

*Hier vindt u onze smaak makers*

Texel telt ruim 40 producenten van prachtige eiland producten. Samen werken we aan een korte keten. Zo houden we het eiland in bloei en leefbaar.

# VERS VAN HET PLATTELAND IN ONS RESTAURANT

## *ROOTS OF GUSTA*

Vol liefde en passie. Krachtig in haar eenvoud, puur zoals de natuur het ons heeft gegeven. Dagelijks vers vanuit onze achtertuin, de akkers en het duingebied. Gerechten opgebouwd als de ringen van een ui. Vanuit de kern naar buiten; eigen teelt, Texel, Nederland en daarbuiten. Ingrediënten samen gebracht tot één gerecht.

Zo hebben Arnoud & Gusta Marie Langeveld, grondleggers van Hoeve Nieuw Breda en later Boutique Hotel Texel, het leven altijd nagestreefd. Daarom startten zij in 1965 naast hun boerderij, met pension Hoeve Nieuw Breda. Dagen werden er op het land en in de keuken doorgebracht om gasten van de puurste aardappelen en groentes van eigen teelt en vanuit de nabije omgeving te voorzien.

Bij Restaurant Gusta omarmen we het natuurlijk ritme van het eiland. Geef over aan de natuurlijke cadans - wanneer de boot na 21 uur niet meer vaart, wanneer de zon ondergaat, of wanneer de getijden veranderen. Dit ritme bepaalt het leven op Texel, en wij nodigen u uit om deze natuurlijke flow te ervaren. Het gaat om het loslaten van de hectiek van alledag een overgave aan wat is, om simpelweg in het moment te zijn en mee te gaan met wat zich aandient.

### - STARTERS -

OESTERS VAN 'T WAD 5 p.st.

- duindoornparels | zeekraal | citroen
- kimchi van Texelse kool
- Black Angus tartaar | selderijcrème

KNABBELS OP OLIJFHOUT 9 


krokante mosterd tapioca | gepofte mais | artisjok | olijf | tomaat

GROENTEBROODJES VAN EIGEN GRAAN 7.50 

broodje met gerookte zeezout en opgeslagen dennenboter



*Vol trots mogen wij ons een Echt Texels product promotor 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.*

 Is vegetarisch of kan vegetarisch besteld worden

 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

## - VOORGERECHTEN -

### WADDENGARNALEN 17.50 \*

zeegroenten | wortel crostini van eigen bodem | appel uit de boomgaard | espuma

wijnsuggestie: *Caves Gales Cuvée Première Rosé Brut*

### DUTCH YELLOW TAIL KINGFISH 14.50

rode biet uit de moestuin | mierikswortel | kombucha van Denise | Texelse winterpeen | inktvis wolk | kroepoek

wijnsuggestie: *Casa de Vila Verde Galodoro Alvarinho* / mocktailsuggestie: *Botanical Kombucha met duindoorndragon*

### TEXELSE BLACK ANGUS ABERDEEN 14.50

à la minute gerookte tartaar | carpaccio | tataki

wijnsuggestie: *Barón de Ley Reserva Tres Viñas*

### EIJERLANDSE GANZENBORST 14.50

ganzenborst uit de polder | shiitake van Novalishoeve | hazelnoot | kastanje | schorseneren | appelstroop

wijnsuggestie: *Vignamato Rosolaccio Rosso, Montepulciano*

### DRY AGED RODE BIET 14.50

huisgemaakt roggebrood | Texelse yoghurt schuim | sesam | bieten glacé | aardpeer krokant

wijnsuggestie: *Weingut Seeger Blauer Spätburgunder*

### BOOMSTAMMETJE 14.50

geitenkaas | appelstroop | noten crumble | shiitake van Novalishoeve | Texelse cranberry | schorseneren

wijnsuggestie: *Cabriz Encruzado Reserva*

### PROEVERIJ VAN DE CHEF 17.50 p.p

#### **vanaf 2 personen**

rijk gevulde etagère opgebouwd met verschillende elementen vanuit bovenstaande gerechten  
een mooie combinatie van vlees, vis en vegetarisch

wijnsuggestie: *Weingut Seeger Grauer Burgunder*

## - SOEP & TUSSENGERECHTEN -

### BOS 9.50

paddenstoelenbouillon | ravioli met orekees | baby mais | enoki | eigen teelt bosui

