

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

BEWUSTE KEUZE

TEXELSE KWARK | 5.5  

Huisgemaakte granola | cranberry | duindoorn

SMOOTHIE | 5  

Wisselende smaak

GUSTA'S ETA"SHARE"

HIGH TEA INCLUSIEF | 29.5 p.p. 

Soep | hartige broodjes | zoetigheden

Inclusief Legends Tea, Flora Tea & verse thee

HARTIGE ETAGÈRE | 14.5 p.p. 

Soepje | belegde broodjes | wrapje

ZOETE ETAGÈRE | 12.5 p.p. 

Smoothie | taartjes | friandises

ZOETIGHEDEN

IJS UIT EIGEN KEUKEN | 7

Drie bolletjes ijs naar keuze:

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

CHOCOLADETAART | 5.5

APPELTAART | 5.5

DUINDOORN CHEESECAKE | 5.5

Bol ijs +2

Slagroom +0.75



Vegetarisch of kan vegetarisch worden besteld



Kan veganistisch besteld worden

WAD

STRANDKRABBen BISQUE | 10.5

Waddengarnalen | zeekraal

WAD SALADE | 17.5

Tonijn | garnalen | zeegroenten | chipotle cocktailsaus

3 GARNALENKROKETJES OP DESEMBROOD | 12.5

Chipotle cocktailsaus

WAD SANDWICH | 16.5

Tonijn | garnalen | zeegroenten | chipotle cocktailsaus

POLDER

LAMsBOUILLON | 9.5

Lamsschouder | asperge | zeegroenten

POLDER SALADE | 15.5

Black Angus carpaccio | truffelmayonaise | pijnboompitten | rustieke kaas van Wezenspyk

3 RUNDVLEES BITTERBALLEN OP DESEMBROOD | 10.5

Duindoorn waddenmosterd

POLDER SANDWICH | 14.5

Black Angus carpaccio | truffelmayonaise | pijnboompitten | rustieke kaas van Wezenspyk

BLACK ANGUS BURGER | 17

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

PATATJE BLACK ANGUS STOOF | 9.5

Texelse Black Angus Aberdeen | Boutique friet van eigen aardappel | zoetzure groente | huisgemaakte mayonaise

BOS

HELDERE GAZPACHO | 9.5

Gemarineerde tomaat | crostini | ingelegde sjalot

BOS SALADE | 14.5

Groene asperge | Texelse schapenkaas van de Waddel | zoetzure groente

3 OESTERZWAM KROKETJES OP DESEMBROOD | 10.5

Truffelmayonaise

BOS SANDWICH | 14.5

Groene asperge | Texelse schapenkaas van de Waddel | zoetzure groente

GROENTEBURGER | 17

Een stevige groenteburger | aardappelbroodje | oesterzwam | Wezenparelkaas van Wezenspyk | ei | chipotle cocktailsaus

- Alle soepen en salades worden geserveerd met rustiek brood en opgeslagen boter

BIJGERECHTEN

BOUTIQUE FRIET | 5

Van eigen aardappel met huisgemaakte mayonaise

GEZOUTE KRIEL | 5

Van Bert Keijser met roomboter

GEMENGDE SALADE | 5

Met vinaigrette

VERSNAPERINGEN

OPEN BLIK | 4.5 PER BLIK

- Wasabi nori crackers
- Olijven
- Artisjok | tomaat | kappertjes appel
- Wasabi nootjes
- Gepofte mais
- Macadamia ras el hanout

KNABBELS | 9

Chips van eigen aardappel | macadamia noten | artisjok | olijven | tomaat

HAPPASPLANK | 32.5

Rijk gevulde plank met een selectie van versnaperingen "van dichtbij" >>

VAN DICHTBIJ

CHIPS VAN EIGEN LAND | 3.5

Truffelmayonaise

GROENTE UIT DE MOESTUIN | 7.5

Tzatziki | olijvencrumble

KAASPLANKJE | 9

Selectie van kazen van Wezenspyk | duindoorn Waddenmosterd | kletzenbrood | druiven

WORSTPLANKJE | 9

Selectie van charcuterie van Goenga | duindoorn Waddenmosterd | druiven

KAAS & WORSTPLANKJE | 11

Kazen van wezenspyk | charcuterie van Goenga | duindoorn Waddenmosterd | kletzenbrood | druiven

RUSTIEKE BROODPLANK | 7.5

Brood van Novalishoeve met opgeslagen boter

GARNALEN KROKETJES | 1.95 p.s.

Chipotle cocktailsaus

RUNDEVLEES BITTERBALLEN | 1.35 p.s.

Duindoorn Waddenmosterd

OESTERZWAM KROKETJES | 1.35 p.s.

Truffelmayonaise

WADDENOESTERS | 5 p.s.

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

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 | 4.5

Verse munt thee
Gember thee
Gember sinaasappel thee

FLORA TEA | 4.75

Alle flora tea is op basis van groene thee

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

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

Soja | haver | 0.6

SPECIAAL KOFFIE | 8.75

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