

A WARM WELCOMIE IN De Lindeboom



Our chef Pieter and sous chef Hugo (l), both born and raised on Texel, prefer to work with fresh products, directly from the island or countryside.

Here you are...

The menu of De Lindeboom. A result of a rich, delicious history of now 125 years. During this history our chefs literally and figuratively placed many Texel products and ingredients on the Culinary map.

Pieter Krugers (chef) and Hugo Snoek (sous-chef), have put the best local specialties on the menu. Pieter, Hugo and their team prepare the dishes according to traditional methods. In this way the natural beautiful flavors speak for themselves.

Tasty, pure and honest... That is the kitchen of De Lindeboom. We are proud members of the associations 'Echt Texels Produkt' and 'Waddengoud'.

ENJOY
YOUR MEAL

Also follow us on Facebook and Instagram!

 fb.com/hoteldelindeboom

 [@lindeboomtexel](https://www.instagram.com/lindeboomtexel)



Do you have an allergy or intolerance?

FOR ALLERGEN INFORMATION PLEASE CONTACT
ONE OF OUR EMPLOYEES.

DINNER

DINNER
between 17.00 – 20.00



Voorgerechten / Starters

Sharing is Caring: # kleine hapjes # verrassing # warm # koud # min. 2 personen • 16,00 p.p.
Sharing is Caring: # small bites # surprise # hot # cold # min. 2 guests



Carpaccio: # runderzijlende # pesto # salade # oude kaas # pijnboompitten • 14,50
Carpaccio: # beef sirloin # pesto # salad # old cheese # pine nuts



Garnalen: # cocktail # toast # guacamole # crème fraîche # waddenze • 18,75
Shrimps: # cocktail # toast # guacamole # crème fraîche # wadden sea

Rode biet: # carpaccio # rucola # uiencrumble # blauwe kaas dressing • 11,50
Beetroot: # carpaccio # arugula # onion crumble # blue cheese dressing



Broodplank: # focaccia # gildekorn # breekbrood # kruidenboter # pesto • 8,50
Bread Selection: # focaccia # gildekorn # herb butter # pesto

Soepen / Soup

Soep van de dag: # vegetarisch # vers # seizoensgebonden • 7,50
Soup of the day: # vegetarian # fresh # seasonal

Vissoep: # klassiek # goed gevuld # gamba # rouille • 13,75
Fish Soup: # traditional # rich # prawn # rouille

Hoofdgerecht* / Main course*

VEGETARISCH / VEGETARIAN (geserveerd met gemengde salade) (served with salad)



Ravioli: # groene asperges # shiitake # roomsaus # parmezaan • 19,50
Ravioli: # green asparagus # shiitake # cream # Parmesan

Falafel: # kikkererwten # bloemkool # couscous • 19,50
Falafel: # chickpeas # cauliflower # couscous

Fritatta: # zoete aardappel # courgette # olijven • 19,50
Fritatta: # sweet potato # zucchini # olive

Hoofdgerecht* / Main course*

VIS / FISH (geserveerd met frites en gemengde salade) (served with fries and salad)

Sliptongetjes: # 2 stuks # remouladesaus • 27,50

Sole fish: # 2 pieces # remoulade sauce

Zeebaars: # filet # 2 stuks # groene kruiden # citroen • 26,50

Seabass: # fillet # 2 pieces # green herbs # lemon

Gamba: # 6 stuks # knoflook # rouille • 27,50

Prawn: # 6 pieces # garlic # rouille

Zarzuela: # Spaans # gamba # zalm # zeebaars # witte wijn • 30,00

Zarzuela: # Spanish # prawn # salmon # seabass # white wine

VLEES / MEAT (geserveerd met frites en gemengde salade) (served with fries and salad)