wijnsuggestie: *Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi*

### POLDER 13.50

buikspek | zoete aardappel gnocchi | TX aardpeer creme | TX mosterdzaad | bloedworst | mosterdjus

wijnsuggestie: *Barón de Ley Reserva Tres Viñas Rioja Blanco*

### ZEE 10.50

pompensoep | rivierkreeft | coquille | courgette | shiso purper | aardappelkaantjes

wijnsuggestie: *Simonsig Kaapse Vonkel Brut*

## - HOOFDGERECHTEN -

### VAN HET LAND

Aan de westkust van Texel grazen de Black Angus Aberdeen runderen in alle rust in het duingebied. Zij onderhouden de natuurgebieden. Als het einde van hun dienst nadert serveren wij met gepaste trots en respect voor natuur en dier de Black Angus Aberdeen in zijn geheel.

### OP DE SCHOP 32.50\*

een wisselend stuk Black Angus Aberdeen | gerookte aardappel van eigen boerderij | seizoensgroenten  
*wijnsuggestie: Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi*

### BURGER 17

een stevige hamburger van de Texelse Black Angus Aberdeen | aardappel broodje van eigen aardappel en granen | oesterzwam | wezenparelkaas | piccalilly  
*biersuggestie: Texels Skuumkoppe*

### OP HET RITME VAN DE NATUUR

De eiland jagers jagen ter instandhouding van de natuur op het eiland. De weidelijke jacht gaat uit van een duurzame benutting van natuurlijke overschotten met respect voor het wild. De eiland jagers spannen zich in om de biotoop van het dierwelzijn te ondersteunen.

### POLDER HAAS 29.50

het wild in haar puurste vorm | hazenpeper en filet | verse kriel van eigen boerderij | calvados appel uit eigen boomgaard | eilandgroente  
*wijnsuggestie: Vignamato Rosolaccio Rosso, Montepulciano*

### EILAND GROENTE

Het eiland kent zoveel smaken. De zandgronden en zilte zeelucht maken het de telers op het eiland niet gemakkelijk. Sterke gewassen en zilte smaken vormen het smaakpallet van de groente op het eiland en de basis van onze gerechten.

### NATUURLIJK SWARTE TOER 24.50

swarte toer geitenkaas uit Friesland | rode biet | zilte broccoli | Texels mosterdzaad  
*wijnsuggestie: Gustave Lorentz Sylvaner Réserve*

### AARDSE GROENTE 17

knolselderij | cantharel | artisjok van Oost | aubergine | bospaddenstoelen | gerookte amandelen  
*cocktailsuggestie: Grijze graaf (ook 0.0)*

### GROENTEBURGER 17

een stevige groente burger van seizoensgroente uit eigen moestuin | aardappel broodje van eigen aardappels en granen | oesterzwam | wezenparelkaas | citroen peper mayonaise  
*biersuggestie: Texels Springtij*

## - HOOFDGERECHTEN -

### WAAR DE ZEE DE HORIZON KUST

Ooit was de visserij één van de grootste inkomstenbron voor eilanders. Op zondagavond was het een orkest aan misthorens bij het verlaten van de haven. Op vrijdag na het lossen in de afslag van Den Helder druppelde de kotters één voor één binnen. Vandaag de dag staat de visserij onder druk, de afgelopen paar jaar is de Texelse vloot behoorlijk uitgedund. Hiermee is vis een steeds exclusiever ingrediënt aan het worden. Onze Noordzee vis is nu nog afkomstig van de Nederlandse vloot.

