

## DESSERTS

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

**Chocolade-frambozendessert** • 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,-

**Soep óf  
Voorgerecht**  
(toeslag van 4,-)

**Hoofdgerecht**  
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



## HOOFGERECHTEN

### 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

**Dagmenu vis** • 29,50

**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

**Dagmenu Vlees** • 29,50

**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

**Gemarineerde  
varkenshaasmedaillons** • 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“

**Schokoladen-Himbeer-Dessert** • 14,-  
Namelaka, gesalzenes 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,-

Suppe oder  
Vorspeise

(Aufpreis von 4,-)

Hauptgerichte

Wahl zwischen Fisch oder Fleisch

### 4-GÄNGE SHARED DINING MENÜ • 69,-

Nur pro Tisch bestellbar

## 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-Kletskop 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, Pappadam und Nuss-Crumble

Gnocchi mit Ricotta • 25,-

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

### AUS DEM MEER

Tagesmenü Fisch • 29,50

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

Tagesmenü mit Fleisch • 29,50

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

Marinierte  
Schweinefiletmedaillons • 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 and raspberry dessert** • 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.

## MENU'S

### DAILY CHANGING 2-COURSE MENU • 35.-

**Soup or Starter**

(surcharge: 4.-)

**Maincourse**

Choice of fish or meat

### 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



## MAINCOURSES

### 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

**Daily special fish** • 29.50

**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

**Daily special meat** • 29.50

**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

**Marinated pork tenderloin medallions** • 21.50

Satay sauce, prawn crackers, atjar and seroendeng

*All beach food dishes are served with chips and mayonnaise*

