

# EEN WARM WELKOM IN

## De Lindeboom

### *Alstublieft...*

De menukaart van De Lindeboom. Resultaat van een rijke, smakelijke historie van meer dan 125 jaar. Waarin onze koks tal van Texelse kwaliteitsproducten letterlijk en figuurlijk op de kaart hebben gezet.

Hugo Snoek en zijn team zetten weer de lekkerste lokale specialiteiten op tafel. Ambachtelijk bereid, zodat de smaken van de gerechten prachtig tot hun recht komen.

Lekker, puur en eerlijk... Dat is de keuken van De Lindeboom. We zijn dan ook niet voor niets lid van de verenigingen Echt Texels Produkt en Waddengoud.

EET U  
SMAKELIJK!

English menu



Volg ons ook op Facebook en Instagram!

 [fb.com/hoteldelindeboom](https://fb.com/hoteldelindeboom)

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

### *Heeft u een allergie?*

VOOR ALLERGENENINFORMATIE KUNT U  
ZICH WENDEN TOT ÉÉN VAN ONZE MEDEWERKERS.



# DINER

TUSSEN 17.00 - 20.30 UUR

## Voorgerechten / Vorspeisen

**Sharing is caring: verrassende proeverij van warme en koude gerechtjes (minstens 2 personen)** 18,25 p/p

*Sharing is caring: Überraschungsverkostung warmer und kalter Häppchen (mind. 2 Personen) 18,25 pro Person*

**Carpaccio van lichtgerookte Texelse runderzijlende, - oude boerenkaas, huisgemaakte pesto en pittensmix** 16,75

*Carpaccio von leicht geräuchertem Texeler Rinderfilet, - reifem Bauernkäse, hausgemachtem Pesto und Saatgut-Mix*

**Salade met wild zwijn coppa, vijgen, witlof, crumble van pistache en balsamico** 16,25

**Ook vegetarisch te bestellen met gebakken geitenkaas**  
*Salat mit Wildschweincoppa, Feigen, Chicorée, Pistazien-Crumble und Balsamico. Auch vegetarisch mit gebackenem Ziegenkäse erhältlich*

**Wafel van bloemkool en Texelse oude kaas met gerookte zalm, pastinaak crème, zoetzure rode ui en mosterd kaviaar** 17,50

*Waffel aus Blumenkohl und altem Texeler Käse mit geräuchertem Lachs, Pastinakencreme, süß-saurer roter Zwiebel und Senfkaviar*

**Broodplank met Texels brood, kruidenboter en 2 soorten huisgemaakte pesto** 10,75

*Brotbrett mit Texel-Brot, Kräuterbutter und 2 Sorten hausgemachtem Pesto*

**Soep van de dag, vegetarisch mogelijk** 8,75

*Tagessuppe, vegetarisch möglich*

**Klassieke vissoep met croutons en rouille** 16,50

*Fischsuppe mit Croutons und Rouille*

## Hoofdgerecht / Hauptspeisen

**Geserveerd met frites en gemengde salade**  
*Serviert mit Pommes Frites und gemischtem Salat*

## VEGETARISCH / VEGAN

**Vegetarisch gerecht van de dag** 26,75  
*Vegetarisches Gericht des Tages*

**Huisgemaakte falafel met saffraanrijst, groenten en knoflooksaus** 27,75  
*Hausgemachte Falafel mit Safranreis, Gemüse und Knoblauchsauce*



**Gnocchi gevuld met kaas, Texelse oesterzwammen-truffel saus, geroosterde groene asperges en pijnboompitten** 27,75  
*Mit Käse gefüllte Gnocchi, Texeler Austernpilz-Trüffel-Sauce, gerösteter grüner Spargel und Pinienkerne*

## VLEES / FLEISCH

**Saté van de haas met huisgemaakte satésaus, kroepoek en verse atjar** 26,75  
*Saté vom Schweinefilet mit hausgemachter Saté-Sauce, Kroepoek und Atjar*