#### NOORDZEE DOORNHAAI 26.50

truffel aardappel | spitskool | venkel | wortel | bisque hollandaise

wijnsuggestie: *Cabriz Encruzado Reserva*

#### NOORDZEEBAARS 26.50

zoete aardappel | venkel | lichte zuurkool | gerookte vissaus

wijnsuggestie: *J. Lohr Cypress Chardonnay*

#### NOORDZEETONG 47.50\*\*\*

linzen | spitskool | peterseliewortel | beurre noisette

wijnsuggestie: *Barón de Ley Reserva Tres Viñas Rioja Blanco*

## BIJGERECHTEN

#### LITTLE GEM 5.50

Texelse rustiek kaas

#### WITLOF 5.50

sinaasappel | roomboter | kaas

#### SALADE 5

gemengde salade | groente van eigen land

#### TEXEL PASTA 5.50

volkoren pasta van de broeders Lap | paddenstoelen

#### BOUTIQUE FRIET 5

huisgemaakte frieten van eigen boerderij | huisgemaakte mayonaise

#### KRIEL 5

van eigen oogst aardappelen | huisgemaakte mayonaise

#### GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL 5

## - NASPIJS -

### VAN DE KAASTROLLEY 17.50\*

Nederlandse kazen | gedroogd fruit | kletzenbrood | gekarameliseerde noten | jam | Texelse mosterd  
*wijnsuggestie: Taylor's Late Bottled Vintage Port*

### OP SIEN TESSELS 10.50 🌿

Texelse yoghurt | duindoorn hangop | Texelse cranberry | Hoornderring | Texelstroompje  
*wijnsuggestie: Wijndomein de Koen Nagenieten*

### SUKELAAD 10.50

voor een ultieme chocolade beleving | tonkaboon | sorbet | crumble

*dit gerecht heeft minimaal een 'Texels kwartiertje' aan voorbereidingstijd nodig  
dranksuggestie: Texels Kwartiertje van de Lepelaar*

### VOLGENS HET SEIZOEN 10.50

peer | hazelnoot mousse | pastinaak creme | kaneel  
*drank suggestie: Tesseltje*

### TEXELSE BRANDING 10.50

voor de koffie liefhebbers een smakelijk dessert met diverse koffie bereidingen  
*wijnsuggestie: Nectar Pedro Ximénez*

### IJS UIT EIGEN KEUKEN 7

**drie bolletjes ijs naar keuze**

kaneel | boerenjongens | pure chocolade | Texelse koffie | aardbei | Texelse yoghurt | vanille

### DESSERT PROEVERIJ 14.50 p.p

**vanaf 2 personen**

voor wie niet kan kiezen. Etagère opgebouwd met verschillende elementen van bovenstaande desserts

## - GEBAK -

CHOCOLADETAART 5.50  
dulce de leche | zeezout

APPELTAART 5.50  
chocolade garnituren | gedroogde appel

DUINDOORN CHEESECAKE 5.50  
meringue | cranberry

*bol ijs + 2*  
*slagroom + 0.75*

FRIANDISES 12.50  
*keuze uit 5 huisgemaakte friandises van de trolley*  
met keuze uit: Texelse Branding koffie | Legends tea | Flora tea | speciaalkoffie (+5)

## - WARME DRANKEN -

**FLORA FLOWER TEA** 4.75

LILY FAIRY lelie en jasmijn  
JASMINE WITH LOVE jasmijn  
HEART'S DESIRE roos en lelie  
SUMMER LOVE anjer en osmanthus  
FLYING SNOW goudbloem en kokos  
FLOWER LOVER goudbloem, amarant en jasmijn  
AROMATIC MAYFLOWER lelie en osmanthus  
ORIENTAL BEAUTY goudbloem en jasmijn  
*alle flora tea is op basis van groene thee*

**GEDROOGDE THEE** 4.50  
*Een seizoens blend van onze eigen gedroogde kruiden*

**TEXELSE BRANDING KOFFIE**

KOFFIE 3.50  
DECAFÉ 3.50  
ESPRESSO 3.50  
ESPRESSO MACCHIATO 3.55  
DUBBELE ESPRESSO 4.80  
CAPPUCCINO 3.80  
KOFFIE VERKEERD 3.80  
LATTE MACHIATTO 3.90  
WARME CHOCOLADEMELK 4  
ICED CARAMEL LATTE 4.50  
SOYA / HAVER MELK 0.60

**LEGENDS THEE** 3

EARL GREY CORNFLOWER  
ENGLISH BREAKFAST  
SENCHA GREEN TEA  
BLACK TEA CHAI  
BLACK TEA POMGRANATE  
ORGINIAL ROOIBOS  
WHITE TEA JASMINE

**VERSE THEE** 4.50

VERSE MUNT THEE  
GEMBER THEE  
GEMBER SINAASAPPEL THEE

**SPECIAAL KOFFIE** 8.75

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

