



# RESTAURANT GUSTA

BOUTIQUE HOTEL TEXEL

## *Proef de passie, voel u thuis & vier de dag*

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

Arnoud & Gusta Marie Langeveld grondleggers van Boutique Hotel Texel, hebben deze manier van 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 door- gebracht 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 we vanuit hier naar buiten werken.

Een toonbeeld van kracht en eenvoud, familiere warmte en gezelligheid, liefde en passie voor het product. Samen met mijn team werken wij iedere dag opnieuw met de mooiste (eiland)producten om verrassende gerecht combinaties te maken. Deze proeft u terug in ons Chef's Signature menu, gebaseerd op de elementen bos, polder, het wad en de vier seizoenen.

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

Robin  
*Chef-kok restaurant Gusta*



*Vol trots mogen wij ons een Dutch Cuisine-restaurant noemen.  
Wij dragen hiermee bij aan de doelstelling van Dutch Cuisine:  
het promoten van de Nederlandse keuken- en eetcultuur.*

# *DE SMAAK VAN HET EILAND*

## *Het bos, 't Wad en de Polder*

### CHEF'S SIGNATURE

Onze gerechten, geïnspireerd op de elementen van het eiland, de seizoenen, opgebouwd vanuit eigen teelt. De groentes, het vlees, de vis, schelp- en schaaldieren die wij serveren zijn duurzaam en verantwoord en komen uit onze directe omgeving.

Mogen mijn team en ik u verrassen met de seizoensmaken van het eiland? Kies dan voor een 3-, 4- of 5-gangen Chef's Signature diner gebaseerd op de natuurelementen van Texel: bos, 't wad & de polder.

*Robin*  
*Chef Restaurant Gusta*

3-gangen Chef's Signature - 35.00  
4-gangen Chef's Signature - 45.00  
5-gangen Chef's Signature - 55.00

*Eventueel uit te bereiden met een extra gang kaas voor 10.00*

3-gangen wijnarrangement - 21.50  
4-gangen wijnarrangement - 27.50  
5-gangen wijnarrangement - 35.00



---

*Heeft u allergieën of dieetwensen dan vernemen wij deze graag van u.  
Het chef's signature menu wisselt per maand.*

## VOORGERECHTEN

<b>DRIE OESTERS VAN 'T WAD</b> Gegarneerd met ui in rode wijnazijn, TX-gin en Hollandaise saus <i>Simonsig Kaapse Vonkel Brut, Stellenbosch, Zuid-Afrika</i>	12.00
<b>TEXELSE SUSHI</b> Open sushi met zilte wieren, haring, gerookte heilbot, Waddenzee garnalen en kokkels <i>Barón de Ley Blanco, Rioja, Spanje</i>	12.00
<b>PIEMONTESE RUNDERTARTAAR</b> A'la minuut gerookte tartaar van runderhaas met Filet American, truffel & en Texelse mosterd <i>Maison Barboulot Pinot Noir Languedoc, Frankrijk</i>	12.00
<b>POLDERGANS</b> Gerookte ganzenborst uit de polder Eijerland, geserveerd met cranberry balsamico, pistachenoten en granny smith <i>J. Lohr Winery Cypress Chardonnay, Californië, Verenigde Staten</i>	11.00
<b>VEGA TARTAAR</b> Tartaar van rode paprika, schapenkaas, desembkrokant, kwarteleitje en gefrituurde kappertjes <i>Guillaume &amp; Virginie Philip MIP Classic Rosé, Provence, Frankrijk</i>	11.00
<b>TUSSENGERECHTEN</b>	7.00
<b>STRANDKRABBen BISQUE</b> Noordzeekrab, Waddenzeegarnalen, zeevenkel en krokant desembrood <i>Simonsig Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika</i>	7.00
<b>LAMSBOUILLION</b> Procureur, lamsham, wortelcrostini, gefermenteerde knoflook <i>Rocca delle Macie Chianti Classico, Toscane, Italië</i>	7.00
<b>EIGEN TEELT AARDAPPELsoEP</b> Kruidige aardappelsoep van eigen teelt met rode bietenbroodcroutons, groene tuinkruiden en zeevierolie <i>J. Lohr Winery Cypress Chardonnay, Californië, Verenigde Staten</i>	9.00
<b>WADDEN KOKKELS &amp; TX PASTA</b> Schuim van Texelse schapenkaas, waddenkokkels & TX pasta <i>Von der Leyen Riesling trocken, Moezel, Duitsland</i>	