**Texels lambsbiefstuk met jus van port en rozemarijn** 36,50  
*Texel-Lammsteak mit Portwein-Rosmarinsoße*

**Entrecote met crème van pompoen en peperroomsaus** 33,25  
*Entrecôte mit Kürbiscreme und Pfeffer-Sahnesauce*

**Vleesgerecht van de dag** 31,50  
*Fleischgericht des Tages*

# DINER

TUSSEN 17.00 - 20.30 UUR

## Hoofdgerecht / Hauptspeisen

### Geserveerd met frites en gemengde salade

Serviert mit Pommes Frites und gemischtem Salat

## VIS / FISCH

### Sliptongetjes met remouladesaus, 2 stuks 33,50

Seezunge mit Remouladensauce, 2 Stück

### Kabeljauwfilet gegratineerd met gepofte paprika en Parmezaan met een witte wijn roomsaus 32,25

Kabeljauwfilet gratiniert mit gerösteter Paprika und Parmesan, serviert mit einer Weißwein-Sahnesauce

### Vis van de dag 31,50

Fisch des Tages

### Maaltijdsalade met gerookte zalm en gepofte oerbieten, venkel, rode ui, zoetzure komkommer, pittensmix en citrusdressing 21,75

Salat-Mahlzeit mit geräuchertem Lachs und gerösteten Beete, Fenchel, roten Zwiebeln, süß-saurer Gurke, Kernenmischung und Zitrusdressing

### Veganistisch mogelijk met Texelse oesterzwammen 21,75

Vegan möglich mit Texeler Austernpilzen



## Dessert

### Sharing is caring: proeverij van 14,75 p/p

#### verschillende nagerechtjes (minstens 2 personen)

Sharing is caring: Verkostung von verschiedenen

Desserts (mindestens 2 Personen) 14,50 pro Person

### Palet van ijs, 3 bolletjes 10,75

Verschiedene Eissorten, 3 Kugeln

### Kaasplateau van Texelse boerenkazen 12,25

Käseplatte mit Texeler Bauernkäse

### Huisgemaakte chocolade brownie met witte 11,25

chocolade-pistache mousse en stracciatella ijs

Hausgemachter Schokoladenbrownie mit weißer Schokoladen-Pistazien-Mousse und Stracciatella-Eis

### Dessert van de dag 11,25

Dessert des Tages

### Espresso Martini 12,25



DEN BURG TEXEL. Hotel „De Lindeboom“. Eetzaal

# LUNCH

TUSSEN 11.30 - 17.00 UUR

## Soepen / Suppen

**Soep van de dag, vegetarisch mogelijk** 8,75

*Tagessuppe, vegetarisch möglich*

**Vissoep met croutons en rouille** 16,50

*Fischsuppe mit Croutons und Rouille*

## Maaltijdsalades / Salate

Wilt u brood en boter erbij? Laat het ons weten.

**Salade met huisgemaakte falafel, feta, olijven, zongedroogde tomaat en tomatenhummus** 16,75

*Salat mit hausgemachten Falafel, Feta, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Tomaten-Hummus*

**Maaltijdsalade met gerookte zalm en gepofte oerbieten, venkel, rode ui, zoetzure komkommer, pittenmix en citrusdressing** 21,75

*Salat-Mahlzeit mit geräuchertem Lachs und gerösteten Beete, Fenchel, roten Zwiebeln, süß-saurer Gurke, Kernenmischung und Zitrusdressing*

**Veganistisch mogelijk met Texelse oesterzwammen** 21,75

*Vegan möglich mit Texeler Austernpilzen*



## Broodjes / Brötchen

Alle broodjes komen van de Texelse bakkerij 'Timmer'

