

A WARM WELCOMIE IN

De Lindeboom

Here you are...

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

Hugo Snoek and his team have put the best local specialties on the menu. They 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!



Do you have an allergy or intolerance?
FOR ALLERGEN INFORMATION PLEASE CONTACT
ONE OF OUR EMPLOYEES.

Also follow us on Facebook and Instagram!

 fb.com/hoteldelindeboom

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



DINER

BETWEEN 17.00 - 20.30

Voorgerechten / Starters

Sharing is caring: verrassende proeverij van warme en koude gerechtjes (minstens 2 personen) 17,50 p/p

Sharing is caring: tasting of hot and cold dishes (minimum 2 persons) 17.50 per person

Carpaccio van lichtgerookte Texelse runderzijlende, - oude boerenkaas, huisgemaakte pesto en pijnboompitten 14,75

Carpaccio of lightly smoked Texel beef tenderloin, - old cheese, homemade pesto and pine nuts

Salade met geroosterde bieten, coppa van wild zwijn, Texelse granola en honingsinaasappel dressing (vegetarisch: met jonge Texelse geitenkaas i.p.v. coppa) 14,25

Salad with roasted beets, wild boar coppa, Texel granola and honey orange dressing

Gebakken coquilles met pastinaakcrème, vadouvan mayonaise, bacon en geroosterde hazelnoten 16,25

Baked scallops with parsnip cream, vadouvan mayonnaise, bacon and toasted hazelnuts

Texelse paddenstoelen in knoflookroomsaus en groene kruiden, gratineerd met Texelse kaas 13,75

Texel mushrooms in garlic cream sauce with green herbs, gratinated with Texel cheese

Broodplank met Texels brood, kruidenboter en 2 soorten huisgemaakte pesto 9,75

Bread platter with Texel bread, herb butter and 2 kinds of homemade pesto

Voorgerechten / Vorspeisen

Soep van de dag, vegetarisch mogelijk 7,75
Soup of the day, vegetarian possible

Klassieke vissoep met croutons en rouille 15,25
Fish soup with croutons and rouille

Hoofdgerecht / Main course

Geserveerd met frites en gemengde salade
Served with fries and salad

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Vegetarisch gerecht van de dag 19,75
Vegetarian dish of the day

Texelse paddenstoelenrisotto met truffel, Parmezaan en chips van knolselderij 22,75
Texel mushroom risotto with truffle, Parmesan and chips of celeriac



DINER

BETWEEN 17.00 - 20.30

Hoofdgerecht / Main course

Geserveerd met frites en gemengde salade

Served with fries and salad

VIS / FISH

Sliptongetjes met remouladesaus, 2 stuks 30,50

Dover sole with remoulade sauce, 2 pieces

Kabeljauwfilet met pompoenmousseline en romig schuim van witte wijn en wakame 28,50

Cod with pumpkin mousseline and a creamy foam of white wine and wakame

Catch of the day 28,50

Catch of the day

VLEES / MEAT

Saté van de haas met huisgemaakte satésaus, kroepoek en zoetzure komkommer 23,50

Satay of pork tenderloin, prawn crackers, sweet and sour cucumber

Diamanthaas met port-tijm saus, aardpeercreme en knolselderijchips 29,50

Chuck tender with port thyme sauce, Jerusalem artichoke cream and celeriac chips

Ossobuco van Texelse lamsschenkel met gestoofde groenten en gebakken polenta 31,50

Osso buco of Texel lamb shank with stewed vegetables and fried polenta

Vleesgerecht van de dag 28,50

Meat dish of the day

Desserts

Sharing is caring: proeverij van 13,50 p/p

verschillende nagerechtjes

(minstens 2 personen)

Sharing is caring: tasting of different desserts

(minimum 2 persons) 13,50 per person

Palet van ijs, 3 bolletjes 9,25

3 scoops of ice cream

Kaasplateau van Texelse kazen 11,50

Cheese platter of Texel cheeses

Dessert van de dag 9,50

Dessert of the day

Espresso Martini 11,50



LUNCH

BETWEEN 11.30 - 17.00

Soepen / Soup

Soep van de dag, vegetarisch mogelijk 7,75
Soup of the day, vegetarian possible

Vissoep met croutons en rouille 15,25
Fish soup with croutons and rouille

Maaltijd Salades / Salads

Salade met Texelse paddenstoelen, jonge Texelse geitenkaas, gnocchi, walnoten en truffeldressing 16,75
Salad with Texel mushrooms, young Texel goat cheese, gnocchi, walnuts and truffle dressing

