorn, Texel strawberry ice cream, almonds and the Opduintje

Chocolate mousse • 14.-
Namelaka, salted caramel, crumble and raspberry ice cream

Ice cream from the Texel ice cream maker
Flavours: raspberry | vanilla | strawberry | hazelnut
per scoop • 3.50 whipped cream • 0.50

Coffee with cake • 10.-
from the Texel patisserie

A selection of cheeses • 17.50
from the Wadden region
You are welcome to choose your cheeses with the help of one of our staff members



TEXEL PRODUCERS

Slager Goënga: Lamb, beef and Wadden Sea specialities

Vispaleis van der Star: fish, shellfish and crustaceans

De oude Vismarkt: fish, shellfish and crustaceans

Zorgboerderij Novalishoeve: Sourdough bread and dairy products

Slager Ott: Texel beef and Texel meat products

Bakker Timmer: Bread

Waddendelicatessen: jam, sea buckthorn, mustard, vinegar and oil

Bij Raaf: Texels cake

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 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 Sea region.

MENUS

DAILY CHANGING 2-COURSE MENU • 35,-

Also available to order separately in combination with dishes from the à la carte menu.

Soup • 8.50 or
Starter • 12.50 | **Main course • 29.50**
Choice of fish or meat
(surcharge: 4,-)

4-COURSE SHARED DINING MENU • 69,-

Available to order for the whole table only

STARTERS

CHANGING STARTERS

Soup of the day • 8.50

Starter of the day • 12.50

FROM THE LAND

Caesar Salad • 15.-

Little gem lettuce, boiled egg, Texel cheese, croutons and Caesar dressing

Texel bean pâté • 14.-

Walnuts, dates, sea buckthorn - onion chutney and brioche

FROM THE SEA

Wadden oyster • 5.- each (subject to availability)
Red wine vinegar, shallots, lemon

Eel panna cotta • 17.50

Wadden cockles, salmon, furikake, salmon roe, shrimp, sea herbs and dill oil

Petit Fruit de Mer • 17.50

Wadden Sea oysters, mussels, Wadden Sea cockles, North Sea shrimps, sauces



FROM THE FARM

Texel Meadow leg of lamb • 17.50

Sheep's cheese cream, cauliflower, cheese fritters and sea buckthorn chutney

Tagliata di Manzo • 17.50

Sliced beef steak, served with a light, lukewarm foam of nduja salami and spicy potato sticks

TO ADD

Organic Sourdough bread • 4.-

from the Novalishoeve

Light and airy Beemster garlic cream



MAIN COURSES

FROM THE LAND

Curry stew with Texel chickpeas • 25.-

Frisian ancient grain, onion, mixed vegetables, fried king oyster mushrooms, papadum and nut crumble

Gnocchi with Ricotta • 25.-

Spinach, leek vadouvan, edamame beans, sugar snap peas, vegetarian Parmesan, garlic and plant-based cream

FROM THE SEA

Wadden Sea cockles • 29.-

Pasta, garlic, tomato, lemon, parsley and cream

The fishmonger's selection • 32.-

Fish fillet, mussels and saffron

Pan-fried North Sea sole 300 grams • 49.-

Beurre blanc with lemon

(Surcharge for with a package: 18.-)

Director Wouter's favourite dish: "In my opinion, sole is an essential part of our menu." His tip: pair the sole with a glass of Viognier

TO ADD

Rustic Fries • 5.-

Wadden Sea seaweed salt, buckthorn ketchup and sea lettuce mayonnaise

Fresh salad mix • 4.-

Vegetables and baby potatoes • 4.-



Do you have an allergy? Please let us know.

FROM THE FARM

Veal Tenderloin • 32.-

Groningen black sausage, pan-fried duck liver and meat glaze with soya and garlic

Texel pasture-raised lamb • 36.-

Lamb shoulder, lamb ham, egg, Hollandaise sauce, tarragon oil and asparagus shoots

Texel lamb is renowned for its exceptionally tender and succulent flavour. The salty soil and clean sea air on Texel give the grass a salty flavour. The lamb meat itself is not salty, but these natural conditions ensure it is of excellent quality.

BEACH FOOD

ALSO AVAILABLE AT THE BAR

Beef burger • 21.50

Topped with onion, bacon, Texel herb cheese, ketchup and mayonnaise

Veggie burger • 19.50

Topped with onion, gherkin, tomato, vegetarian cheese, ketchup and vegetarian mayonnaise

Pork tenderloin satay • 21.50

Satay sauce, prawn crackers, atjar and seroendeng

All beach food dishes are served with chips and mayonnaise