**Broodje van de dag** 14,75

*Sandwich des Tages*

**Focaccia 'Eierland' met licht gerookte** 16,75

**Texelse rundercarpaccio, oude boerenkaas en pesto**

*Focaccia 'Eierland' mit leicht geräuchertem Texeler*

*Rindercarpaccio, gereiftem Bauernkäse und Pesto*

**Waldkorn 'Oudeschild' met huisgemaakte** 14,75

**tonijnsalade**

*Waldkorn 'Oudeschild' mit hausgemachtem Thunfischsalat*

**Clubsandwich 'De Wadden' met** 22,50

**desembrood, garnalen, gerookte zalm en tonijnsalade**

*Club Sandwich 'De Wadden' mit Sauerteigbrot, Krabben,*

*Räucherlachs und Thunfischsalat*

**Rondje 'Lindeboom' met soep van de dag** 16,50

**en drie Texelse broodjes met tonijnsalade, carpaccio en Texelse boerenkaas**

*Rondje 'Lindeboom' mit Tagessuppe und drei Texeler Brötchen*

*mit Thunfischsalat, Carpaccio und Texeler Bauernkäse*



Hotel „de Lindeboom“, Texel, Holland.  
J. Bruijn - Culsinier

Salon en conversatiekamer

# LUNCH

TUSSEN 11.30 - 17.00 UUR

## Warme lunch / Warme Mahlzeiten

Alle broodjes komen van de Texelse bakkerij 'Timmer'

**Tosti van desembrood met ham, kaas en ketchup** 6,75

*Tosti von Sauerteigbrot mit Schinken, Käse und Ketchup*

**Texelse tosti van Texels donker brood met Texelse lamsham, -boerenkaas en mosterdsaus** 9,75

*Texeler Tosti aus dunkles Brot mit Texel-Lammschinken, Bauernkäse und Senfsauce*

**Uitsmijter op desembrood met ham, kaas en rosbief** 14,50

*Strammer Max auf Sauerteigbrot mit Schinken, Käse und Roastbeef*

**Lindebooms 12-uurtje, soep van de dag met broodje spiegelei ham/kaas en een kroket** 14,75

*Tagessuppe, Brot mit Spiegelei Schinken und Käse und eine Krokette*

**Texelse rundvleeskroket op desembrood met mosterd, 2 stuks** 12,75

*Texel Fleischkroketten auf Sauerteigbrot mit Senf, 2 Stück*

**Groentekroket op desembrood met mosterd, 2 stuks** 12,75

*Gemüse Kroketten auf Sauerteigbrot mit Senf, 2 Stück*

**Saté van de haas met huisgemaakte satésaus, kroepoek en verse atjar** 26,75

*Saté vom Schweinefilet mit hausgemachter Saté-Sauce, Kroepoek und Atjar*

**Vis van de dag met frites en salade** 26,75

*Fisch des Tages mit Pommes und Salat*

## Kinderkaart TUSSEN 11.30-20.30 UUR

**Kinderspecial, keuze uit: een Texels runderhamburgertje of visje met frites en appelmoes** 13,75

*Kinderspecial, wahlweise Texeler Rindfleisch-Burger oder Fisch mit Pommes und Apfelmus*

**Kinderspecial, keuze uit: een (groente)kroket, frikadel, kaassoufflé of kipnuggets met frites en appelmoes** 11,50

*Kinderspecial, wahlweise (Gemüse)Krokette, Frikadelle, Käsesoufflé oder Chicken Nuggets mit Pommes und Apfelmus*

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

*American Pancakes mit marmelade und Puderzucker, 2 Stück*



# DRANKEN

## FRISDRANKEN

Pepsi, Pepsi Max, Sisi Zero, 7Up Zero, Royal Club Cassis, Rivella, Chocomel, Fristi	3,95
Mineraalwater, plat of bruisend	3,75
Mineraalwater, plat of bruisend (0,75L)	7,50
Fevertree Tonics, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	4,40
Lipton Ictea (sparkling, green)	4,10
Big Tom Tomatensap, Perensap, Texelse Appelsap	4,40
Verse Jus d'Orange	4,95
Melk of Karnemelk van Novalishoeve	3,75