Salade met geroosterde bieten, coppa van wild zwijn, Texelse granola en honing-sinaasappel dressing 17,25
Salad with roasted beets, wild boar coppa, Texel granola and honey orange dressing



Broodjes / Sandwiches

Broodje van de dag 13,75
Sandwich of the day

Texelse Focaccia 'Eierland' met licht gerookte Texelse rundercarpaccio, oude boerenkaas en pesto 14,25
Focaccia 'Eierland' with lightly smoked Texel beef carpaccio, aged cheese and pesto

Waldkorn 'Oudeschild' met huisgemaakte tonijnsalade 13,25
Waldkorn 'Oudeschild' with homemade tuna salad

Clubsandwich 'De Wadden' met landdesembrood, garnalen, gerookte zalm en tonijnsalade 18,75
Club sandwich 'De Wadden' with country bread, shrimps, smoked salmon and tuna salad

Rondje 'Lindeboom' met soep van de dag en drie Texelse broodjes met tonijnsalade, carpaccio en Texelse boerenkaas 15,25
Rondje 'Lindeboom' with soup of the day and three Texel sandwiches with tuna salad, carpaccio and Texel cheese

LUNCH

BETWEEN 11.30 - 17.00

Warme lunch / Warm Lunch

Tosti van landdesembrood met ham, kaas en ketchup 6,25

Country bread toast with ham, cheese and ketchup

Texelse Tosti van Texels donker brood met Texelse lamsham, -boerenkaas en mosterdsaus 9,25

Texel dark bread toast with Texel lamb ham, cheese and mustard sauce

Uitsmijter op landdesembrood met ham, kaas en rosbief 12,00

Fried eggs on country bread with ham, cheese and roast beef

Omelet op landdesembrood met shiitake, Texels lamsham en -boerenkaas 13,50

Omelette on country bread with shiitake, Texel lamb ham and cheese

Lindebooms 12-uurtje, soep van de dag met broodje spiegelei ham/kaas en een kroket 13,50

Lindebooms 12-uurtje, soup of the day, fried egg sandwich with ham/cheese and a croquette

Texelse rundvleeskroket op landdesembrood met mosterd, 2 stuks 9,75

Texel beef croquette on country bread with mustard

Groentekroket op landdesembrood met mosterd, 2 stuks 9,75

Vegetable croquette on country bread with mustard

Saté van de haas met huisgemaakte satésaus, kroepoek, zoetzure komkommer, frites en salade 22,50

Satay of pork tenderloin, prawn crackers, sweet and sour cucumber, fries and salad

Vis van de dag met frites en salade 24,50

Fish of the day with fries and salad

KIDS MENU BETWEEN 12.00 - 20.30

Kinderspecial: keuze uit een Texels runderhamburgertje, (groente)kroket of visje met frites en appelmoes 12,50

Kids special: choice of beef burger, (vegetable) croquette or fish with fries and applesauce

American Pancakes met jam en poedersuiker, 2 stuks 8,75

American Pancakes with jam and powdered sugar



DRINKS

SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, Sisi Zero, 7Up Zero, Royal Club Cassis, Rivella, Chocomel, Fristi	3,50
Sourcy Rood en Blauw	3,50
Sourcy Rood en Blauw (0,75L)	7,50
Fevertree Tonics, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	3,95
Lipton Ictea (sparkling, green)	3,75
Big Tom Tomatensap, Perensap, Texelse Appelsap	3,95
Verse Jus d'Orange	4,75
Melk of Karnemelk van Novalishoeve	3,25

HOT BEVERAGES

Koffie/Espresso	3,50
Thee van Ronneveldt	3,50
Verse Gemberthee, Muntthee	4,25
Cappuccino, Latte Macchiato, Café au Lait	3,90
Flat White	4,95
Warme Chocolademelk	3,90
Slagroom	0,75
Texelse Koffie, Irish Coffee, French Coffee	8,75
Uw koffie met havermelk? Wij vragen daarvoor 0,50 extra	

DRAFT BEER

Seizoensbier	5,50
Heineken small (25cl.)	3,85
Heineken medium (35cl.)	4,85
Heineken large (50cl.)	7,00
Skuumkoppe (50cl.)	7,75
Kleintje Skuumkoppe (30cl.)	5,50

