

DINER



TUSSEN 17.00 - 21.00 UUR
(vrijdag & zaterdag tot 21.30 uur)



Hôtel „Texel“, den Burg (Texel).



Hôtel „de Lindeboom“, Texel, Holland.
J. Brujin - Culinier.



DEN BURG TEXEL. Hotel „De Lindeboom“. Eetzaal

Voorgerechten / Vorspeisen



Sharing is Caring: proeverij van verschillende voorgerechten • 15,50 p.p. (min. 2 personen)

Sharing is Caring: Auswahl verschiedener Vorspeisen (min. 2 Personen)



Carpaccio van gerookte Texelse runderentrecôte met pesto en Rustiek van kaasboerderij 'Wezenspyk' • 13,50

Carpaccio von geräuchertem Texeler Rinder-Entrecôte mit Pesto und rustiek vom Käsehof 'Wezenspyk'



Texelse paddenstoelen gebakken met tijm en rozemarijn in een knoflookroomsaus gegratineerd met Texelse kaas • 10,50

Gebratene Texeler Pilze mit Thymian und Rosmarin in Knoblauchrahmsauce, gratiniert mit Texeler Käse



Breekbrood, Texels gildekornbrood en Texelse focaccia met rode pesto, groene pesto en kruidenboter • 7,50 (voor 2 personen)

Zupfbrot, Texelsches Gildekorn- und Focacciabrot mit rotem und grünem Pesto und Kräuterbutter



Salade met gerookte zalm en Waddenzeegarnaaltjes van TX65 met basilicum-limoendressing • 15,25

Salat mit Räucherlachs und Wattenmeer-Garnelen vom TX65 mit Basilikum-Limonendressing

Soepen / Suppen

Soep van de dag • 7,50

Tagessuppe

Goed gevulde klassieke vissoep met croutons en rouille • 12,50

Klassische Fischsuppe mit reichhaltiger Einlage, Croûtons und Rouille

Hoofdgerecht* / Hauptspeisen*

VEGETARISCH

Gebakken geitenkaas met zoete aardappelpuree geserveerd met groene asperges en honing-mosterddressing • 18,50

Gebackener Ziegenkäse mit Süßkartoffelpüree serviert mit grünem Spargel und Honig-Senfdressing



Quiche gemaakt van pompoen, wortel, knolselderij en kaas van Kaasboerderij 'Wezenspyk' • 18,50

Quiche von Kürbis, Möhre, Knollensellerie und Käse vom Käsehof Wezenspyk

VIS / FISCH

Twee gebakken sliptongetjes met remoulade saus (1 extra sliptong meerprijs €5,00) • 21,50

Zwei gebratene Mini-Seezungen mit Remouladensauce (1 extra Mini-Seezung €5,00 Zuschlag)



Kabeljauw met een gremolata van groene kruiden, knoflook, panko, citroen en Texelse rustiek kaas van kaasboerderij 'Wezenspyk' geserveerd met een witte wijnsaus • 24,50

Kabeljauw mit Gremolata von grünen Kräutern, Knoblauch, Panko, Zitrone und Texeler „Rustiekkäse“ vom Käsehof Wezenspyk

Gebakken zalmfilet met knolselderij crème, chips van knolselderij en een citroenroomsaus • 24,50

Gebratenes Lachsfilet mit Crème und Chips von Knollensellerie und einer Zitronenrahmsauce

Visschotel 'De Lindeboom' (minimaal 2 personen) • 27,50 p.p.

Gemischte Fischpfanne 'De Lindeboom' (min. 2 Personen)

VLEES / FLEISCH

Huisgemaarineerde saté van varkenshaas met Indische pindasaus, kroepoek en verse atjar • 19,50

Hausmarinierte Spieße mit indonesischer Erdnuss-Sauce, Krabbenchips und frischem Atjar

Gebraden Hollandse tournedos (200 gr) met rode portsaus • 28,50

Holländische Tournedos (200gr) mit Sauce von rotem Portwein

Hertenbiefstuk met een sinaasappel-cranberryjus • 25,50

Hirschsteak mit Orangen-Cranberryjus



Gestoofte parelhoender in romige witte wijn-dragonsaus • 22,50

Gedünstetes Perlhuhn in heller Weißwein-Estragon Sahnesauce

Dessert

Brownie met witte chocolademousse en een parfait gemaakt van bokkenpootjes • 10,25

Brownie mit weißer Schokoladenmousse und Parfait von „Bokkenpootjes“ (typisch niederländisches Gebäck)

Palet van ambachtelijk ijs • 8,50

Palette von handwerklich hergestelltem Eis



Kaasplateau met o.a. Texelse kaasjes van kaasboerderij 'Wezenspyk' • 9,75

Käseteller mit u.a. Texeler Käse vom Käsehof 'Wezenspyk'

Sharing is caring: proeverij van verschillende nagerechten • 11,00 p.p (min. 2 personen)

Sharing is caring: Auswahl verschiedener Nachspeisen (min. 2 Personen)

Zwitsers banketbakkersroom met een compote van rood fruit en een lange vinger • 9,75

Pudding mit Kompott von roten Früchten

Koffie/thee Compleet • 6,25

* Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, gebakken Texelse aardappelen van Bert Keijser (Ongeren) en huisgemaakte mayonaise.

* Alle Hauptspeisen werden serviert mit Pommes Frites, gebratenen Texeler Kartoffeln von Bert Keijser (Ongeren) und hausgemachter Mayonnaise.