

Menu Proef en Ervaar de Zomer

Zeebaars

*Tartaar van zeebaars, crème van doperwt en yoghurt van
"De Novalishoeve" en venkel chips*

of

Lam

*Gerookte Texelse lamsham met een crème van mascarpone en
Appelstroop uit Vrolingen, daarbij aardappel kaantjes*

Scholfilet

*Gebakken scholfilet uit de Noordzee, gebrande baby inktvis
en hierbij een beurre blanc van waterkers*

en / of

Eend

*Eendenborstfilet met een crème van schorseneren en crumble
van gerookte amandel geserveerd met een soja beurre blanc*

Texelse en "overkantse" kazen

Geserveerd vanaf de kaastrolley met appelstroop en honing uit "De Nederlanden"

en / of

Aardbei

*Macaron, crème suisse van aardbei, karnemelk-citrus roomijs,
verse aardbeien van de Texelse Reuzenaardbeien en een gel van gezouten aardbei*

en / of

Koffie of theeservies

Met diverse zoete lekkernijen

Drie gangen 37,00 (Wijnarrangement 22,00)

Zeebaars of Lam / Scholfilet of Eend / Kaas of Aardbei

Vier gangen 47,00 (Wijnarrangement 29,00)

Zeebaars of Lam / Scholfilet / Eend / Kaas of Aardbei of Koffie

Zes gangen 57,00 (Wijnarrangement 36,00)

Zeebaars of Lam / Scholfilet / Eend / Kaas / Aardbei / Koffie

Voorgerechten

Buikspek	12,50
Krokant gebakken buikspek met gegrilde groene asperges, Texelse paddenstoelen en texturen van lavas	
Lam	12,50
Gerookte Texelse lamsham met een crème van mascarpone en Appelstroop uit Vrolingen, daarbij aardappel kaantjes	
Zeebaars	13,50
Tartaar van zeebaars, crème van doperwt, yoghurt van "De Novalishoeve" en venkel krokantje	
Garnalen	16,50
Waddengarnalen gepeld in Lauwersoog, met groene appel, cocktailsaus op basis van likeur "Geluk" van Wijnhuis Texel en in algentempura gebakken spiering	
Coquille	16,50
Coquilles St Jacques met een crème van aardpeer, krokantjes van mais en een bergamot-sinaasappel vinaigrette	
Tomaat	11,50
Verschillende soorten tomaat overgoten met een heldere bouillon van tomaat en sereh, hierbij een crème van burrata en een zoetzuur van sjalot <i>sesam</i>	

Tussen- & Hoofdgerechten

½ porties kunnen ook geserveerd worden als tussengerecht

“Vangst van de dag”	22,50
Wisselende vis naar het aanbod van de Texelse vloot	16,50 (½)
Scholvis	23,50
Gebakken scholfilet uit de Noordzee, gebrande baby inktvis en hierbij een beurre blanc van waterkers	17,50 (½)
Eend	23,50
Eendenborstfilet met een crème van schorseneren en crumble van gerookte amandel geserveerd met een beurre blanc van soja	17,50 (½)
Lam	29,50
Op lage temperatuur gegaarde procureur en gebakken rugfilet van op Texel geweid lam met krachtige lamsjus	23,50 (½)
Rund	24,50
Rosé gebakken runder entrecôte uit de IJssel vallei, zalf van gepofte knolselderij, kroepoek van rode kool en kalfsjus	19,50 (½)
Gort	16,50
Risotto van Alkmaarse gort met dubbel gedopte tuinboontjes, oesterzwam en rustiek kaas van “De Wezenspyk”	13,50 (½)
Pastinaak	18,50
Wafel van pastinaak met BBQ pulled jackfruit en paddenstoelen van Maarten Dijker	14,50 (½)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet van Agria aardappelen uit het Noord Hollandse Schermer. Sauzen serveren wij apart aan tafel.

Nagerechten

Kaas	12,50
Assortiment van Texelse en “overkantse” kazen van de kaastrolley met appelstroop en honing uit “De Slufter”	
Aardbei	8,50
Macaron, crème suisse van aardbei, karnemelk-citrus roomijs, verse aardbeien van de Texelse Reuzenaardbeien en een gel van gezouten aardbei	
Kokos	8,50
Kokos-limoenblad panna cotta, krokante yoghurt, sorbetijs van lychee, hierover geraspte kaffirlime	
Chocolade	9,50
Brownie, yoghurt ijs van honing en peper, koffie spongecake, wilde perzik en gel van duindoorn	

Product en herkomst informatie

Kaas / Zuivel

Novalishoeve - Den Hoorn: zorgboerderij met zuivel en kazen van koeienmelk

Wezenspyk - Den Hoorn: kaasmakerij met kazen van koe, schaap en geit

De Waddel- Den Burg: kaasmakerij met kazen van schaap

L'Amuse - IJmuiden: affineurs van onze "overkantse" kazen

De Keizershof - Zoeterwoude: rauwmelkse boeren roomboter

Vlees / Vis

Goënga - Den Hoorn: lams-, varkens-, ganzen-, en rundvlees van Texel

Van der Zee - Emmen: rundvlees en worstsoorten

Hanos - Apeldoorn: wild en gevogelte

Jan van As - Amsterdam: vis, schaal / schelpdieren uit de Noordzee direct van de afslag

TX 27/ TX 65 - Oudeschild: Noord- en Waddenzee garnalen, gepeld in Lauwersoog

Gebroeders Schagen: "handgeharkte" waddenkokkels

Groenten / Aardappelen / Brood / Overig

Bert Keijser - Den Burg: asperges en Annabel aardappelen

Koppert Cress - Monster: kweker van vele cress soorten en kiemplanten

Jan van As - Amsterdam: zeewieren uit de Noordzee

Han de Kroon - Haarlem: Noord-Hollandse groenten / aardappelen / paddestoelen

Texelse Paddenstoelen - Den Burg: kwekerij van Texelse Shiitakes en oesterzwammen

Novalishoeve - Den Hoorn: zorgboerderij met groenten, kruiden, granen, brood

Reuzenaardbei - Oosterend: Elsanta aardbeien

Artisjokken Texel - Oosterend: artisjokken

Bakker Timmer- Oudeschild: brood van Texels graan van molen "De Traanroeier"

Gebroeders Lap - Den Hoorn: Kievits-, grauwe- en bruine bonen, kapucijners

Razende bol - De Koog: Siropen van Texels fruit

Jaap Jager - De Koog: honing gemaakt door bijen in "De Nederlanden"



Euro-Toques

Euro-Toques Nederland is een vereniging van professionele koks en restaurateurs die staan voor gezonde voeding die ambachtelijk wordt bereid met natuurzuivere producten van goede kwaliteit, zonder kunstmatige additieven. Hierbij als doel om de verscheidenheid van landelijke en regionale culinaire tradities te respecteren, te behouden en deze culinair te combineren met het hedendaagse



Waddengoud

Het keurmerk voor producten en diensten uit het Waddengebied. Waddengoud geeft u de garantie dat de producten uit dit gebied afkomstig zijn en op een duurzame wijze zijn gemaakt. Wambinge is Waddengoud gecertificeerd.



Echt Texels Product

Hotel Greenside en restaurant Wambinge mogen het predikaat Echt Texels Product voeren. De Vereniging Voor Texelse Producten Promotie zet zich al 25 jaar in voor Echt Texelse Producten. Met de focus op kwaliteit en duurzaamheid.