BOTTLED BEER

Verskillende Texelse bieren van fles	5,50
Strandstruner	5,50
Westmalle Dubbel en Tripel, Duvel	5,50
Jopen Mooie Nel IPA	5,50
Saison Dupont, St. Bernardus ABT	6,50
Estrella Damm (glutenvrij)	6,00

BOTTLED BEER

Liefmans	5,00
Radler 0% of 2,5%	4,00
Jopen Non IPA 0,3%	5,50
Heineken 0%	4,00
Seizoensbier 0%	4,50
Skuumkoppe 0%	5,00

LIQUEURS

Diverse likeuren	5,25
------------------	------



With your coffee

Gebak van het seizoen <i>Seasonally changing cake</i>	4,75
Appelgebak van Texelse appels <i>Apple cake made from Texel apples</i>	4,75
'Gebakje van Ervaring' Een marsepein taartje op basis van chipolata, vers geperste sinaasappel en caramel <i>Gebakje van Ervaring A marzipan cake based on chipolata, fresh-squeezed orange and caramel</i>	4,75

DRINKS

P.S.V.

Port, Sherry	5,25
Vermouth, Bianco, Rosso	4,95

SPIRITS

Jutter, Kees Boontje	3,50
Jonge/Oude/Bessen Jenever	3,50
Korenwijn, Vieux, Berenburg, Jägermeister, Apfeln, Citroen Brandewijn	3,50
Bacardi/Lemon, Campari, Pernod	5,25
TX Wodka	5,75
TX Gin	6,75

COGNACS

Courvoisier V.S.	6,50
Frapin VSOP	7,75
Armagnac, Calvados	6,75

WHISK(E)YS

Jack Daniels	6,25
Four Roses	5,25
Ballantine's, Famous Grouse	5,25
Johnny Walker Black Label	5,75
Jameson Irish Whiskey	5,25
Glen Fiddich, Lagavulin, Talisker, Dalwhinnie, Oban	7,75

COCKTAILS

Aperol Spritz	8,75
Aperol, Prosecco, mineraalwater, sinaasappel	
TX Mule	11,75
TX Wodka, gingerbeer, Angostura bitter, limoensap	
Non Mule (alcoholvrij)	9,25
Ginger beer, Angostura bitter, limoensap	
Pornstar Martini	10,75
Wodka, passievrucht, vanille	

COCKTAILS

Cosmopolitan	10,75
Wodka, Cointreau, cranberrysap, limoensap	
Kir Cava	9,75
Crème de Cassis, Cava	
Seedlip Gin & Tonic (alcoholvrij)	9,25
Seedlip, Fever-tree Elderflower, limoen, groene groente	
Texel Gin & Tonic	11,75
TX Gin, Fever-tree Elderflower, zeekraal, limoen	

Snacks

Borrelplank met Texelse boerenkaas, vleeswaren, warme en koude hapjes (te bestellen tot 18:00)	19,75
Snackplatter with Texel cheese, cold cuts, hot and cold snacks	
Nacho's met Texelse boerenkaas, crème fraîche en guacamole	9,75
Met pittig rundergehakt	+3,50
Nachos with Texel cheese, crème fraîche, guacamole	
Warm bittergarnituur met mosterd en chilisaus, 12 stuks	10,75
Hot snacks with mustard and chili sauce	
Texelse rundvlees bitterballen met mosterd, 8 stuks	7,75
Texel beef bitterballs with mustard	
Vlammetjes met chilisaus, 8 stuks	7,75
Spicy hot snacks with chilisauce	
Kaasstengels met chilisaus, 8 stuks	7,75
Hot cheese sticks with chili sauce	
Vegetarische bitterhapjes met chilisaus, 8 stuks	7,75
Vegetarian bites with chili sauce	

WINES

Sparkling wine



Cellers de L'Arboç Cava Mas Bigas – Cataluña Spanje

Frisse droge cava uit noordoost Spanje gemaakt van Xarel.lo, Macabeo en Parellada. Zuivere fruitige neus met tonen van rijpe appel en noten. Heerlijk aperitief.



5,25

26,50

Champagne Delot Blanc de Noirs 'Réserve' Brut – Champagne Frankrijk

Elegante geconcentreerde champagne van Pinot Noir. Tonen van steenfruit en toast, verfijnde mousse met lange droge afdronk.



