


VOORGERECHTEN

OESTERS VAN 'T WAD MET ZILTE AARDAPPEL Met zilte aardappelgarnituur <i>Dranksuggestie: Simonsig Kaapse Vonkel Brut of G&T Texel</i>	3.50p.s.
NICOLA AAN 'T WAD Salade met in schil gebakken 'Nicola' aardappel, kreeft, waddenzeegarnalen, gerookte heilbot, gedroogde Texelse ham van slager Boschma, kroepoek van rijstevél en zeevenkel <i>Dranksuggestie: Betwus Wijndomein Blanc de Noir</i>	14.50
 RONDJE LANGS DE VELD(E)SALADE Aardappelsalade voor fijnproevers. Delicatesse aardappel de Opperdoeze Ronde, aardappel croutons & Ube chips, veldsalade, pijnboompitten, Texelse Shiitake en kaasmousse <i>Dranksuggestie: Domaine de Grangeneuve Grenache, Syrah of Jasmine with Love, Flora Tea</i>	12.00
PIEPER GEVOERDE PIEMONTESE RUNDERTARTAAR Tartaar van Piemonteese rund gevoed met voer-aardappelen van onze eigen boerderij. Krokantje van Texelse rustiek oude kaas, gepekeld eidooyer en truffelmayonaise <i>Dranksuggestie: Maison Barboulot Pinot Noir of TX Goudwit</i>	12.00
 FABULA & POLDER PEEN Gebrande Fabula aardappel met een tartaar van gerookte wortel van eigen land, duindoorn espuma, mierikswortelcrème, pijnboompitten, granny smith en makreel <i>Dranksuggestie: Ermita Veracruz Verdejo Viñas Jóvenes of Texels Springtij</i>	12.00
 VIOLET QUEEN MET ASPERGE Creme brûlée van Violet Queen en Texelse Shiitake met Texelse steek asperge, kaantjes van Violet Queen en Noord Hollandse Opperdoeze Ronde aardappel. Wortelcrème, venkel, balsamico gel en rauw gepekeld varkensham <i>Dranksuggestie: J. Lohr Winery Cypress Chardonnay</i>	12.00
TUSSENGERECHTEN	
STRANDKRABBE BISQUE Bisque van Noordzeekrab met Waddenzeegarnalen, zeevenkel en een aardappel crostini <i>Dranksuggestie: Simonsig Chenin Blanc</i>	7.00
ZILT & ZOET LAMSBOUILLON Op zilte bodem geteelde zoete aardappel in een bouillon met Texels lamsprocureur, lamsham, en gefermenteerde knoflook <i>Dranksuggestie: Rocca delle Macie Chianti Classico</i>	7.00
 ZOETE AARDAPPEL & POMPOEN Soep van zoete aardappel met fles pompoen, gerookte scharrelkip, Texelse shiitake, spirelli van courgette en Texelse geitenkaas <i>Dranksuggestie: Cabriz Encruzado Reserva</i>	7.00
 PITTIGE PIEPER Pittige 'Roseval' aardappelsoep met Waddenzeegarnaal, kaffir lime en kokos <i>Dranksuggestie: Von der Leyen Riesling Trocken of Flying Snow, Flora Tea</i>	7.00
VIOLET QUEEN BUIKSPEK Puree van Violet Queen met zacht gegaarde buikspek van Hoeve Bland & Berg, knolselderij-truffelcrème, duindoornespuma, rode koolsalade en balsamicojus <i>Dranksuggestie: Wijndomein de Koen Samen Rood of Texels Tripel</i>	9.50