Saté: # varken # satésaus # kroepoek # atjar tjampoer • 19,75

Saté: # pork # saté sauce # kroepoek # atjar tjampoer

Tournedos: # hollands # rund # bearnaisesaus # 200 gram • Dagprijs/Daily Price

Tournedos: # Dutch # beef # bearnaise sauce # 200 grams

Varkenshaas: # biefstukjes # pesto # serranoham # rucola • 24,50

Pork Tenderloin: # mini steaks # pesto # serrano ham # arugula

Eendenborst: # noten # sinaasappel # rode wijnsaus • 24,50

Duck Breast: # nuts # orange # red wine sauce



Lam: # Texels # biefstukjes # port # provencaalse kruiden • 29,50

Lamb: # Texel # mini steaks # portwine # Provencal herbs

EXTRA

Groente van het seizoen • 3,50

Seasonal Vegetables



Texelse Annabel aardappeltjes uit de oven • 4,00

Oven baked Annabel potato from Texel

Frites • 3,50

Fries

Dessert / Desserts

Ijs: # ambachtelijk # 3 bollen # koekje

verschillende smaken • 8,75

Ice cream: # artisanal # 3 scoops # cookie # different flavours

Bananencake: # crushed ijs van ananas

pindapraline # chocomousse • 9,00

Banana Cake: # pineapple # peanut # chocolate mousse

Koffie of thee: # compleet # zoet

chocola • 7,00

Coffee or Tea: # complete # sweet # chocolate



Kaas: # Texels # geit # schaap # koe • 9,00

Cheese: # Texel # goat # sheep # cow



**Parfait: # hoornderring # amandel # room
ei # amaretto # spijs • 8,50**

Parfait: # hoornderring # almond # cream # Texel
Amaretto

**Sharing is caring: Proeverij van verschillende
nagerechten • 12,50 p.p. (min. 2 personen)**

Sharing is caring: Dessert Tasting (min 2 guests)

LUNCH

BETWEEN
12.00 – 16.00

Soepen / Soup

Soep van de dag: # vegetarisch # vers # seizoensgebonden • 7,50

Soup of the day: # vegetarian # fresh # seasonal

Vissoep: # klassiek # goed gevuld # gamba # rouille • 13,50

Fish Soup: # traditional # rich # prawns # rouille

Maaltijd Salades / Salads



Salade 'Uit de Zee': # garnalen # zalm # basilicumdressing # limoen • 21,50

Salad 'From the Sea': # shrimps # salmon # basil dressing # lime

Salade 'Uit de Tuin': # broccoli # spinazie # haricot verts # sugarsnaps # feta # citroen • 15,00

Salad 'From the Garden': # broccoli # spinach # haricot verts # sugarsnaps # feta cheese # lemon

Salade 'Van het Land': # zoete aardappel # kip # olijven # zoete/zure ui # balsamico • 16,00

Salad 'Country Style': # sweet potato # chicken # olive # onion # balsamic

Broodjes* / Sandwiches*



Focaccia 'Eierland': # carpaccio # oude kaas # pesto # pijnboompitten # rode ui • 12,50

Focaccia 'Eierland': # carpaccio # old cheese # pesto # pine nuts # red onion

Waldkorn 'Oudeschild': # tonijnsalade # homemade • 10,50

Waldkorn 'Oudeschild': # tuna salad # homemade

Healthy Bun 't Horntje': # kaas # vleestomaat # guacamole # romaanse sla # ambachtelijk • 10,00

Healthy Bun 't Horntje': # cheese # tomato # guacamole # romaine lettuce # artisanal



Rondje 'Lindeboom': # soep van de dag # drie broodjes # Tonijnsalade # kaas # carpaccio • 14,50

Lunch the 'Lindeboom': # soup of the day # 3 sandwiches # tuna salad # cheese # carpaccio



Clubsandwich 'De Wadden': # landdesembrood # garnalen # gerookte zalm # tonijnsalade • 17,75