## WARME DRANKEN

Koffie/Espresso	3,95
Thee van Ronneveldt	3,95
Verse Gemberthee, Muntthee	4,75
Cappuccino, Latte Macchiato, Café au Lait	4,40
Flat White	4,95
Warme Chocolademelk	4,75
Slagroom	0,75
Texelse Koffie, Irish Coffee, French Coffee	9,50
Uw koffie met havermelk? Wij vragen daarvoor 0,50 extra	

## VAN DE TAP

Seizoensbier	6,00
Heineken small (25cl.)	4,20
Heineken medium (35cl.)	5,20
Heineken large (50cl.)	7,80
Skuumkoppe (50cl.)	8,75
Kleintje Skuumkoppe (30cl.)	6,25

## FLESJE

Verschillende Texelse bieren van fles	6,00
Westmalle Dubbel en Tripel, Duvel	6,00
Jopen Mooie Nel IPA	6,00
Saison Dupont, St. Bernardus ABT	7,00
Jopen Hop zij met ons (glutenvrij)	6,00

## FLESJE

Liefmans	5,50
Radler 0% of 2,5%	5,00
Jopen Non IPA 0,3%	6,00
Heineken 0%	5,00
Seizoensbier 0%	5,00
Skuumkoppe 0%	5,50

## LIKEUREN

Verschillende likeuren	5,75
------------------------	------



## Voor bij de koffie

<b>Ambachtelijk seizoensgebak van Novalishoeve</b> <i>Kuchen/Gebäck der Saison von Novalishoeve</i>	5,25
<b>Texels appelgebak van Novalishoeve</b> <i>Texeler Apfelkuchen von Novalishoeve</i>	5,25
<b>'Gebakje van Ervaring' van Bakkerij Timmer</b> <b>Een marsepein taartje op basis van chipolata, vers geperste sinaasappel en caramél</b> <i>Marpizantörtchen auf der Basis von Chipolata, frisch gepressten Orangen und Karamél</i>	5,25

# DRANKEN

## P.S.V.

Port, Sherry	5,75
Vermouth, Bianco, Rosso	5,50

## GEDISTILLEERD

Jutter, Kees Boontje	3,75
Jonge/Oude/Bessen Jenever	3,75
Korenwijn, Vieux, Berenburg, Jägermeister, Apfelkorn, Citroen Brandewijn	3,75
Bacardi/Lemon, Campari, Pernod	5,75
TX Wodka	6,25
TX Gin	7,75

## COGNAC

Courvoisier V.S.	6,75
Frapin VSOP	8,25
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	vanaf 9,00

## COCKTAILS

Aperol of Limoncello Spritz	10,25
<i>Aperol of Limoncello, Prosecco, mineraalwater, sinaasappel</i>	
TX Mule	12,75
<i>TX Wodka, gingerbeer, Angostura bitter, limoensap</i>	
Non Mule (alcoholvrij)	9,75
<i>Ginger beer, Angostura bitter, limoensap</i>	
Pornstar Martini	11,75
<i>Wodka, passievrucht, vanille</i>	

## COCKTAILS

Cosmopolitan	11,50
<i>Wodka, Cointreau, cranberrysap, limoensap</i>	
Kir Cava	9,75
<i>Crème de Cassis, Cava</i>	
Seedlip Gin & Tonic (alcoholvrij)	9,75
<i>Seedlip, Fever-tree Elderflower, limoen, groene groente</i>	
Texel Gin & Tonic	12,75
<i>TX Gin, Fever-tree Elderflower, zeekraal, limoen</i>	

