

FLORA FLOWER TEA

LILY FAIRY groene thee, lelie & jasmijn 4.50

JASMIN WITH LOVE groene thee & jasmijn 4.50

HEART'S DESIRE groene thee, roos & lelie 4.50

AROMATIC MAYFLOWER groene thee, lelie & osmanthus 4.50

SUMMER LOVE groene thee, anjer & osmanthus 4.50

ORIENTAL BEAUTY groene thee, goudsbloem & jasmijn 4.50

FLYING SNOW groene thee, goudsbloem & kokos vezel 4.50

FLOWER LOVER groene thee, goudsbloem, amarant & jasmijn 4.50

KOFFIE

KOFFIE 2.80

DECAFÉ 2.80

ESPRESSO 2.80

ESPRESSO MACCHIATO 2.85

DUBBELE ESPRESSO 3.75

CAPPUCCINO 3.10

KOFFIE VERKEERD 3.20

LATTE MACCHIATO 3.30

WARME CHOCOLADEMELK 4

Met slagroom +0.75

SPECIALAAL KOFFIE

TEXELSE KOFFIE Jutter 6.50

IRISH COFFEE Jameson 6.50

DUTCH COFFEE Caramol 6.50

ITALIAN COFFEE Amaretto 6.50

SPANISH COFFEE Tia Maria 6.50

FRENCH COFFEE Grand Marnier 6.50

TEXELS

JUTTER KRUIDENBITTER 4

een zachte, vriendelijke, licht zoetige smaak

TEXELSE ADVOCAAT 4.50

bereid met amandel brandewijn, scharreleieren en suiker

SCHEEPSBITTER 4

een stormvaste kruidendrank gemaakt met zeevenkel van het Wad

TEXELS STRANDLOPERTJE 4

zachte karamellikeur met een frisse bite van groene appel en zoete gember

TEXELS KWARTIERTJE 4

een volle, zachte koffie-mokka likeur met koffie en specerijen

WADLOPER 4

kruidig, licht zoet, met een na bittertje van engelwortel

TESSELTJE 4

een kruidige likorete met smaken van amandel, kruidnagel en kaneel

TEXELSE DUIT 4

ter ere van 600 jaar stads bracht de Texelse Slijterij deze rum likeur uit

TESSELSCHADE KRUIDENLIKEUR 4

op traditionele wijze getrokken, smaken van amandel, kruidnagel en kaneel

CRANBERRY LIKEUR 4

likeur van onbespoten cranberry's, vlierbessen en kruiden

SLUFTER SLOKKIE 4

smaken van sinaasappel, citrus en bergamot

KEES BOONTJE 4

een kruidenlikeur op basis van bruine rum

EILANDFRUIT 4

fruitlikeur van de Bonte Belevenis, appel, pompoen, rozenbottel en bessen

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 doorgebracht 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 ons team werken wij iedere dag opnieuw met de mooiste (eiland)producten om verrassende gerecht combinaties te maken.

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

Robin & Flise

Chef-kok & Restaurant manager



Vol trots mogen wij ons een Echt Texels product promoter 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 39 Texelse leveranciers.

DINER



- OM TE BEGINNEN -

OESTERS VAN 'T WAD 3.⁵⁰ p/st.
met rode ui in wijnazijn & citroen

✓ 🍀 BROOD 9

aardappel-, wortel- & bietenbroodjes met pesto, tapenade en bloemboter

✓ KNABBELS 7.⁵⁰

chips van eigen piepers met zeewier tzatziki, macadamia noten, olijven & nori crackers

- KOUD -

✓ 🍀 CEVICHE 10

van doradefilet uit Den Oever met Waddengarnalen, groene appel, citrus, rettich en radijzen

RUNDERTARTAAR 12

van Piemontese runderen met kletskop van slow food kaas, zoetzuur garnituren, 65°C eidooier en truffelmayonaise

✓ 🍀 MELOEN 11

met gepekeld varkensham van Boschma, honing tijm en labneh van Texelse skier

- CARPACCIO VAN -

TEXEL BLACK ANGUS 12

met rustiek oude kaas van Wezenspyk, paars aardappelpapier, pijnboompitten, basilicum & Savora mayonaise

NOORDZEE HEILBOT 11.⁵⁰

met zeewier, radijs, komkommer, witte balsamico en kaviaar

✓ 🍀 BIETEN UIT DE MOESTUIN 11

met labneh van Texelse skier, pistache noten en gerijpte oude balsamico

- SOEPEN & TUSSENGERECHTEN -

STRANDKRABBENBISQUE 7.⁵⁰

met Waddenzeegarnalen, wasabi- gedroogde nori en crostini

LAMSBOUILLION 7

met verse tijm, gestoofde lamsprocureur, lamsham, olie met ras el hanout en zwarte knoflook

✓ 🍀 ZEEWIERBOUILLON 8

met coquille, Texelse pasta, duindoorn uit de Slufter en groenten uit de zee

BUIKSPEK 11

van Hoeve Bland en Berg met bloedworst, calvados appel en oude balsamico

- PROEVERIJ VAN TEXELS WEIDE LAMSVLEES -

v.a. 2 personen 14.⁵⁰ p.p. *

Een rijk gevulde etagère met lamsbouillion, gedroogde ham, mini kroketje, droge worst, dungsnesden lam, salade, schapenkaas en een aardappelbroodje.

