

# 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](https://www.facebook.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)** 18,25 p/p

*Sharing is caring: tasting of hot and cold dishes (minimum 2 persons) 18.25 per person*

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

*Carpaccio of lightly smoked Texel beef tenderloin, - old cheese, homemade pesto and seed mix*

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

*Salad with wild boar coppa, figs, chicory, pistachio crumble, and balsamic vinegar. Also available as a vegetarian option with goat cheese*

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

*Cauliflower and Texel aged cheese waffle with smoked salmon, parsnip cream, sweet and sour red onion and mustard caviar*

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

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

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

*Soup of the day, vegetarian possible*

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

*Fish soup with croutons and rouille*

## Hoofdgerecht / Main course

**Geserveerd met frites en gemengde salade**

*Served with fries and salad*

## VEGETARISCH / VEGAN

**Vegetarisch gerecht van de dag** 26,75

*Vegetarian dish of the day*

**Huisgemaakte falafel met saffraanrijst, groenten en knoflooksaus** 27,75

*Homemade falafel with saffron rice, vegetables and garlic sauce*



**Gnocchi gevuld met kaas, Texelse oesterzwammen-truffel saus, geroosterde groene asperges en pijnboompitten** 27,75

*Gnocchi stuffed with cheese, Texel oyster mushroom and truffle sauce, roasted green asparagus, and pine nuts*

## VLEES / MEAT

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

*Satay of pork tenderloin, prawn crackers, sweet and fresh atjar*

**Texels lambsbiefstuk met jus van port en rozemarijn** 36,50

*Texel lamb steak in a port wine and rosemary sauce*

**Entrecote met crème van pompoen en peperroomsaus** 33,25

*Entrecôte with pumpkin cream and pepper cream sauce*

**Vleesgerecht van de dag** 31,50

*Meat dish of the day*

# 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 33,50

*Dover sole with remoulade sauce, 2 pieces*

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

*Cod fillet au gratin with roasted bell pepper and Parmesan cheese, served with a creamy white wine sauce*

### Vis van de dag 31,50

*Catch of the day*

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

*Meal-size salad with smoked salmon and roasted beets, fennel, red onion, sweet and sour cucumber, seed mix and citrus dressing*

### Veganistisch mogelijk met Texelse oesterzwammen 21,75

*Vegan possible with Texel oyster mushrooms*



## Desserts

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

#### verschillende nagerechtjes (minstens 2 personen)

*Sharing is caring: tasting of different desserts  
(minimum 2 persons) 14,50 per person*

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

*3 scoops of ice cream*

### Kaasplateau van Texelse boerenkazen 12,25

*Cheese platter of Texel cheeses*

### Huisgemaakte chocolade brownie met witte 11,25

#### chocolade-pistache mousse en stracciatella ijs

*Homemade chocolate brownie with white chocolate pistachio mousse and stracciatella ice cream*

### Dessert van de dag 11,25

*Dessert of the day*

### Espresso Martini 12,25



DEN BURG TEXEL. Hotel „De Lindeboom“. Eetzaal

# LUNCH

BETWEEN 11.30 - 17.00

## Soepen / Soup

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

*Soup of the day, vegetarian possible*

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

*Fish soup with croutons and rouille*

## Maaltijdsalades / Salads

Would you like bread with your salad? Please let us know

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

*Salad with homemade falafel, feta, olives, sundried tomato and tomato hummus*

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

*Meal-size salad with smoked salmon and roasted beets, fennel, red onion, sweet and sour cucumber, seed mix and citrus dressing*

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

*Vegan possible with Texel oyster mushrooms*



## Broodjes / Sandwiches

Alle broodjes komen van de Texelse bakkerij 'Timmer'

**Broodje van de dag** 14,75

*Sandwich of the day*

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

**Texelse rundercarpaccio, oude boerenkaas en pesto**

*Focaccia 'Eierland' with lightly smoked Texel beef carpaccio, aged cheese and pesto*

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

**tonijnsalade**

*Waldkorn 'Oudeschild' with homemade tuna salad*

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

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

*Club sandwich 'De Wadden' with sourdough bread, shrimps, smoked salmon and tuna salad*

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

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

*Rondje 'Lindeboom' with soup of the day and three Texel sandwiches with tuna salad, carpaccio and Texel cheese*



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

Salon en conversatiekamer

# LUNCH

BETWEEN 11.30 - 17.00

## Warme lunch / Warm Lunch

Alle broodjes komen van de Texelse bakkerij 'Timmer'