## Bittergarnituren

<b>Borrelplank met Texelse boerenkaas, vleeswaren, warme en koude hapjes (te bestellen tot 18:00)</b>	27,50
<i>Borrelplank mit frische Metzgerwurst, Bauernkäse, warme und kalte Häppchen</i>	
<b>Nacho's met Texelse boerenkaas, crème fraîche en guacamole</b>	10,75
<b>Met pittig rundergehakt</b>	14,25
<i>Nacho's mit Texeler Bauernkäse, Crème fraîche und Guacamole. Mit würzigem Rinderhackfleisch</i>	
<b>Warm bittergarnituur met mosterd en chilisaus, 12 stuks</b>	13,75
<i>Snacks mit Senf und Chilisaucе</i>	
<b>Texelse rundvlees bitterballen met mosterd, 8 stuks</b>	10,50
<i>Texeler Rindfleischbitterballen mit Senf</i>	
<b>Vlammetjes met chilisaus, 8 stuks</b>	10,50
<i>Pikante Snacks mit Chilisaucе</i>	
<b>Kaastengels met chilisaus, 8 stuks</b>	10,50
<i>Käsestangen mit Chilisaucе</i>	
<b>Vegetarische bitterhapjes met chilisaus, 8 stuks</b>	10,50
<i>Vegetarische Snacks mit Chilisaucе</i>	

# WIJNEN

## Mousserend



### 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.



6,00

29,50

### 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.



62,50

## Open wijn WIT



### Soave 'Gregoris' Garganega – Veneto, Italië

Strogeel van kleur met groene tinten. Fraaie geur, waarin iets van anijs en bloemen. Tamelijk brede, elegante smaak, mooi in balans, frisse zuren met veel verfijning.



5,85

18,50

29,50

### Fattori Pinot Grigio – Veneto Italië

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



6,50

21,50

32,50

### Carmen Sauvignon Blanc – Central Valley Chili

Heerlijk fris en sappig met een fijne droge smaak en een aangenaam bittertje. Gras, citrus en groene asperges stuiven je glas uit.



6,75

22,50

33,75

### Spier Estate Chenin Blanc 'Spier Signature'- Westkaap Zuid-Afrika

Frisdroge aromatische witte wijn. Mooi sap, tropisch fruit, fris en elegant met toegankelijke zuren en rijpe appel in de afdronk.



6,75

22,50

33,75

### 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

22,50

33,75

# WIJNEN

## Open wijn 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.



5,85

18,50

29,50

### 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.



6,50

21,50

32,25

## Open wijn ROOD



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

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



5,85

18,50

29,50

### 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.



7,00

23,50

35,50

### 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.



6,75

22,50

33,75

### Thorn Clarke Milton Park Shiraz – Barossa Australië

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



6,50

21,50

32,50

### 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.



7,00

23,50

35,50

Karakterindicatie: lichte wijn rijke wijn krachtige wijn

# WIJNEN

## Flessen wijn WIT



<b>Saint-Chinian Château Viranel 'Intuition' Blanc – Languedoc Frankrijk</b> <i>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.</i>				37,50
<b>Bernard et Robert Schoffit Riesling Lieu-Dit Harth 'Tradition' – Elzas Frankrijk</b> <i>Complexe, evenwichtige smaak van zacht fruit als peer en zuidvruchten, aangevuld met een voor Riesling kenmerkende frisheid..</i>				43,50
<b>Weingut Martin Wassmer Grauer Burgunder – Baden Duitsland</b> <i>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.</i>				37,50
<b>Schlosskellerei Gobelsburg Grüner Veltliner Löss – Kamptal Oostenrijk</b> <i>Frisse witte wijn uit het Kamptal, tonen van groene appel en witte peper. Rijke smaak met sappig frisse afdronk.</i>				37,50
<b>Apostelhoeve Cuvée XII – Limburg Nederland</b> <i>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.</i>				47,50

# WIJNEN

## Flessen wijn ROOD



### 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.



37,50

### Fratelli Zeni Valpolicella Ripasso Superiore ‘Marogne’ – Veneto Italië

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.



44,50

### 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.



49,50

## Alcoholvrije wijn



### Lussory Sparkling 0.0% – Santiago de Compostella Spanje

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

6,00

29,50

Karakterindicatie: lichte wijn rijke wijn krachtige wijn

# WIJNEN

## Dessert wijn



**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.



5,50

**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.



8,50

**Bodegas Sánchez Romate Hnos Sherry ‘Pedro Ximénez’ –**

**Jerez de la Frontera Spanje**

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



6,50

**Kopke Colheita Port – Douro Portugal**

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



11,75