

FLORA FLOWER TEA

LILY FAIRY groene thee, lelie en jasmijn 4.75
JASMIN WITH LOVE groene thee en jasmijn 4.75
HEART'S DESIRE groene thee, roos en lelie 4.75
AROMATIC MAYFLOWER groene thee, lelie en osmanthus 4.75
SUMMER LOVE groene thee, anjer en osmanthus 4.75
ORIENTAL BEAUTY groene thee, goudsbloem en jasmijn 4.75
FLYING SNOW groene thee, goudsbloem en kokosvezel 4.75
FLOWER LOVER groene thee, goudsbloem, amarant en jasmijn 4.75

KOFFIE

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| KOFFIE 3.25 | CAPPUCCINO 3.40 |
| DECAFÉ 3.25 | KOFFIE VERKEERD 3.50 |
| ESPRESSO 3.25 | LATTE MACCHIATO 3.60 |
| ESPRESSO MACCHIATTO 3.30 | WARME CHOCOLADEMELK 4 |
| DUBBELE ESPRESSO 4.20 | met slagroom + 0.75 |

SPECIALAAL KOFFIE

| |
|----------------------------------|
| TEXELSE KOFFIE Jutter 8.25 |
| IRISH COFFEE Jameson 8.25 |
| ITALIAN COFFEE Amaretto 8.25 |
| SPANISH COFFEE Tia Maria 8.25 |
| FRENCH COFFEE Grand Marnier 8.25 |

TEXELS

JUTTER KRUIDENBITTER 4
een zachte, vriendelijke, licht zoetige smaak

TEXELSE ADVOCAAT 4.50
bereid met amandel brandewijn, scharreleieren en suiker

SCHEEPSBITTER 4
een stormvaste kruidendrank gemaakt van zeevenkel van 't Wad

TEXELS STRANDLOPERTJE 4
zachte karamel likeur met een frisse bite van groene appel en gember

TEXELS KWARTIERTJE 4
een volle, zachte koffie-mokka likeur met koffie en specerijen

WADLOPER 4
kruidig, licht zoet, met een na bittersje van engelwortel

TESSELTJE 4
een kruidige likorete met smaken van amandel, kruidnagel en kaneel

TEXELSE DUIT 4
ter ere van 600 jaar stads, bracht de Texelse Slijterij deze rum likeur uit

TESSELSCHADE KRUIDENLIKEUR 4
op traditionele wijze getrokken, smaken van amandel, kruidnagel en kaneel

CRANBERRY LIKEUR 4
likeur van onbespoten cranberry's, vlierbessen en kruiden

SLUFTER SLOKKIE 4
smaken van sinaasappel, citrus en bergamot

KEES BOONTJE 4
een kruidenlikeur op basis van bruine rum

EILANDFRUIT 4
fruitlikeur van de Bonte Belevenis, appel, pompoen, rozenbottel en bessen

Me Gusta

Geniet van een eilandse levensstijl waarbij ieder moment wordt aangegrepen om er iets moois van te maken. Gusta is verrassend, lokaal, stoer en warmbloedig tegelijkertijd.

Arnoud & Gusta Marie Langeveld, grondleggers van Boutique Hotel Texel, hebben deze manier van leven altijd nagestreefd. Daarom startten zij in 1963 naast hun boerderij, met pension Hoeve Nieuw Breda. Dagen werden er op het land en in de keuken doorgebracht om hun gasten van de lekkerste aardappelen en groentes te voorzien.

Vandaag de dag viert de teelt van onze eigen boerderij Hoeve Nieuw Breda nog steeds hoogtij in de lokale keuken, waarbij ze samen met de overige producten van eigen eiland en land de basis vormen. Wij noemen dit de 'ui filosofie', waarbij de binnenste ring van de ui, het hart, het dichtst bij ons staat en wij vanuit hier naar buiten werken.

Een toonbeeld van kracht en eenvoud, familiere warmte en gezelligheid, liefde en passie voor het product. Samen met ons team werken wij iedere dag opnieuw met de mooiste (eiland) producten om verrassende gerecht combinaties te maken.

Laat ons u verleiden door de passie van Gusta en de smaken van het eiland.

Robin & Elise
Chef-kok & Restaurant manager



Vol trots mogen wij ons een Echt Texels product promoter en Dutch Cuisine restaurant noemen. Wij dragen hiermee bij aan de doelstelling van Dutch Cuisine: het promoten van de Nederlandse keuken- en eetcultuur. Zo werken wij samen met ruim 40 Texelse leveranciers.



