

LUNCH

TUSSEN
12.00 - 17.00 UUR

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

Maaltijd Salades / Salatmahlzeiten



Salade met gerookte zalm en Waddenzeegarnaaltjes met een basilicum-limoendressing • 18,50

Salat mit Räucherlachs und Wattenmeer-Garnelen mit Basilikum-Limonendressing

Salade met geitenkaas, gepofte oerbiet en een hazelnootdressing • 14,50

Salat mit Ziegenkäse, gerösteten Beeten und Haselnüssedressing



Salade met gebakken Texelse Paddenstoelen en truffeldressing • 14,50

Salat mit Texeler Pilzen und Trüffeldressing

Lekkere warme lunch / Warme Mahlzeiten

Tosti van licht of donker landdesembrood met ham & kaas • 5,50

Toast mit weiß oder dunklem Landbrot mit Schinken und Käse



Texelse Tosti met lamsham en kaas van 'Wezenspyk' op donker Texels brood, geserveerd met mosterdsaus • 7,50

Texeler Toast mit Lammschinken und Käse vom Käsehof 'Wezenspyk' auf dunklem Texeler Brot, serviert mit Senfsauce

Uitsmijter met boerenham en/of kaas en/of rosbief • 10,50

'Strammer Max' mit Bauernschinken und/oder Käse und/oder Roastbeef



Omelet met Texelse shiitake, lamsham en Texelse kaas geserveerd met licht of donker landdesembrood • 11,50

Omelett mit frischen Texeler Shiitake, Texeler Lammschinken und Texeler Käse serviert mit weiß oder dunklem Landbrot

Twee 'Kwekkeboom' kroketten met licht of donker landdesembrood • 8,75

Zwei 'Kwekkeboom'-Fleischkroketten mit weiß oder dunklem Landbrot

Huisgemarineerde saté van varkenshaas met Indische pindasaus, kroepoek en verse atjar. Geserveerd met frites en salade • 19,50

Hausmarinierte Spieße mit indonesischer Erdnuss-Sauce, Krabbenchips und frischem Atjar, serviert mit Pommes Frites und Salat

Twee gebakken sliptongetjes met remouladesaus, geserveerd met frites en salade • 21,50

Zwei gebratene Mini-Seezungen mit Remouladensauce, serviert mit Pommes Frites und Salat



Hamburgerbroodje van Bakker Timmer met een Texelse lamsburger, sla, rode ui, tomaat en BBQsaus • 15,50

Hamburgerbrötchen von Bäckerei Timmer mit Texeler Lammburger, Salat, rote Zwiebeln, Tomate und BBQ-sauce, serviert mit Pommes Frites

LUNCH

TUSSEN
12.00 - 17.00 UUR

Broodjes* / Brötchen*



Focaccia 'Eierland' met carpaccio van Texels rund, rustiek kaas, pesto, pijnboompitjes, rode ui en kappertjes • 11,00

Focaccia 'Eierland' mit Carpaccio von Texeler Rind, "Rustiek" Käse, Pinienkernen, roter Zwiebel und Kapern



Gildekornbrood 'De Waal' met exclusief voor ons gemaakte boerenkaas met zongedroogde tomaat van kaasboerderij Wezenspyk met Texelse gerookte lamsham geserveerd met een frambozen cranberry chutney (ook vegetarisch te bestellen) • 10,50

Gildekornbrot 'De Waal' mit exklusiv für uns gemachtem Bauernkäse vom Käsehof Wezenspyk mit sonnengetrockneten Tomaten, serviert mit geräuchertem Texelschen Lammschinken und Himbeer-Cranberry-Chutney (auch vegetarisch zu bestellen)

Waldkorn 'De Koog' met geitenkaas, nootjes en honing • 9,75

Waldkorn-Brötchen 'De Koog' mit Ziegenkäse, Nüssen und Honig

Waldkorn 'Oudeschild' met huisgemaakte tonijnsalade • 9,75

Waldkorn-Brötchen 'Oudeschild' mit hausgemachtem Thunfischsalat



Rondje Lindeboom: kopje soep van de dag met 3 kleine broodjes met boeren Texelse kaas, tonijnsalade en met carpaccio en groene pesto • 13,50

Runde Lindeboom: kleine Tasse Tagessuppe mit

3 kleinen Brötchen belegt mit Texelschem Bauernkäse, Thunfischsalat und mit Carpaccio und Pesto



Clubsandwich 'De Wadden' (gerookte zalm, Waddenzeegarnaaltjes van TX65 en tonijnsalade) geserveerd op donker landdesembrood • 15,50

Clubsandwich 'De Wadden' (geräucherter Lachs, Wattenmeer-Garnelen vom TX65 und Thunfischsalat), serviert auf dunklem Landbrot

Lindebooms' 12 uurtje: donker landdesembroodje met een kwekkeboom kroket, donker landdesembroodje belegd met ham, kaas en een spiegelei en daarbij geserveerd onze soep van de dag • 12,50

Lindebooms' 12 uurtje: 1 Scheibe dunkles Sauerteiglandbrot mit einer Kwekkeboom Fleischkroquette, 1 Scheibe dunkles Sauerteiglandbrot mit Schinken, Käse und Spiegelei und eine kleine Tagessuppe



*Al onze broodjes worden ambachtelijk bereid met meel van de Texelse molen 'De Traanroeier' in Oudeschild

*Alle unsere Brötchen werden handwerklich gebacken mit Mehl von der Texeler Mühle 'De Traanroeier' in Oudeschild