

VERS VAN HET PLATTELAND IN ONS RESTAURANT

RESTAURANT GUSTA

natuurlijke verbinding

RESTAURANT GUSTA

Eenvoudig en krachtig, puur zoals de natuur het ons heeft geschonken.

Met liefde en passie; dát is waar Gusta haar oorsprong vindt.

Elke dag koken wij met wat de omgeving ons biedt: verse producten uit eigen moestuin,
van de Texelse akkers en het duingebied.

Onze gerechten worden opgebouwd zoals de ringen van een ui;
vanuit de kern naar buiten.

Van eigen teelt, naar Texelse leveranciers, verder naar Nederland en soms daarbuiten.
Steeds met één doel: pure ingrediënten samenbrengen tot eerlijke, smaakvolle
gerechten.

Deze filosofie is geworteld in het levenswerk van Arnoud en Gusta Marie Langeveld.

Als grondleggers van Hoeve Nieuw Breda én later Boutique Hotel Texel, leefden zij
vanuit een diepe verbondenheid met de natuur en hun gasten.

In 1965 begonnen zij, naast hun boerderij, een klein pension: Hoeve Nieuw Breda.
Dagen werden gevuld met werken op het (ei)land en in de keuken, waar ze hun gasten
verwendten met aardappelen en groenten van eigen land en andere producten
die het mooie Texel te bieden heeft.

Die toewijding leeft tot op de dag van vandaag voort, en wij streven er naar
diezelfde natuurlijke verbinding tussen mens, natuur en smaak te creëren.

Laat u verleiden door de passie van Gusta en proef het eiland in elk gerecht.

Esmee van Exel
Restaurant manager



Paul Witte
Chef kok

DUTCH CUISINE

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.

ECHT TEXELS PRODUCT

Daarom werken wij met ruim 40 Texelse leveranciers en eiland producten.

Echt Texels Product is een vereniging die de afzet en consumptie van de Texelse producten bevordert.

Het handelsmerk van Echt Texels Product staat garant voor de eerlijke eilandkwaliteit.



Hier vindt u
onze smaakmakers

**Met elkaar zorgen we voor
een duurzame, korte keten
Zo houden we het eiland
mooi & leefbaar**



Vegetarisch of kan vegetarisch worden besteld



Kan veganistisch besteld worden

Bij ieder gerecht hebben we ook een mooie wijnsuggestie, laat u adviseren door de sommelier

STARTERS

OESTERS VAN 'T WAD | 5 pst.

- Duindoornparels & zeekraal
- Sambai & lente ui
- Citroen & sjalot vinaigrette

RUSTIEKE BROODPLANK | 7.5

Brood van Novalishoeve met opgeslagen boter

VOORGERECHTEN

GARNALEN | 17.5

Granny Smith | brioche | zoetzure groente | chipotle cocktailsaus

DUTCH YELLOW TAIL KINGFISH | 14.5

Edamame | tomaat | karnemelk | kruidensla | olijf

BLACK ANGUS VAN HET MOMENT | 14.5

Wisselend voorgerecht van het moment gemaakt van het Black Angus rundvlees geserveerd met bijpassende garnituren

WORTEL TARTE TATIN | 14.5

Sinaasappel | wortel sorbet | zwarte limoen | kaffir limoen

DRIELUIK VAN GROENE ASPERGE | 14.5

Noordzee krab | gedroogde lamsham | schapenkaas van de Waddel

PROEVERIJ VAN DE CHEF | 17.5 p.p.

Rijk gevulde etagère opgebouwd met verschillende elementen vanuit bovenstaande gerechten | vanaf 2 personen