Clubsandwich 'De Wadden': # Texel bread # shrimps # smoked salmon # tuna salad

Broodje 'Groeneplaats': # verrassing # inspiratie van de chef • 9,50

Sandwich 'Groeneplaats': # surprise # chef's special

LUNCH

BETWEEN
12.00 – 16.00

Lekkere warme lunch / Warm Lunch

Tosti: # landdesembrood # ham # kaas # ketchup • 5,75

Grilled Cheese: # Texel bread # ham # cheese # ketchup



Tosti Texels: # donker brood # ambachtelijk # lamsham # texelse kaas # mosterdsaus • 8,00

Grilled Cheese Texel: # Texel bread # artisanal # lamb ham # Texel cheese # mustard sauce

Uitsmijter: # landdesembrood # gebakken ei # ham # kaas # rosbief • 11,00

'Uitsmijter': # Texel bread # fried eggs # ham # cheese # roast beef



Omelet: # landdesembrood # shiitake # lamsham # texelse kaas • 11,50

Omelette: # Texel bread # shiitake # lamb ham # Texel cheese

Lindebooms 12-uurtje: # landdesembrood # spiegelei ham kaas # kroket # soep van de dag • 13,50

12 o'clock the Lindeboom: # bread # fried egg # ham # cheese # croquette # soup of the day

Kwekkeboom: # 2 kroketten # landdesembrood # mosterd • 9,75

Kwekkeboom: # 2 croquettes # bread # mustard

Groentekroket: # landdesembrood # 2 stuks # vegetarisch # mosterd • 9,75

Vegetable Croquette: # bread # 2 croquettes # vegetarian # mustard

Saté: # varken # satésaus # kroepoek # atjar tjampoer # frites # salade • 19,75

Saté: # pork # saté sauce # kroepoek # atjar tjampoer # fries # salad



Lamsburger: # bun # 200 gram # barbecuesaus # spiegelei # frites # salade • 15,75

Lamb burger: # bun # 200 grams # barbecue sauce # fried egg # fries # salad

Lekkerbekje: # heekfilet # remouladesaus # frites # salade • 18,50

'Lekkerbekje': # hake filet # remoulade sauce # fries # salad



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

*All our sandwiches are traditionally prepared with flour from the Texel mill 'De Traanroeier' in Oudeschild

KIDS MENU



BETWEEN
12.00 – 20.00

Bring your kids to
the Lindeboom? Of course!



Kinderspecial

Kinderspecial: keuze uit runderhamburger,
(groente)kroket of zalm: # frites # appelmoes
ketchup # verrassing • 9,50

Kids Special: choice between beef burger,
(vegetable)croquet or salmon fillet: # fries # apple sauce # ketchup
surprise

Pasta: # groente # tomaat # verse tagliatelle
parmesaan • 7,50

Pasta: # veggies # tomato # fresh tagliatelle # parmesan

Pancakes

Two American pancakes: # aardbeienjam #
poedersuiker • 7,50

Two American pancakes: # strawberry jam # powdered sugar



EETBELEVENIS (AUGUSTUS 2019)

“Via ,via gehoord dat je hier zo lekker kon eten, en dat klopt helemaal. Wij kozen het verrassingsmenu, echt hele mooie en vooral lekkere gerechtjes. Werd ook heel attent gevraagd bij reserveren of ze nog rekening moesten houden met dieetwensen of allergieën. Zeker betaalbaar allemaal en dat geldt ook voor de wijn. Kortom aanrader.”

229REINAL OP TRIPADVISOR



DINERTIP:

Drank- en spijslokaal 't Schoutenhuys

Gerechies, dining in an original way

Want to be surprised during your evening dinner? Eating in Het Schoutenhuys is a true experience. Since 2009 you can enjoy gerechies, great dishes in small sizes. Make a reservation with one of our employees.