52,50

Open WHITE wine



Les Vignerons de Puisserguier Le Pinada Marsanne – Languedoc Frankrijk

Volle witte wijn uit het zuiden van Frankrijk, tonen van rijp fruit, ietsje floraal met fruitige, zachte afdronk. Al vele jaren een favoriet.



5,25

17,50

26,50

Fattori Pinot Grigio – Veneto Italië

Fruitige, toegankelijke witte wijn uit Noord Italië, tonen van appel en peer, aangename frisse afdronk.



5,95

19,50

29,50

Domaine Octavie Touraine Sauvignon Blanc BIO – Loire Frankrijk

Frisse witte wijn uit de Loire, stuivend karakter met tonen van tropisch fruit en citrus, aangenaam fris met lange, minerale afdronk. Een Lindeboom klassieker.



6,50

21,50

32,50

Carminicci 'Belato' Pecorino – Marche

Frisse, kruidige witte wijn uit midden Italië met tonen van groene kruiden en rijp wit fruit. De naam van deze druif verwijst naar het Italiaanse woord voor schaap 'Pecora'. Belato betekent 'geblaas'. Naast een heerlijk gastronomisch glas een knipoog naar ons eigen prachtige schapeneiland.



6,75

22,50

33,50

Rosenhof Oaked Chardonnay – Westkaap Zuid Afrika

Volle witte wijn gemaakt van druiven afkomstig uit Stellenbosch en Paarl, tropisch fruit met een hintje karamel en eiken, ronde zachte afdronk. De smaak heeft duidelijke houttonen en romige vanillearoma's.



6,50

21,50

32,50

Karakterindicatie: lichte wijn rijke wijn krachtige wijn

WINES

Open ROSE



Domaine LaLaurie Mas de Lauriers Rose – Languedoc Frankrijk (*)

Fruitage droge rosé uit het zuiden van Frankrijk gemaakt van Grenache, Cinsault en Syrah. Tonen van klein rood fruit, verfrissend met plezierige droge afdronk.

5,25

17,50

26,50

Fratelli Zeni Bardolino Rosato – Veneto Italië (**)

Rijke rosé uit Noord Italië gemaakt van Corvina, Rondinella en Molinara, druivenrassen die men in dit gebied ook gebruikt om Amarone della Valpolicella te maken. Zachte inzet met een klein fruitzoetje, rijp rood fruit en ronde licht droge afdronk.

5,95

19,50

29,50

Open RED wine



Les Vignerons de Puisserguier Les Grès Syrah/Grenache – Languedoc Frankrijk

Sappige soepele rode wijn uit Zuid-Frankrijk, tonen van rijp zwart fruit, iets kruidig en cacao.



5,25

17,50

26,50

Fratelli Zeni Bardolino Rosso – Veneto Italië

Sappige rode wijn uit noord-Italië gemaakt van Corvina, Rondinella en Molinara, druivenrassen die men in dit gebied ook gebruikt om Amarone della Valpolicella te maken. Licht en elegant met frisse sappige afdronk.



5,95

19,50

29,50

Viña Leyda Merlot – Valle Central Chili

Kruidige rode wijn uit Chili, tonen van zwarte bessen, pruim en cacao. Volle inzet met iets eikenhout en rijpe tannines. Een uitgesproken rijke Merlot.



5,95

19,50

29,50

Thorn Clarke Milton Park Shiraz – Barossa Australië

Rijke kruidige rode wijn, tonen van bosvruchten, eucalyptus en zwarte peper. Aangenaam rond met milde tannines.



6,25

20,50

30,50

Bodegas Vallobera Rioja 'Malarina' – La Rioja Spanje

Volle rode wijn uit het noorden van Spanje. Tonen van rijp zwart fruit, iets eiken. Rijke smaak waarin het hout mooi verweven is, plezierig vol maar niet te zwaar. Een Lindeboom klassieker.



6,75

22,50

33,50

Karakterindicatie: lichte wijn rijke wijn krachtige wijn

WINES

Bottle WHITE wine



Saint-Chinian Château Viranel 'Intuition' Blanc – Languedoc Frankrijk

Aromatische witte wijn uit het zuiden van Frankrijk gemaakt van Grenache Blanc, Vermentino, Rousanne en Bourboulenc. Tonen van citrusfruit en abrikoos. Sappige inzet, droog met spanning, floraal, lange afdronk.