- OM MEE TE BEGINNEN -

KNABBELS 7.50
chips van eigen piepers met zeewier tzatziki, nori crackers, macadamia noten en olijven

OESTERS VAN 'T WAD 3.75 p.st
met rode ui, duindoornsap en citroen

EIGEN BROODJES MET SMEERSELS 7.50
vier aardappel-, wortel- en bieten broodjes met diverse smeersels

- KOUD -

CEVICHE 11.50
van Dutch Yellowtail met bloemige doperwt, venkel, zee groentes, inktvismayonaise en duindoornparels
Wijnsuggestie: Fuedo Montoni Grillo Della Timpa

WADDEN GARNALENCOCKTAIL 17.50
met Granny Smith appel, limoenrasp, broodkrokant van rode biet en lauwwarme cocktailsaus
Wijnsuggestie: Jérémie Hucet Chapeau Chenin

RUNDERTARTAAR 12.50
van Black Angus rund met knolselderij, pijnboompitten, eidooier en aardappelpapier met Rustiek kaas van Wezenspyk
Wijnsuggestie: Maison Barboulot Pinot Noir

MELOEN 12
met krokante gepekelde varkensham van Boschma, rivierkreeft, rode bieten mayonaise en salty fingers
Wijnsuggestie: Gustave Lorentz Sylvaner Réserve

- CARPACCIO VAN -

TEXEL BLACK ANGUS 12.50
met Rustiek kaas van Wezenspyk en balsamico mayonaise
Wijnsuggestie: Domaine de Grangeneuve L'Initiale H

KABELJAUWRUGFILET 12.50
met Waddenkokkels, gekleurde wortel lamellen, zeevenkel en inktviskroepoek
Wijnsuggestie: Louis Jadot Couvent Des Jacobins Chardonnay

🌿🍷 CAPRESE 12.50
met verschillende rijpe tomaten, crostini van desembrood, zachte Hollandse mozzarella, pistache en gedroogde basilicum
Wijnsuggestie: Cabriz Encruzado Reserva

- SOEPEN & TUSSENGERECHTEN -

STRANDKRABBen BISQUE 8
met verse rivierkreeft, kroepoek van rijstevl, kiemgroente en gel van zeewier
Wijnsuggestie: J. Lohr Winery Cypress Chardonnay

LAMsBOUILLON 7.50
met lamsschenkel, verse tijm, venkel en doperwten
Wijnsuggestie: Rocca Delle Macie Chianti Classico

🌿🍷 WATERKERS VELOUTÉ 8.50
met red meat radijs, scheermes, garnalen, kokkel, zeewier, saffraan crème, tuinkers, en cranberry uit de Slufter
Wijnsuggestie: Louis Jadot Couvent Des Jacobins Chardonnay

BUIKSPEK 11
zacht gegaarde buikspek van Hoeve Bland en Berg met lams chorizo, gnocchi, rettich en krokant mosterd papier
Wijnsuggestie: De Moya Maria Bobal

- KLASSIEKERS -

TOURNEDOS ROSSINI 37**
van Texelse Piemontese runderen met ganzenlever en truffel, geserveerd met pastinaak, knolselderij, gekonfijte aardappel en Madeirajus
Wijnsuggestie: Barón de Ley Reserva

ZEETONG 47.50***
uit de Noordzee met gebruneerde citroen, boterjus en remouladesaus
Wijnsuggestie: Gustave Lorentz Sylvaner Réserve

- WARM -

NOORDZEE KABELJAUW 25.50
met een crème van pastinaak, gekleurde biet, prei, Violet Queen aardappel en frisse beurre blanc
Wijnsuggestie: Jérémie Hucet Chapeau Chenin

ZILT LAMSVLEES 29.50
bestaande uit; rack en pulled lam met gort, rode biet, venkel, mais, doperwt, krokante ui en duindoornport jus
Wijnsuggestie: Rocca Delle Macie Chianti Classico

BLACK ANGUS ABERDEEN BURGER 16
met eigen teelt uien, Texelse paddenstoelen, gebakken ei, Wezenparelkaas van Wezenspyk en smokey BBQ-saus
Bier suggestie: Texels Skuumkoppe

🌿🍷 VEGA BURGER 16
quinoa-groenteburger met gebakken ei, wezenparelkaas, zeegroenten en zeewiertzatziki
Bier suggestie: Texels Springtij