Het Texelse schapenras is wereldberoemd vanwege zijn uitzonderlijk goede lammeren en is heerlijk mals. De smaak van echt Texels lamsvlees is superieur vanwege de uitstekende natuurlijke omstandigheden, zoals zilte grond en frisse zeelucht.

- KLASSIEKERS -

TOURNEDOS ROSSINI 35 **

van Texelse Piemontese runderen met ganzenlever en truffel

ZEETONG 45 ***

uit de Noordzee met gebruneerde citroen, boterjus en remouladesaus

- WARM -

NOORDZEE KABELJAUW 24.⁵⁰

met wortels van eigen boerderij, tagliatelle, courgette en beurre blanc met Tomasu soja

LAMSVLEES 27.⁵⁰

bestaande uit rack, procureur en zwezerik met venkel, knoflook, en Texelse delicate grove mosterdjus

BLACK ANGUS ABERDEEN BURGER 15

rundvleesburger met sla, uien, paddenstoelen, tomaat, gebakken ei, wezenparelkaas en smokey BBQ-saus

✓ 🍀 VEGA BURGER 15

met zeegroenten, gebakken ei, Wezenparelkaas en zeewier tzatziki

✓ 🍀 PAREL COUSCOUS 22.⁵⁰

met gepofte zoete aardappel, oesterzwam in soja, pastinaak en geraspte slow food kaas

✓ 🍀 MILLE FEUILLE VAN RODE BIET 22.⁵⁰

rode biet met Texelse shiitake, saus van blauwaderkaas, crumble van mosterd, walnoten en honing tijm

BLACK ANGUS ABERDEEN RUNDVLEES VAN DE WESTKUST VAN TEXEL 32.⁵⁰ **

Dagelijks wisselend onderdeel van het rund.

Het dier wordt van kop tot staart gebruikt en op diverse manieren bereid.

Deze mooie dieren zorgen voor het behoud van de Texelse duinen en lopen in de gebieden van de boot tot aan de vuurtoren. Ze zijn uniek en exclusief bereid in onze keuken. Beperkt verkrijgbaar.

- ERBIJ -

DIKKE FRIETEN 4

van eigen boerderij Nieuw Breda met huisgemaakte mayonaise

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL 4

van 'T Landje van Marieke met crème fraîche

WARME GROENTEN 4

uit de moestuin van buurman Frank

KRIEL 4

van aardappelen van Bert Keyser met huisgemaakte mayonaise

GROENE VELD SALADE 4

uit de moestuin van buurman Frank

- NASPIJS -

DÔME BLANCHE 11

op "eigen wijze" met verschillende chocoladesoorten, bourbon vanille-ijs en warme pure chocoladesaus

TEXELSE BRANDING 9.⁵⁰

koffie crème brûlée met dulce de leche, meringue, pecan roomijs en gekarameliseerde witte chocolade crumble

TARTE TATIN 9

van Jonagold appels met ijs van rum en rozijnen, karamel en kaneelappeltjes

✓ 🍀 OP SIEN TESSELS 9.⁵⁰

yoghurt van de Texelse Zuivelboerderij, duindoorn, cranberry & Hoornderring

DESSERT PROEVERIJ 12.⁵⁰

een samensmelting van bovenstaande nagerechten

KAZEN 13.⁵⁰ *

Texelse en Nederlandse kazen met kletzenbrood, duindoornbeleg en Texelse mosterd

SPECIAAL KOFFIE 17.⁵⁰ *

speciaal koffie naar keuze met 5 friandises

FLORA TEA 12.⁵⁰

thee bloem naar keuze met 5 friandises

COUPE IJS 6

3 bollen naar keuze: vanille, boerenjongens, chocola, koffie, ruby, aardbei, yoghurt, pecan

CHOCOLADETAART 4.⁵⁰

met dulce de leche en zeezout

APPELTAART 4.⁵⁰

met chocolade garnituren

DUINDOORN CHEESECAKE 4.⁵⁰

met meringue, cranberry's en duindoorn

SLAGROOM 0.⁷⁵

✓ Kan vegetarisch besteld worden

🍀 Kan veganistisch besteld worden

- Wanneer u bij uw overnachting een diner inclusief heeft geboekt zit er een supplement van 5 op dit gerecht
- ** Wanneer u bij uw overnachting een diner inclusief heeft geboekt zit er een supplement van 10 op dit gerecht
- *** Wanneer u bij uw overnachting een diner inclusief heeft geboekt zit er een supplement van 20 op dit gerecht