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

*Sourdough bread toast with ham, cheese and ketchup*

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

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

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

*Fried eggs on sourdough bread with ham, cheese and roast beef*

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

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

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

*Texel beef croquette on sourdough bread with mustard*

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

*Vegetable croquette on sourdough bread with mustard*

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

*Satay of pork tenderloin, prawn crackers, sweet and fresh atjar*

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

*Fish of the day with fries and salad*

## Kids menu BETWEEN 11.30 - 20.30

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

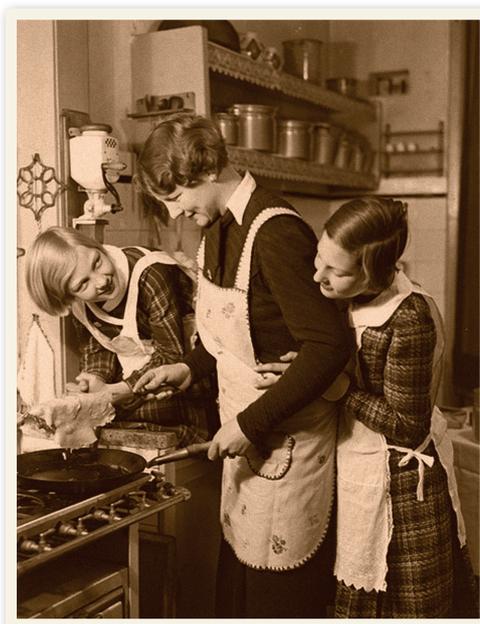
*Kids special, choice of: Texel beef burger or fish with fries and applesauce*

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

*Kids special, choice of: (vegetable) croquette, frikadel, cheese soufflé or chicken nuggets 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	3,95
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

## HOT BEVERAGES

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 haveremelk? Wij vragen daarvoor 0,50 extra	

## DRAFT BEER

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

## BOTTLED BEER

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

## BOTTLED BEER

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

## LIQUEURS

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



## With your coffee

<b>Ambachtelijk seizoensgebak van Novalishoeve</b> <i>Seasonally changing cake from Novalishoeve</i>	5,25
<b>Texels appelgebak van Novalishoeve</b> <i>Texel apple cake from 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>A marzipan cake based on chipolata, fresh-squeezed orange and caramél</i>	5,25

# DRINKS

## P.S.V.

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

## SPIRITS

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

## COGNACS

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

## COCKTAILS

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

## Snacks

<b>Borrelplank met Texelse boerenkaas, vleeswaren, warme en koude hapjes (te bestellen tot 18:00)</b>	27,50
<i>Snackplatter with Texel cheese, cold cuts, hot and cold snacks</i>	
<b>Nacho's met Texelse boerenkaas, crème fraîche en guacamole</b>	10,75
<b>Met pittig rundergehakt</b>	14,25
<i>Nachos with Texel cheese, crème fraîche, guacamole</i>	
<i>With spicy minced beef</i>	
<b>Warm bittergarnituur met mosterd en chilisaus, 12 stuks</b>	13,75
<i>Hot snacks with mustard and chili sauce</i>	
<b>Texelse rundvlees bitterballen met mosterd, 8 stuks</b>	10,50
<i>Texel beef bitterballs with mustard</i>	
<b>Vlammetjes met chilisaus, 8 stuks</b>	10,50
<i>Spicy hot snacks with chilisauce</i>	
<b>Kaasstengels met chilisaus, 8 stuks</b>	10,50
<i>Hot cheese sticks with chili sauce</i>	
<b>Vegetarische bitterhapjes met chilisaus, 8 stuks</b>	10,50
<i>Vegetarian bites with chili sauce</i>	

# 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.



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 WHITE wine



### 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

21,50

33,75

# 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.



5,85

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 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 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

# 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.



37,50

### **Bernard et Robert Schoffit Riesling Lieu-Dit Harth 'Tradition' – Elzas Frankrijk**

Complexe, evenwichtige smaak van zacht fruit als peer en zuidvruchten, aangevuld met een voor Riesling kenmerkende frisheid..



43,50

### **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.



37,50

### **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.



37,50

### **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.



47,50

# 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.



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

## Alcohol free wine



### 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.

6,00

29,50

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.



5,50

### **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

Karakterindicatie: lichte wijn rijke wijn krachtige wijn