DRINKS

With your coffee

Gebak van het seizoen 4,50
Seasonal Cake/Pie



Appelgebak van Texelse appels 4,50
Apple pie Texel apple



Den Burgse koek, roomboterkoek gemaakt met amandel- vanille- en kaneelcake, afgewerkt met hazelnootstukjes 3,00
Den Burg Cake, buttercake with almond, vanilla and cinnamon

Gebakje van Ervaring' 4,75
Een marsepein taartje op basis van chipolata, vers geperste sinaasappel en caramel.
A marzipan cake based on chipolata, freshly squeezed orange and caramel.

SOFT DRINKS

Pepsi Cola	3,00
Pepsi Max	3,00
Sisi Orange / 7Up zero	3,00
Sourcy Sparkling and Still	3,00
Royal Club Cassis	3,00
Lipton Ictea (sparkling / clear green)	3,20
Fever-tree Tonic (lemon tonic, raspberry tonic, tonic indian, elder flower, ginger ale, ginger beer)	3,50
Rivella	3,00
Chocomel / Fristi	3,00
Big Tom Tomato Juice	3,50
Texel Apple Juice	3,50
Fresh Orange Juice	4,45
Pear Juice	3,50
Milk or Buttermilk from Dairy Farm Texel	2,75

TABLE WATER

Sourcy Rood en Blauw (0,75 l) 7,50

HOT BEVERAGES

Coffee / Espresso	3,00
Tea Ronneveldt	3,00
Fresh Mint Tea	3,95
Fresh Ginger Tea	3,95
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Café au Lait	3,50
Flat White	4,95
Hot Chocolate	3,50
Whipped Cream	0,50
Texel Coffee	8,25
Irish Coffee	8,25
French Coffee	8,25
Coffee Frangelico	8,25

DRAFT BEER

Seasonal Beer	5,00
Heineken small (25cl.)	3,50
Heineken medium (35cl.)	4,50
Heineken large (50cl.)	5,50
Skuumkoppe (50cl.)	6,75
Small Skuumkoppe (30cl.)	4,75

BOTTLED BEER

Westmalle Tripel	5,25
Westmalle Dubbel	5,25
Estrella Damm (gluten free)	5,25
Texels Overzee I.P.A.	5,00
Strandstruner	5,50
Jopen Mooie Nel IPA	5,25
Saison Dupont	6,50
St Bernardus ABT	6,50
Kees Export Porter 1750	6,00
Duvel	5,25
Liefmans	5,00
Radler 0% of Radler 2,5%	3,75
Jopen Non IPA 0,3%	3,75
Heineken 0,0%	3,75
Seasonal Beer 0,0%	3,75

WINES / P.S.V.

Glass house wine	4,95
Cava Mas Bigas Brut	4,95
Portwine, Sherry	4,95
Vermouth, bianco, rosso	4,50
Lunetta Prosecco	5,75
Vini vici Cabernet Sauvignon 0,0%	4,50
Lussory Sparkling 0,0%	4,50

Cocktails

Daiquiri # strawberry # rum # lime	9,75
Aperol Spritz # Aperol # Prosecco # sparkling water # orange	8,50
TX Mule # TX Wodka # ginger beer # Angostura # lime juice	10,75
Non Mule (Non-alcoholic) # Ginger beer # Angostura # lime juice	8,75
Pornstar Martini # wodka # passionfruit # vanilla	9,75
Cosmopolitan # wodka # cointreau # cranberry juice # lime juice	9,75
Kir Cava # creme de Cassis, Cava	9,75
Seedlip Gin & Tonic (Non-alcoholic) # seedlip # Fever-tree Elderflower # lime # green vegetables	8,75
Texel Gin & Tonic # TX Gin # Fever-tree Elderflower # Salicornia # lime	10,75

Snacks:



