

Welkom in ons restaurant.

Onze chef en keukenbrigade werken uitsluitend met duurzame en biologische producten.

Hiernaast serveren wij een tal van streekproducten.


We zijn Green Key Goud gecertificeerd.



Lunch 12:00- 17:30 uur

Broodjes

Heerlijk vers afgebakken broodjes, ook te bestellen voor in de baan

Gerookte zalm	€ 9,50
Roomkaas – tomaat – sla	
Boerenham	€ 6,50
Pesto – tomaat – sla	
Parmaham	€ 7,50
Pesto – tomaat – sla	
TX-kaas 	€ 7,00
Truffelmayonaise – tomaat – sla	
Broodje kroket van de Bourgondiër	€ 5,50
Witte bun - mosterd	

Heeft u dieetwensen? Laat het ons weten.

Lunch 12:00 - 17:30 uur

Tomatensoep Crème fraîche – brood	€ 6,50
Maissoep Crème fraîche – popcorn	€ 6,50
BLT sandwich Bacon – sla – vleestomaat – mayonaise	€ 6,50
Clubsandwich Kip – kaas – rode ui – tomaat – sla – piment mayonnaise	€ 12,50
Good old tosti Boerenham – jonge kaas	€ 5,00
Uitsmijter 3 eieren – brood – boerenham – kaas	€ 9,50
Twee kroketten van de Bourgondiër Brood – mosterd	€ 9,50

Plukbrood  € 6,50

Knoflookboter – basilicumpesto – olijfolie

Witlof salade

€ 15,50

Gerookte makreel – appel – aardbeien dressing –
notenmix – radijs

TX-burger

€ 19,50

Rode ui – tomaat – sla –
Texelse kaas – friet

Kip saté

€ 19,50


Atjar – kroepoek – saté saus – friet

Ravioli 



€ 19,50

Buratta – limoen – pittige tomatensaus


Voor bij de borrel 12:00 - 20:00 uur

Kaas loempia's (8 stuks)  Chilisaus	€ 7,50
Butterfly garnalen (8 stuks) Chili mayonaise	€ 7,50
Bourgondiër bitterballen (8 stuks) Mosterd	€ 7,50
Vlammetjes (8 stuks) Chilisaus	€ 7,50
Bittergarnituur mix (8 stuks) Curry – mayonaise	€ 7,50

Voorgerechten vanaf 17:30 uur

Plukbrood 	€ 6,50
Knoflookboter – basilicumpesto – olijfolie	
Gravad lax zalm	€ 14,50
Radijs – biet – ui – veldsla – mierikswortel mayonaise	
Buikspek met een coquille	€ 12,50
Pastinaak crème – rode ui – kaantjes	
TX-weiderund carpaccio	€ 10,50
Pijnboompitten – Parmezaanse kaas	
Bieten tartaar 	€ 9,50
Hazelnoten – bieten crème – geitenkaas – krokante biet – choiggia biet	

Hoofdgerechten vanaf 17:30 uur

Heilbot gestoomd	€ 35,50
Venkel – cantharellen – aardpeer crème – schuim van eekhoorntjesbrood	
Sukade black angus	€ 35,50
Dry rub – trostomaat – bearnaisesaus – aardappel garnituur	
Eendenborst	€ 29,50
Bospeen – borettane – aardpeer crème – jus met stroop	
Pappardelle 	€ 19,50
Bospaddenstoel – blauwe schimmelkaas – aubergine - rozemarijn	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet.

Dessert 12:00 - sluit

Tiramisu ✓ met Texelstroom likeur	€ 7,50
Hangop vanille ✓ Yoghurt ijs – popcorn – sinaasappel rode peper – witte chocolade crumble	€ 6,50
Dame blanche ✓ Chocolade saus – slagroom	€ 6,50
TX-fudge ✓ 3 stuks met koffie of thee naar keuze	€ 7,50

Texelse Likeuren van Stokerij Texel

Limoncello & Vlierbloesem


Kersen & Cranberry

Honing & Walnoot

Chocolade & Karamel

€ 4,50

Voor de Kids

Tomatensoep	€ 4,75
Kindercarpaccio Met pesto	€ 7,50
Kipnuggets Friet – appelmoes – paprikasticks	€ 10,50
Fish & Chips Friet – appelmoes – paprikasticks	€ 13,00
Ijsbeker 	€ 4,50

Menu van de chef

3-gangen € 34,50

Voorgerecht:

CEVICHE van DORADE

Kokos – paprika – ui – radijs

Of

ZWEZERIK KROKETJES

Bieten gel – mayonaise van dragon en mierikswortel – pastinaak crème

Hoofdgerecht:

ZEEBAARS

Venkel – cantharellen – aardpeer – beurre blanc – kruidenolie – rode peperolie

Of

HERTENFILET

Eigen jus – bospeen – aardappel gratin – pastinaak -bospaddenstoel

Nagerecht:

TIRAMISU

Texelstroom likeur – cacao

of

HANGOP VANILLE

Yoghurtijs – popcorn – sinaasappel rode peper – witte chocolade crumble