

# 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://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** 15,75

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

**Salade met gerookte Texelse ganzenborst, stoofpeer, roodlof, pistachenootjes en walnoten dressing** 15,75

**Vegetarisch mogelijk met gebakken geitenkaas**  
*Salad with smoked Texel goose breast, stewed pear, red chicory, pistachios and walnut dressing*  
*Vegetarian option with baked goat cheese*

**Salade met zalm, Texelse krieltjes, zeekraal, geroosterde pastinaak en mierikswortel-crème fraîche** 16,75

*Salad with salmon, Texel potatoes, samphire, roasted parsnip and horseradish crème fraîche*

**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*

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

*Soup of the day, vegetarian possible*

**Klassieke vissoep met croutons en rouille** 15,75

*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** 24,50

*Vegetarian dish of the day*

**Huisgemaakte falafel met saffraanrijst, groenten en knoflooksaus** 25,50

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



Hôtel „Texel“, den Burg (Texel).

# 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 32,50

*Dover sole with remoulade sauce, 2 pieces*

### Kabeljauwfilet gegratineerd met gremolata en bisquesaus 29,75

*Cod gratinated with gremolata and bisque sauce*

### Catch of the day 29,75

*Catch of the day*

## VLEES / MEAT

### Saté van de haas met huisgemaakte satésaus, kroepoek en verse atjar 25,50

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

### Gebraden Texelse lamsbout met eigen jus 34,50

*Filet of Roasted Texel lamb leg with its own gravy*

### Diamanthaas met een jus van gekarameliseerde sjalotten en port 31,50

*Chuck tender with a gravy of caramelised shallots and port wine*

### Vleesgerecht van de dag 29,75

*Meat dish of the day*

## Desserts

### Sharing is caring: proeverij van verschillende nagerechtjes (minstens 2 personen) 13,50 p/p

*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 10,50

*Dessert of the day*

### Espresso Martini 11,50



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** 15,75  
*Fish soup with croutons and rouille*

## Maaltijd Salades / Salads

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

**Salade met zalm, Texelse krieltjes, zeekraal, geroosterde pastinaak en mierikswortel-crème fraîche** 19,75  
*Salad with salmon, Texel potatoes, samphire, roasted parsnip and horseradish crème fraîche*

**Salade met huisgemaakte falafel, feta, olijven, zongedroogde tomaat en tomatenhummus** 15,75  
*Salad with homemade falafel, feta, olives, sundried tomato and tomato hummus*

## Broodjes / Sandwiches

**Broodje van de dag** 14,25  
*Sandwich of the day*

**Focaccia 'Eierland' met licht gerookte Texelse rundercarpaccio, oude boerenkaas en pesto** 15,75  
*Focaccia 'Eierland' with lightly smoked Texel beef carpaccio, aged cheese and pesto*

**Waldkorn 'Oudeschild' met huisgemaakte tonijnsalade** 13,50  
*Waldkorn 'Oudeschild' with homemade tuna salad*

**Clubsandwich 'De Wadden' met landdesembrood, garnalen, gerookte zalm en tonijnsalade** 19,75  
*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** 15,50  
*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** 6,75

*Country 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 landdesembrood met ham, kaas en rosbief** 13,50

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

**Omelet op landdesembrood met Texelse oesterzwammen, -lamsham en -boerenkaas** 14,50

*Omelette on country bread with Texel oyster mushrooms, lamb ham and farmer's cheese*

**Lindebooms 12-uurtje, soep van de dag met broodje spiegelei ham/kaas en een kroket** 14,25

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

**Texelse rundvleeskroket op landdesembrood met mosterd, 2 stuks** 12,00

*Texel beef croquette on country bread with mustard*

**Groentekroket op landdesembrood met mosterd, 2 stuks** 12,00

*Vegetable croquette on country bread with mustard*

**Saté van de haas met huisgemaakte satésaus, kroepoek en verse atjar** 25,50

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

**Vis van de dag met frites en salade** 25,50

*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** 13,50

*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** 10,50

*Kids special, choice of: (vegetable) croquette, frikadel, cheese soufflé or chicken nuggets with fries and applesauce*

**Vegetarisch kindergerecht van de dag** 13,50

*Vegetarian kids' dish of the day*

**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	3,65
Sourcy Rood en Blauw	3,50
Sourcy Rood en Blauw (0,75L)	7,50
Fevertree Tonics, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	4,10
Lipton Ictea (sparkling, green)	3,85
Big Tom Tomatensap, Perensap, Texelse Appelsap	4,10
Verse Jus d'Orange	4,95
Melk of Karnemelk van Novalishoeve	3,50