🌿 KNOLSELDERIJ 23.50
met Alkmaarse gort in wortelsap, sojabonen, erwtjes, Texelse shiitake, gele bloemkool, zeekraal en chimichurri
Wijnsuggestie: Cabriz Encruzado Reserva

🌿🍷 RATATOUILLE 23.50
op eigen wijze met Texelse pasta, schapenkaas, paprikacoulis, oesterzwammen en Tomasu koolzaad-knoflook olie
Wijnsuggestie: Betuws Wijdomein Lingewit Cuvée Barrique

BLACK ANGUS ABERDEEN RUNDVLEES VAN DE WESTKUST VAN TEXEL 32.50 **

Wisselend onderdeel van het rund met een stoofpannetje geserveerd met gegrilde knoselderij, gekonfijte aardappel, doperwtjes en een jus van balsamico-ui
Wijnsuggestie: Tenuta Sant' Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi

Deze mooie runderen zorgen voor het behoudt van de Texelse duinen en lopen in de gebieden van de boot tot aan de vuurtoren. Ze zijn uniek en exclusief bereid in onze keuken. Hierdoor is het gerecht beperkt verkrijgbaar.

- ERBIJ -

DIKKE FRIETEN 4.25
van eigen boerderij Nieuw Breda met huisgemaakte mayonaise

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL 4.25
met crème fraîche en cressen

KRIEL 4.25
van aardappelen van Bert Keyser met huisgemaakte mayonaise

GROENE VELDSALADE 4.25
uit de moestuin van buurman Frank

WARME GROENTEN 4.25
uit de moestuin van buurman Frank

- NASPIJS -

OP SIEN TESSELS 10.50
crêpes met soufflé van duindoorn en sinaasappelsiroop, hongerpunt crumble, bourbon vanille-ijs en cheesecake uit de kidde
Dranksuggestie: Spumante met een vleugje Texels likeur

CHOCOLADE VERWENNERIJ 10.50
cannelloni van fruitige cranberry met een witte chocolade bros, macaron, witte chocolade ijs en basilicumsiroop
Wijnsuggestie: Château de la Peyrade Muscat de Frontignan

TX BRANDING 10.50
losgeslagen tiramisu met Texelse Branding koffie, huisgemaakte bitterkoekjes, koffie-ijs en Texels Kwartiertje
Wijnsuggestie: Gonzales Byass nectar Pedro Ximénez

🌿 SKIER PANNA COTTA 10.50
van de Zuivelboerderij Texel met rode vruchten, aardbeiensorbetijs, chocolade crumble, cassis gel en atsina cress
Wijnsuggestie: Château de la Peyrade Muscat de Frontignan

DESSERT PROEVERIJ 14.50 p.p. ^{*} *vanaf 2 personen*
rijk gevulde etagère met crème brûlée, crêpe, cannelloni, cheesecake uit de kidde en ijs-special van de dag.
Wijnsuggestie: De Moya Gloria Dulce Monastrell

VAN DE KAASTROLLEY 13.50 ^{*}
Texelse en Nederlandse kazen met gedroogd fruit, kletzenbrood en gekarameliseerde notenmelange
Wijnsuggestie: Taylor's 10 year old Tawny Port

FRIANDISES 12.50
koffie, Legend thee of Flora tea met 5 friandises naar keuze (speciaalkoffie + 5 ^{*})

COUPE IJS 7
3 bollen naar keuze; Vanille-, boerenjongens-, pure chocolade-, koffie-, aardbei-, yoghurt-, noten- of een ijs-special van de dag

CHOCOLADETAART 4.50
met dulce de leche en zeezout

APPELTAART 4.50
met chocolade garnituren

DUINDOORN CHEESECAKE 4.50
met meringue, cranberry's en duindoorn

BOL IJS NAAR KEUZE 2
SLAGROOM 0.75

🌿 Is vegetarisch of kan vegetarisch besteld worden
🌿🍷 Is veganistisch of kan veganistisch besteld worden

- Wanneer u bij uw overnachting een diner inclusief heeft geboekt zit er een supplement van 5 euro op dit gerecht
- Wanneer u bij uw overnachting een diner inclusief heeft geboekt zit er een supplement van 10 euro op dit gerecht
- *** Wanneer u bij uw overnachting een diner inclusief heeft geboekt zit er een supplement van 20 euro op dit gerecht