

# 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 1963 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 

chips van eigen aardappel | macadamia noten mix | 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 | appel | espuma  
wijnsuggestie: *Caves Gales Cuvée Première Rosé Brut*

### DUTCH YELLOW TAIL KINGFISH 14.50

rode biet | mierikswortel | kombucha van Denise | Pastinaak | inktvis wolke | kroepoek  
wijnsuggestie: *Casa de Vila Verde Galodoro Alvarinho* / mocktailsuggestie: *Botanical Kombucha met duindoorn dragon*

### TEXELSE BLACK ANGUS ABERDEEN 14.50

à la minute gerookte tartaar | carpaccio | tataki  
wijnsuggestie: *Barón de Ley Reserva Tres Viñas*

### EIERLANDSE GANZENBORST 14.50

shiitake van Novalishoeve | hazelnoot | kastanje | schorseneren | appelstroop  
wijnsuggestie: *Cabriz Encruzado Reserva*

### DRY AGED RODE BIET 14.50

huisgemaakt roggebrood | Texelse yoghurt schuim | sesam | bieten glacé | aardpeer krokant  
wijnsuggestie: *Apostelhoeve Cuvee XII*

### BOOMSTAMMETJE 14.50

geitenkaas | appelstroop | noten crumble | shiitake van Novalishoeve | Texelse cranberry | schorseneren  
wijnsuggestie: *Weingut Seeger Grauer Burgunder*

### PROEVERIJ VAN DE CHEF 17.50 p.p\*

#### **vanaf 2 personen**

rijk gevulde etagère opgebouwd met verschillende elementen vanuit bovenstaande gerechten  
wijnsuggestie: *Joan Sardà Blanc Mariner*

## - SOEP & TUSSENGERECHTEN -

### BOS 9.50

paddenstoelenbouillon | ravioli met orekees | baby mais | enoki | bosui  
wijnsuggestie: *Weingut Seeger Blauer Spätburgunder*

### POLDER 13.50

buikspek | zoete aardappel gnocchi | aardpeer | mosterdzaad | bloedworst | mosterdjus  
wijnsuggestie: *Barón de Ley Reserva Tres Viñas*

### ZEE 10.50

hollandaise | rivierkreeft | coquille | courgette | shiso purper | aardappelkaantjes | truffel  
wijnsuggestie: *J. Lohr Cypress Chardonnay*

## - 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  
oesterzwam | wezenparelkaas | piccalilly  
*biersuggestie: Texels Skuumkoppe*

### OP HET RITME VAN DE NATUUR

Al eeuwenlang begrazen grote kuddes schapen de Texelse weiden. Voorheen was dit de 'Piels-  
teert' die op eenvoudig grasland prima kon gedijen maar nooit echt bespied was. Dit schapenras  
werd gehouden om zijn wol en melk. Pas later werden schapen specifiek voor hun vlees gefokt.  
Door gerichte kruisingen met vleesrassen waaronder de Lincoln, de Leicester, de Wensleydale en  
de Cotswold is het ras de 'Texelaar' ontstaan.

### TEXELS LAM 29.50

rack | filet | procureur | aardappelmousseline | pompoen uit eigen tuin | béarnaise  
*wijnsuggestie: Rocca delle Macie Chianti Classico*

### EILANDGROENTE

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

### AARDSE GROENTE 17

knolselderij | cantharel | artisjok | aubergine | bospaddenstoelen | gerookte amandelen  
*cocktailsuggestie: Grijze graaf / wijnsuggestie: Weingut Seeger Blauer Spätburgunder*

### GROENTEBURGER 17

een stevige groente burger van seizoensgroente uit eigen moestuin | aardappel broodje van eigen  
aardappels | oesterzwam | wezenparelkaas | citroen peper mayonaise  
*biersuggestie: Tesselaar Eilandkriebel*

## - 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.

### WAT DE ZEE ONS BRENGT 26.50

truffelaardappel | spitskool | venkel | wortel | bisque hollandaise

### 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*

## BIJGERECHTEN

### LITTLE GEM 5.50

Texelse rustiek kaas

### WITLOF 5.50

sinaasappel | roomboter | kaas

### SALADE 5

gemengde salade | groente van eigen land

### TEXELSE PASTA 5.50

volkoren pasta van de broeders Lap | paddenstoelen

### BOUTIQUE FRIET 5

frietten van eigen boerderij | huisgemaakte mayonaise

### KRIEL 5

van eigen oogst aardappelen | huisgemaakte mayonaise

### GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL 5

crème fraîche | cressen

## - NASPIJS -

### VAN DE KAASTROLLEY 17.50\*

Nederlandse kazen | kletzenbrood | gekarameliseerde noten | jam | Texelse mosterd  
*wijnsuggestie: Taylor's Port 20 year old Tawny*

### OP SIEN TESSELS 10.50 🍀

Texelse yoghurt | duindoorn hangop | Texelse cranberry | Hoornderring | Texelstroompje  
*wijnsuggestie: Muscat de Frontignan*

### 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  
*dranksuggestie: Tesseltje*

### TEXELSE BRANDING 10.50

voor de koffie liefhebbers een smakelijk dessert met diverse koffie bereidingen  
*dranksuggestie: PX Nectar*

### 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 goudsbloem en kokos  
FLOWER LOVER goudsbloem, amarant en jasmijn  
AROMATIC MAYFLOWER lelie en osmanthus  
ORIENTAL BEAUTY goudsbloem en jasmijn  
*alle flora tea is op basis van groene thee*

### 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 TEA 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