## HOT BEVERAGES

Koffie/Espresso	3,75
Thee van Ronneveldt	3,75
Verse Gemberthee, Muntthee	4,25
Cappuccino, Latte Macchiato, Café au Lait	4,10
Flat White	4,95
Warme Chocolademelk	4,25
Slagroom	0,75
Texelse Koffie, Irish Coffee, French Coffee	9,25
Uw koffie met havermelk? Wij vragen daarvoor 0,50 extra	

## DRAFT BEER

Seizoensbier	5,75
Heineken small (25cl.)	3,95
Heineken medium (35cl.)	4,95
Heineken large (50cl.)	7,50
Skuumkoppe (50cl.)	8,25
Kleintje Skuumkoppe (30cl.)	5,75

## BOTTLED BEER

Verskillende Texelse bieren van fles	5,75
Strandstruner	5,75
Westmalle Dubbel en Tripel, Duvel	5,75
Jopen Mooie Nel IPA	5,75
Saison Dupont, St. Bernardus ABT	6,75
Estrella Damm (glutenvrij)	6,25

## BOTTLED BEER

Liefmans	5,25
Radler 0% of 2,5%	4,25
Jopen Non IPA 0,3%	5,75
Heineken 0%	4,25
Seizoensbier 0%	4,75
Skuumkoppe 0%	5,25

## LIQUEURS

Diverse likeuren	5,50
------------------	------



## With your coffee

<b>Gebak van het seizoen</b> <i>Seasonally changing cake</i>	4,95
<b>Appelgebak van Texelse appels</b> <i>Apple cake made from Texel apples</i>	4,95
<b>'Gebakje van Ervaring'</b> <b>Een marsepein taartje op basis van chipolata, vers geperste sinaasappel en caramel</b> <i>Gebakje van Ervaring A marzipan cake based on chipolata, fresh-squeezed orange and caramel</i>	4,95

# DRINKS

## P.S.V.

Port, Sherry	5,50
Vermouth, Bianco, Rosso	5,25

## SPIRITS

Jutter, Kees Boontje	3,50
Jonge/Oude/Bessen Jenever	3,50
Korenwijn, Vieux, Berenburg, Jägermeister, Apfelkorn, Citroen Brandewijn	3,50
Bacardi/Lemon, Campari, Pernod	5,50
TX Wodka	6,00
TX Gin	7,50

## 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	from 9,00

## COCKTAILS

Aperol Spritz	9,25
<i>Aperol, Prosecco, mineraalwater, sinaasappel</i>	
TX Mule	12,50
<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	12,50
<i>TX Gin, Fever-tree Elderflower, zeekraal, limoen</i>	

## Snacks

<b>Borrelplank met Texelse boerenkaas, vleeswaren, warme en koude hapjes (te bestellen tot 18:00)</b>	24,50
<i>Snackplatter with Texel cheese, cold cuts, hot and cold snacks</i>	
<b>Nacho's met Texelse boerenkaas, crème fraîche en guacamole</b>	10,25
<b>Met pittig rundergehakt</b>	13,75
<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>	13,50
<i>Hot snacks with mustard and chili sauce</i>	
<b>Texelse rundvlees bitterballen met mosterd, 8 stuks</b>	10,00
<i>Texel beef bitterballs with mustard</i>	
<b>Vlammetjes met chilisaus, 8 stuks</b>	10,00
<i>Spicy hot snacks with chilisauce</i>	
<b>Kaasstengels met chilisaus, 8 stuks</b>	10,00
<i>Hot cheese sticks with chili sauce</i>	
<b>Vegetarische bitterhapjes met chilisaus, 8 stuks</b>	9,00
<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.



5,75

27,50

### 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.



57,50

## Open WHITE wine



### Mingorra 'Terras d'Uva' Branco, Arinto en Antão vaz – Alentejo Portugal

Fruitig in geur, licht stuivend met tonen van appel. Frisse smaak, plezierig in de mond, schoon met tonen van wit fruit. Modern Portugees van voornamelijk traditionele druivenrassen.



5,50

17,50

27,50

### Fattori Pinot Grigio – Veneto Italië

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



6,25

20,50

31,25

### 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

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.



5,50

17,50

27,50

### 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.



6,25

20,50

31,25

## 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.



5,50

17,50

27,50

### 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.



6,75

22,50

33,75

### 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



<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>				35,50
<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>				42,50
<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>				33,50
<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>				35,50
<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>				45,50

# 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.



33,50

### 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.



40,50

### 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.

5,75

27,50

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.



6,75

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

#### **Jerez de la Frontera Spanje**

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



6,25

### **Kopke Colheita Port – Douro Portugal**

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



10,75

Karakterindicatie: lichte wijn rijke wijn krachtige wijn