32,50

Van Volxem Schiefer Riesling – Mosel Duitsland

Verfijnde witte wijn uit het Duitse Moselgebied, tonen van rijpe abrikozen, appel. Verfrissend met fijne zuren en lange finale. Een echte liefhebberswijn.



34,50

Schlosskellerei Gobelsburg Grüner Veltliner Löss – Kamptal Oostenrijk

Frisse witte wijn uit het Kamptal, tonen van groene appel en witte peper. Rijke smaak met sappig frisse afdronk.



29,50

Weingut Martin Wassmer Grauer Burgunder – Baden Duitsland

Volle aromatische wijn uit het uiterste zuiden van Duitsland gemaakt van Pinot Gris. Tonen van rijpe appel en peer, volle rijke inzet met veel vulling en frisse afdronk. Gastronomisch glas.



32,50

Vigneau-Chevreau Vouvray Cuvée Silex sec – Loire Frankrijk

Verfijnde witte wijn uit de Loire gemaakt van Chenin Blanc. Tonen van appel, kweepeer en honing. Volle inzet met minerale afdronk. Rijk en delicaat.

42,50

Apostelhoeve Cuvée XII – Limburg Nederland

Nederlands trots, een heerlijke rijke blend Müller Thurgau, Pinot Gris, en Auxerrois. Rijp geel fruit, iets floraal, volle inzet met plezierige droge afdronk. Beperkt beschikbaar.

39,50

Karakterindicatie:  lichte wijn   rijke wijn    krachtige wijn

WINES

Bottle RED wine



Weingut Manz Spätburgunder – Rheinhessen Duitsland (*)

Sappige rode wijn uit Duitsland gemaakt van Pinot Noir. Tonen van kers, aalbes met aardse toets. Fruitige lichte wijn met veel sap en goede zuren. Licht gekoeld het lekkerst.



29,50

Fratelli Zeni Valpolicella Ripasso Superiore 'Marogne' – Veneto Italie (**)

Zwoele sappige rode wijn uit Noord-Italië. Vol rood van kleur, geconcentreerde geur van viooltjes, rood kersenfruit. Rijke, volle inzet. Tonen van amarena-kers, rozijnen en eiken met plezierige droge afdronk.



39,50

Bodegas Muga Rioja Reserva – La Rioja Spanje (***)

Rijk en zacht aroma van fruit en vanille. Complexe ontwikkelde smaak, zachte tannines, licht tabak, gekonfijt fruit en ceder. Geconcentreerde krachtige wijn van een top producent uit dit gebied.



42,50

Alcohol free wine



Vini Vici Cabernet Sauvignon 0.0% – Duitsland

Volle dieprode kleur, met verschillende fruittonen van zwart fruit. Rijpe zachte tannine.

4,95

16,50

24,50

Lussory Sparkling 0.0% – Santiago de Compostella Spanje

Wijn gemaakt van Riesling en Airen, in de geur 'druivig' en wit fruit, iets aards, in de smaak een aangename mousse, fris en droog.

5,25

26,50

Karakterindicatie: lichte wijn rijke wijn krachtige wijn

WINES

Dessert wine



Gérard Lajonie Château Bellevue Monbazillac – Sud-Ouest Frankrijk

Amberkleurige, friszoete wijn met bloemen- en fruittonen als perzik, abrikoos en ananas.
Rijk en rond van smaak en goed in evenwicht.



5,25

Bodegas Bleda Jumilla ‘Amatus’ Monastrell Dulce – Murcia Spanje

Dieppaarsrood van kleur. Intens fruitig, aangenaam zwoele wijn met zachte tannines.
Mooi aroma van zwarte kers, bramen, licht rijpe vijg en chocolade, wat zondoorstoofd en een vurige afdronk.



6,50

Bodegas Sánchez Romate Hnos Sherry ‘Pedro Ximénez’ –

Jerez de la Frontera Spanje

Zeer zoete sherry met een weelderige smaak van krenten en chocolade.



6,00

Kopke Colheita Port – Douro Portugal

Zachtgerijpte, milde port met rijp fruit in de geur en smaak.



7,50

Karakterindicatie: lichte wijn rijke wijn krachtige wijn