TUSSENGERECHTEN

LAMSSBOUILLON | 9.5

Lamsschouder | asperge | zee groenten

HELDERE GAZPACHO | 9.5

Gemarineerde tomaat | crostini | ingelegde sjalot

RUNDERSCHOUDER | 13.5

Oester mayonaise | radijs | zeekraal | aardappel

HOOFDGERECHTEN

WAD

KABELJAUW | 27.5

Miso | sushi rijst | broccolini | zeekraal hollandaise

WAT HET WAD ONS BRENGT | 27.5

Prei | aardappel millefeuille | asperge | prei beurre blanc

ZEETONG | 47.5

Prei | aardappel millefeuille | asperge | prei beurre blanc

POLDER

LAMSDRIETAL | 32.5

Drie bereidingen van het lam | lamsoor | zoete aardappel | doperwten | morille

BLACK ANGUS | 32.5

Miso aardappel puree | spinazie | oesterzwam | spitskool | bordelaise saus

BURGER | 17

Een stevige hamburger van de Texelse Black Angus Aberdeen | aardappelbroodje | ei oesterzwam | Wezenparelkaas van Wezenspyk | truffel mayonaise

BOS

'T TEXELSE BOONTJE | 22.5

Gele curry | geroosterde wortel | kokos schuim | papadum

BBQ SPITSKOOL | 22.5

Spitskoolpuree | paarse spitskool | spitskool saus | boter bonen | desem crumble

GROENTEBURGER | 17

Een stevige groente burger | aardappelbroodje | ei | oesterzwam | Wezenparelkaas van Wezenspyk | chipotle cocktailsaus

BIJGERECHTEN

BOUTIQUE FRIET | 5

Van eigen aardappel met huisgemaakte mayonaise

GEZOUTE KRIEL | 5

Van Bert Keijser met roomboter

GROENE ASPERGE | 6.5

Met citroen en amandel

GEMENGDE SALADE | 5

Met vinaigrette

TEXELSE PASTA | 5.5

Oesterzwam | olijfolie

DESSERTS

OP SIEN TESSELS | 10.5

Aardbei | sabayon | duindoorn sorbet | zeekraal

CHOCOLADE PINDA VERRASSING | 10.5

Limoncello | chili | karamel

VOLGENS HET SEIZOEN | 10.5

Rabarber | yoghurt crumble | magnolia

IJS UIT EIGEN KEUKEN | 7

Drie bolletjes ijs naar keuze:

Vanille | chocolade | aardbei | boerenjongens | zwarte peper | duindoorn

DESSERT PROEVERIJ | 14.5 p.p.

Voor wie niet kan kiezen: Een etagère opgebouwd met verschillende elementen van bovenstaande desserts | vanaf 2 personen

FRIANDISES | 12.5 ☕

Keuze uit 5 huisgemaakte friandises van de trolley met keuze uit: Texelse Branding koffie | Legends tea | Flora tea | speciaal koffie (+5)

VAN DE KAASTROLLEY | 17.5

Nederlandse kazen | kletzenbrood | jam | Waddenmosterd

TAART

CHOCOLADETAART | 5.5

Dulce de leche | zeezout

APPELTAART | 5.5

Chocolade garnituren | kaneelsuiker

DUINDOORN CHEESECAKE | 5.5

Meringue | lemoncurd

Bol ijs + 2

Slagroom + 0.75

WARME DRANKEN

LEGENDS TEA | 3

Earl grey cornflower | English breakfast | sencha green tea | black tea chai |
black tea pomegranate | original rooibos | white tea jasmine

VERSE THEE | 4.50

Verse munt thee
Gemberthee
Gember sinaasappel thee

FLORA TEA | 4.75

LILY FAIRY | lelie & jasmijn
JASMINE WITH LOVE | jasmijn
HEARTS DESIRE | roos & lelie
SUMMER LOVE | anjer & osmanthus
FLYING SNOW | goudsbloem & kokos
FLOWER LOVER | goudsbloem & amarant & jasmijn
AROMATIC MAYFLOWER | lelie & osmanthus
ORIENTAL BEAUTY | goudsbloem & jasmijn

Alle flora tea is op basis van groene thee

KOFFIE

KOFFIE | 3.5
DECAFÉ | 3.5
ESPRESSO | 3.5
ESPRESSO MACCHIATO | 3.55
DUBBELE ESPRESSO | 4.8
CAPPUCCINO | 3.8
KOFFIE VERKEERD | 3.8
LATTE MACCHIATO | 3.9
WARME CHOCOLADEMELK | 4
ICED CARAMEL LATTE | 4.5

Soya | haver | 0.60

SPECIAAL KOFFIE | 8.75

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

**"EVERY BITE
TAKES YOU HOME"**