## HOOFDGERECHTEN

**GEBAKKEN ZEEBAARS** 22.50  
Zeebaars van de bakplaat met eigen teelt aardappeltjes, geroosterde venkel, tomaat, citrus en tijm  
*Simonsig Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika*

**TX SLIPTONG** 22.50  
Verse sliptongetjes van de Texelse vloot met zilte groenten, citroen, schaal & schelpdieren en wortel beurre blanc  
*Despaigne Biface, Bordeaux, Frankrijk*

**TEXELS LAM** 22.50  
Uit de polder, Lamsrack, bitterbal & procureur met duindoorn port jus  
*Rocca delle Maciè Chianti Classico, Toscane, Italië*

**EIJERLANDS VARKEN** 22.50  
Varkensrack met haricot verts, gekleurde biet, Texelse shiitake en saus van TX mosterd en Eijerlanderbier  
*Eijerlander van de Texelse bierbrouwerij*  
*Maison Barboulot Pinot Noir Languedoc, Frankrijk* 27.50

**TOURNEDOS •**  
Tournedos met gekonfijte aardappel, courgette, knolselderij, witlof, balsamico ui en madeirajus  
*Bianchi Famiglia Malbec, Mendoza, Argentinië*

**TOURNEDOS ROSSINI ••** 32.50  
Tournedos met gekonfijte aardappel, courgette, knolselderij, witlof, balsamico ui, ganzenlever en truffeljus  
*J. Lohr Winery Cypress Zinfandel, Californië, Verenigde Staten* 20.50

**RODE BIETEN BIEFSTUK**  
Geserveerd met schorseneren, venkelsalade, haricot verts & balsamico 20 jaar  
*Maison Barboulot Pinot Noir Languedoc, Frankrijk* 20.50

**OVERKANT**  
Alkmaarse gort met gepofte knolselderij, truffel, rustiek kaas van Wezenspyk, Texelse paddenstoelen en paddenstoelenbouillon  
*J. Lohr Winery Cypress Chardonnay, Californië, Verenigde Staten*

**BIJGERECHTEN** 3.00  
3.00  
3.00  
3.00  
2.00  
Geroosterde krieltjes van eigen teelt met huisgemaakte mayonaise  
Gepofte zoete aardappel met tijm, zeezout en zure room  
Grove Texelse frieten met huisgemaakte mayonaise  
Verse salade van poldergroentes  
Groene veld salade

- 
- Wanneer u inclusief diner heeft geboekt zit er een supplement van € 5.00 op dit gerecht.
  - Wanneer u inclusief diner heeft geboekt zit er een supplement van €10.00 op dit gerecht.

*Al onze gerechten worden geserveerd met een kleine portie poldergroentes*

## DESSERTS

**SLUFTER VONKEL** 9.00  
Sorbet van duindoorn met vonkelwijn  
*Simonsig Kaapse Vonkel Brut, Stellenbosch, Zuid-Afrika*

**BOERDERIJ DESSERT** 9.00  
Hangop van Texelse yoghurt, hongerpunt crumble en gekarameliseerde aardappelchips  
*Viu Manent Noble Semillon, Colchagua, Chili*

**POLDERKLEI** 9.00  
Bombe met vijf kleuren chocolade  
*De Moya Gloria Dulce Monastrell, Valencia, Spanje*

**AARDS** 12.00  
Crème brûlée van aardpeer, gezouten karamelijs en suikerspin  
*Taylor's Late Bottled Vintage Port Douro, Portugal*

**KAAS •**  
Selectie van Texelse kazen van boerderij Wezenspyk  
*Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Douro, Portugal*

**LABORA** 2.00  
Bolletje ijs van ijsboerderij Labora  
Vanille | Aardbei | Ruby | Duindoorn sorbet  
Pure chocolade | karamel zeezout |

Slagroom 0.50

**TAARTJES** 4.50  
Chocoladetaart 4.50  
Appeltaart 4.50  
Duindoorn cheesecake 0.50

Slagroom 9.00

## FRIANDISES

Keuze uit vijf friandises van de friandise trolley  
met koffie of thee naar keuze

De friandises op de trolley vertegenwoordigen de  
drie smaakelementen van de chef: Bos, 't Wad en de polder