



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 twee maanden.*

VOORGERECHTEN

DRIE OESTERS VAN 'T WAD

Gegarneerd met ui in rodewijnazijn, TX-gin en Hollandaise saus
Simonsig Kaapse Vonkel Brut, Stellenbosch, Zuid-Afrika

12.00

TEXELSE SUSHI

Open sushi met zilte wieren, haring, gerookte heilbot, garnalen en kokkels
Barón de Ley Blanco, Rioja, Spanje

12.00

PIEMONTESE RUNDERTARTAAR

Tartaar van runderhaas met rustieke brokkelkaas en Texelse mosterdmayonaise
Maison Barboulot Pinot Noir Languedoc, Frankrijk

12.00

HOEVE BLAND & BERG

Rauwe varkensham van hoeve Bland & Berg, waldorf, watermeloen, balsamico en geitenkaas
Despagne Biface, Bordeaux, Frankrijk

11.00

POLDERGANS

Gerookte ganzenborst uit de polder Eijerland, geserveerd met cranberry, pistachenoten en granny smith
J. Lohr Winery Cypress Chardonnay, Californië, Verenigde Staten

11.00

VEGA TARTAAR

Tartaar van rode paprika, schapenkaas, kwarteleitje en gefrituurde kappertjes
Guillaume & Virginie Philip MIP Classic Rosé, Provence, Frankrijk

TUSSENGERECHTEN

11.00

STRANDKRABBen BISQUE

Noordzeekrab, zeevenkel en krokant desembrood
Simonsig Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika

LAMsBOUILLION

Procureur, lamsham, wortelcrostini, gefermenteerde knoflook en verse tijm
Rocca delle Macie Chianti Classico, Toscane, Italië

7.00

EIGEN TEELT AARDAPPELSOEP

Kruidige aardappelsoep van eigen teelt met rode bietenbroodcroutons, groene tuinkruiden en zeewierolie
J. Lohr Winery Cypress Chardonnay, Californië, Verenigde Staten

7.00

7.00

HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN ZEEBAARS

Zeebaars van de bakplaat met eigen teelt aardappeltjes, hasselback, 22.50
geroosterde groenten, citroen en tijm
Simonsig Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika

TX SLIPTONG

Verse sliptongetjes van de Texelse vloot met zilte groenten, citroen, schaal & 22.50
schelpdieren en remoulade
Despagne Biface, Bordeaux, Frankrijk

POLDER EEND

Eendenbout uit de polder met krieltjes, witlof, eigen jus en appelstroop 22.50
Abadal Crianza, Pla de Bages, Spanje

EIJERLANDS VARKEN

Varkensrack met haricot verts, Texelse shiitake en saus van Eijerlander 22.50
Eijerlander van de Texelse bierbrouwerij
Maison Barboulot Pinot Noir Languedoc, Frankrijk

TOURNEDOS •

Tournedos met gekonfijte aardappel, courgette, knolselderij, balsamico ui en 27.50
madeirajus
Bianchi Famiglia Malbec, Mendoza, Argentinië

TOURNEDOS ROSSINI ••

Tournedos met gekonfijte aardappel, courgette, knolselderij, balsamico ui, 32.50
ganzenlever en truffeljus
J. Lohr Winery Cypress Zinfandel, Californië, Verenigde Staten

RODE BIETEN BIEFSTUK

Geserveerd met schorseneren, venkelsalade, haricot verts en balsamico 20.50
Maison Barboulot Pinot Noir Languedoc, Frankrijk

OVERKANT

Alkmaarse gort met gepofte knolselderij, truffel, Texelse paddenstoelen en
Texelse paddenstoelenbouillon
J. Lohr Winery Cypress Chardonnay, Californië, Verenigde Staten 20.50

BIJGERECHTEN

Geroosterde krieltjes van eigen teelt met zeevenkelmayonaise
Zoete aardappel friet met tijm, zeezout en zeevenkelmayonaise 3.00
Woksi aardappel noedels 3.00
Grove frieten met zeevenkelmayonaise 3.00
Geroosterde groenten 3.00
Groene veld salade 3.00
2.00

• 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

DESSERTS

SLUFTER VONKEL

Sorbet van duindoorn met vonkelwijn

Simonsig Kaapse Vonkel Brut, Stellenbosch, Zuid-Afrika

9.00

BOERDERIJ DESSERT

Hangop van Texelse yoghurt, hongerpunt crumble en gekarameliseerde aardappelchips

Viu Manent Noble Semillon, Colchagua, Chili

9.00

POLDERKLEI

Bombe met vijf kleuren chocolade

De Moya Gloria Dulce Monastrell, Valencia, Spanje

9.00

AARDS

Crème brûlée van aardpeer, gezouten karamelijs en suikerspin

Taylor's Late Bottled Vintage Port Douro, Portugal

9.00

KAAS •

Selectie van Texelse kazen van boerderij Wezenspyk

Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Douro, Portugal

12.00

LABORA

Bolletje ijs van ijsboerderij Labora

Vanille

Duindoorn sorbet

“Big in de modder” smaken van aardbei, framboos en chocola

Slagroom

2.00

0.50

TAARTJES

Chocoladetaart

Appeltaart

Duindoorn cheesecake

Slagroom

4.50

4.50

4.50

0.50

FRIANDISES

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

9.00

De friandises op de trolley vertegenwoordigen de zeven natuurelementen van
de chef:

Bos, 't Wad, slufte, perceel, polder, overkant &
de moestuin