Sharing Platter: # artisanal sausage # Texelse kaas # warm # koud # seizoen (Te bestellen tot 18.00 uur) Sharing Platter: # artisanal sausage # Texel cheese # warm # cold # seasonal (Can be ordered until 6 p.m.)	17,50
Bitterhapjes: # vegetarisch # 8 stuks # chilisaus` Fried snacks: # vegetarian # 8 pieces # chilli sauce	7,50
Nacho's: # Texelse kaas # guacamole # crème fraîche Nachos: # Texel cheese # guacamole # crème fraîche	9,75
Kaasstengels: # 8 stuks # oude kaas # bladerdeeg # chilisaus Cheese fingers: # 8 pieces # old cheese # Puff pastry # chilli sauce	7,25
Bitterballen: # kwekkeboom # 8 stuks # mosterd Bitterballen: # kwekkeboom # 8 pieces # mustard	7,50
Bittergarnituur: # 12 stuks # rund # kip # kalf # kaas # etc Fried snack assortment: # 12 pieces # beef # chicken # veal # cheese # etc	10,50
Olijven: # knoflook # zonder pit # groen Olives: # garlic # seedless # green	4,25

SPIRITS

Jutter	3,00
Kees Boontje	3,00
Jonge / Oude Jenever	3,00
Korenwijn	3,00
Bessenjenever	3,00
Jägermeister	3,00
Vieux	3,00
Berenburg	3,00
Apfelkorn	3,00
Citroen Brandewijn	3,00
Bacardi / Bacardi Lemon	4,75
TX Wodka	5,25
Tequila	4,75
TX Gin	6,25
Campari	4,75
Pernod	4,75

LIQUEURS

Baileys	4,75
Tia Maria	4,75
Amaretto	4,75
Grand Marnier	4,75
Sambuca / Cointreau	4,75
Passoa / Safari	4,75
Kahlúa	4,75
Drambuie	4,75
D.O.M. Benedictine	4,75
Southern Comfort	4,75

COGNACS

Courvoisier V.S.	6,00
Frapin VSOP	7,25
Armagnac	6,25
Calvados	6,25

WHISK(E)YS

Jack Daniels	5,75
Four Roses / Ballantine's	4,75
Famous Grouse	4,75
Jameson Irish Whisky	4,75
Johnny Walker Black Label	5,25
Glen Fiddich	7,25
Lagavulin / Talisker	7,25
Dalwhinnie / Oban	7,25



WINES



House wines (white, rose en red)

			
Wit: Le Pinada Marsanne <i>Le Vignerons de Puisserguier, Puisserguier, Languedoc, Frankrijk</i>	4,95	15,50	22,50
Rose: Mas de Lauriers <i>Famille Lalaurie, Ouveillan, Languedoc, Frankrijk</i>	4,95	15,50	22,50
Rood: Les Gres Grenache-Syrah <i>Le Vignerons de Puisserguier, Puisserguier, Languedoc, Frankrijk</i>	4,95	15,50	22,50

Sparkling wine

		
Cava Mas Bigas Brut <i>Cellers de L'Arboç, L'Arboç, Cataluña, Spanje</i>	4,95	24,75
Lunetta Prosecco <i>Ca'Vit, Trento, Venetië, Italië</i>	5,75	27,50

White wine

White wine				
Le Pinada Marsanne <i>Le Vignerons de Puisserguier, Puisserguier, Languedoc, Frankrijk</i>		4,95	15,50	22,50
Sauvignon Blanc de Touraine Domaine Octavie <i>Loire, Touraine, Frankrijk</i>		5,95	18,50	27,50
Pinot grigio <i>Fattori Pinot Grigio delle Venezie, Fattori, Veneto, Italie</i>	 	5,95	18,50	27,50
Verdicchio Luzano <i>Giovanni e Francisca Marotti Campi, Morro d'Alba, Marche, Italië</i>	 	6,25	19,50	30,00
Milton Park Chardonnay, Thorn Clarke <i>Thorn-Clarke Wines, Angaston, Zuid-Australië</i>	 	6,25	19,50	30,00
Apostelhoeve Cuvée XII <i>Apostelhoeve, Maastricht, Nederland</i>	 			37,50
Schlosskellerei Gobelsburg Löss Grüner Veltliner Niederösterreich <i>Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Oostenrijk</i>				26,50