 Vegetarisch

 Veganistisch

HOOFDGERECHTEN

SPUNTA TONGROLLEN	24.50
Zeetongfilet gevuld met Noordzeekrabsalade met Spunta kaantjes, Violet Queen crème, sous vide gegaarde prei, tomatensalsa, bleekselderij en een schuim van strandkrabbenbisque <i>Dranksuggestie: Simonsig Chenin Blanc</i>	
BOER PIETERMAN	22.50
Pieterman met doperwten-muntcrème, verschillende soorten biet, venkel, gepofte zilte zoete aardappel van Texelse bodem en beurre blanc <i>Dranksuggestie: Louis Jadot Couvent des Jacobins Chardonnay of Masterpiece cocktail</i>	
POLDER TEXELS LAM	27.50
Muisbiefstuk, schenkel en zwezerik van Texels lam uit de polder met wortelcrème, babymais, tuinbonen, krieltjes, lamsoor, pistachecrumble en duindoornportjus <i>Dranksuggestie: Rocca delle Macie Chianti Classico of Texels Skuumkoppe</i>	
ANNABEL ROSSINI ••	32.50
Tournedos met ganzenlever, knolselderijcrème, bimi, wortel, Annabel aardappel, balsamico ui, pistachecrumble en Madeira-truffeljus <i>Dranksuggestie: Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi</i>	
HERMES VARKENSACK	22.50
Hermes aardappelmousseline, Sous vide gegaarde varkensrack, chutney van eigen teelt rode ui, tuinbonen, polder peen, babymais, grove Texelse mosterdcrumble en saliesaus <i>Dranksuggestie: Joan Sardà Cabernet Sauvignon of Texels Bock</i>	
 AARDKNOL SELDERIJ	21.50
Gepofte zilt zoete aardappel, Violet Queen crème met gepofte knolselderij, doperwten-muntcrème, tuinbonen, babymais, lamsoor, polder peen en beurre blanc <i>Dranksuggestie: Louis Jadot Couvent des Jacobins Chardonnay</i>	
 OVERKANTER GROENTETUIN	21.50
Alkmaarse gort met Rustiek kaas van Wezenspyk, gefrituurde Noord Hollandse spruitjes, babymais, polder peen, eigen teelt Violet Queen aardappel, bieten vel en hollandaise saus <i>Dranksuggestie: J. Lohr Winery Cypress Chardonnay</i>	

BIJGERECHTEN

Geroosterde krieltjes van eigen teelt met huisgemaakte mayonaise	4.00
Gepofte zoete aardappel van eigen bodem met zeezout en zure room	4.00
Grove Texelse frieten van de Fabula aardappel met huisgemaakte mayonaise	4.00
Warme poldergroente	4.00
Groene veld salade	4.00

•• Wanneer u bij uw overnachting een diner inclusief heeft geboekt zit er een supplement van €10.00 op dit gerecht

DESSERTS

UBE BRANDING Aardappel spongecake van 'Ube' aardappel en Texelse Jutter met verschillende structuren van koffie en karamel <i>Dranksuggestie: Château de la Peyrade Muscat de Frontignan of Espresso Martini</i>	9.00
AARDAPPELGIN Amandelmacaron gevuld met van aardappels getrokken TX Gin-chocolademousse met vanille panna cotta en een en verschillende bereidingen van melk-, witte en ruby chocolade <i>Dranksuggestie: De Moya Gloria Dulce Monastrell of Heart's Desire Flora Tea</i>	9.00
ZOETE AARDAPPELWAFEL Zoete aardappelwafel met duindoorn geleï, ijs van Texelse skier, Texelstroomgel, duindoorngel en een crumble van Hoorderring <i>Dranksuggestie: Wijndomein de Koen Nagenieten of Fruity Summer G&T</i>	9.00
DESSERT PROEVERIJ Chef's selectie van de dessertkaart <i>Dranksuggestie: Wijndomein de Koen Nagenieten</i>	9.00
KAAS • Selectie van Texelse kazen van boerderij Wezenspyk en Nederlandse kazen met huisgemaakt aardappel kletsbrood <i>Dranksuggestie: Taylor's 10 year Old Tawny Port</i>	12.50

FRIANDISES MET PIEPERTWIST

Vijf friandises naar keuze met Texelse branding koffie of flora tea	7.50
---	------

Mocht u een veganistisch dessert wensen, maken wij een verrassingsdessert naar smaak voor u

- Wanneer u bij uw overnachting een diner inclusief heeft geboekt zit er een supplement van €5.00 op dit gerecht