Rosé

				
Mas de Lauriers – huiswijn <i>Famille Lalaurie, Ouveillan, Languedoc, Frankrijk</i>		4,95	15,50	22,50
Rose van de maand		6,25	19,50	30,00

Red wine

				
Les Gres Grenache-Syrah <i>Le Vignerons de Puisserguier, Puisserguier, Languedoc, Frankrijk</i>		4,95	15,50	22,50
Leyda 'Classic' Merlot, Central Valley <i>Viña Leyda, San Antonio, Central Valley, Chili</i>		5,95	18,50	27,50
Rioja Vallobera 'Malarina' <i>Bodegas Vallobera, Laguardia, La Rioja, Rioja Alavesa, Spanje</i>	 	5,95	18,50	27,50
Milton Park Shiraz, Thorn Clarke <i>Thorn-Clarke Wines, Angaston, Zuid-Australië</i>	  	6,25	19,50	30,00
Spätburgunder Trocken <i>Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen, Duitsland</i>	  			28,50
Valpolicella Classico Superiore Ripasso 'Marogne' <i>Fratelli Zeni, Bardolino, Veneto, Italië</i>	  			32,50

Dessert wine

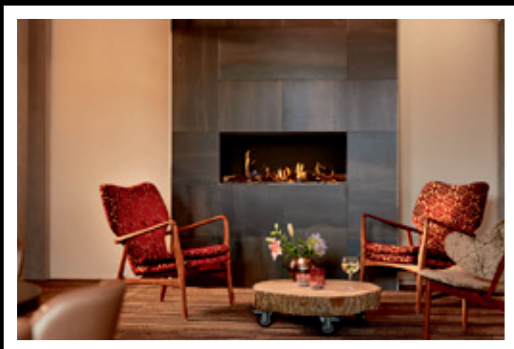
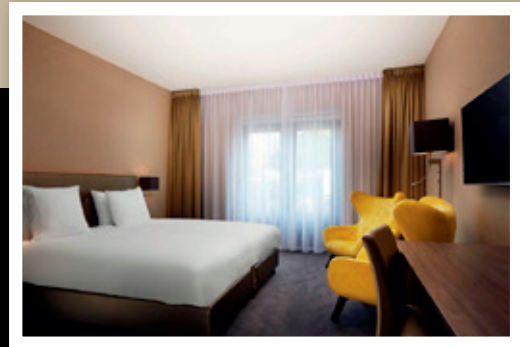
				
Château Bellevue, Monbazillac <i>Gérard Lajonie, Bergerac, Sud-Ouest, Frankrijk</i>		4,95		
Jumilla 'Amatatus' Monastrell Dulce <i>Bodegas Bleda, Jumilla, Murcia, Jumilla, Spanje</i>	 	6,25		
Sherry 'Pedro Ximénez' (20-25 jaar) <i>Bodegas Sánchez Romate Hnos. Jerez de la Frontera</i>	  	5,75		
Kopke Colheita Port 1996 <i>Kopke, Vila Nova de Gaia, Douro, Portugal</i>	  	6,75		



Karakterindicatie:  lichte wijn   rijke wijn    krachtige wijn

WELCOME IN De Lindeboom

*A rich history, a touch of nostalgia and lots of comfort.
De Lindeboom is a three-star hotel in the heart of Den Burg,
where hospitality has a long tradition.*



The building, dated from 1896, combines an authentic atmosphere with modern facilities.

Take a break, sit back and relax. The hotel was expanded in 2016.

The Brasserie, the Schoutenhuis and the Lobby have also been renewed.

In the spring of 2018, the rooms in the historic part were completely renovated.