

A WARM WELCOME 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

 [@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 16,25

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

Duo van rilette en gerookte eendenborstfilet met venkel-komkommer salade, granaatappel en pistache 16,25

Duo of rilette and smoked duck breast fillet with fennel-cucumber salad, pomegranate and pistachio

Bietenwafel met gerookte zalm, crème fraîche met groene kruiden, mosterd kaviaar 17,25

Beet waffle with smoked salmon, crème fraîche with green herbs, mustard caviar

Coquilles met aardappelcrème, prei, vinaigrette, vanille en bacon 19,75

Scallops with potato cream, leek, vinaigrette, vanilla and bacon

Broodplank met Texels brood, kruidenboter en 2 soorten huisgemaakte pesto 10,25

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 16,25

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 25,75

Vegetarian dish of the day

Huisgemaakte falafel met saffraanrijst, groenten en knoflooksaus 26,25

Homemade falafel with saffron rice, vegetables and garlic sauce



Naan met gebakken Texelse oesterzwammen, tomatensalsa en harissa-mayonaise 26,25

Naan bread with fried Texel oyster mushrooms, tomato salsa and harissa mayonnaise



VLEES / MEAT

Saté van de haas met huisgemaakte satésaus, kroepoek en verse atjar 26,25

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

Texels lambsbiefstuk met jus van port en rozemarijn 35,75

Texel lamb steak in a port wine and rosemary sauce

Kalfsribeye met soja beurre blanc en gekonfijte baby-uien 32,50

Veal ribeye with soy beurre blanc and candied baby onions

Vleesgerecht van de dag 30,25

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 met crème van zoete aardappel en kokos-limoensaus 31,25

Cod fillet with sweet potato cream and coconut lime sauce

Catch of the day 30,25

Catch of the day

Maaltijdsalade met zalm, Little Gem, Texelse krieltjes, appel, avocado, haricot verts, pittenmix en basilicum-limoendressing 21,50

Meal-size salad with salmon, Little Gem, Texel potatoes, apple, avocado, haricot verts, seed mix and basil lime dressing

(Veganistisch mogelijk met Texelse oesterzwammen) 20,50

(Vegan possible with Texel oyster mushrooms)



Desserts

Sharing is caring: proeverij van verschillende nagerechtjes (minstens 2 personen)

14,50 p/p

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

Palet van ijs, 3 bolletjes 10,25

3 scoops of ice cream

Kaasplateau van Texelse kazen 12,25

Cheese platter of Texel cheeses

Dessert van de dag 10,75

Dessert of the day

Espresso Martini 11,75



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 16,25

Fish soup with croutons and rouille

Maaltijd Salades / Salads

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

Salade met zalm, Little Gem, Texelse krieltjes, appel, avocado, haricot verts, pittenmix en basilicum-limoendressing 21,50

Meal-size salad with salmon, Little Gem, Texel potatoes, apple, avocado, haricot verts, seed mix and basil lime dressing

(Veganistisch mogelijk met Texelse oesterzwammen) 20,50
(Vegan possible with Texel oyster mushrooms)



Salade met huisgemaakte falafel, feta, olijven, zongedroogde tomaat en tomatenhummus 16,25

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

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 16,25

Texelse rundercarpaccio, oude boerenkaas en pesto

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

Waldkorn 'Oudeschild' met huisgemaakte 14,25

tonijnsalade

Waldkorn 'Oudeschild' with homemade tuna salad

Clubsandwich 'De Wadden' met 21,50

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 16,25

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



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 <i>Sourdough bread toast with ham, cheese and ketchup</i>	6,75
Texelse tosti van Texels donker brood met Texelse lamsham, -boerenkaas en mosterdsaus <i>Texel dark bread toast with Texel lamb ham, cheese and mustard sauce</i>	9,75
Uitsmijter op desembrood met ham, kaas en rosbief <i>Fried eggs on sourdough bread with ham, cheese and roast beef</i>	14,25
Lindebooms 12-uurtje, soep van de dag met broodje spiegelei ham/kaas en een kroket <i>Lindebooms 12-uurtje, soup of the day, fried egg sandwich with ham/cheese and a croquette</i>	14,75
Texelse rundvleeskroket op desembrood met mosterd, 2 stuks <i>Texel beef croquette on sourdough bread with mustard</i>	12,50
Groentekroket op desembrood met mosterd, 2 stuks <i>Vegetable croquette on sourdough bread with mustard</i>	12,50
Saté van de haas met huisgemaakte satésaus, kroepoek en verse atjar <i>Satay of pork tenderloin, prawn crackers, sweet and fresh atjar</i>	26,25
Vis van de dag met frites en salade <i>Fish of the day with fries and salad</i>	26,25

Kids menu BETWEEN 11.30 - 20.30

Kinderspecial, keuze uit: een Texels runderhamburgertje of visje met frites en appelmoes <i>Kids special, choice of: Texel beef burger or fish with fries and applesauce</i>	13,75
Kinderspecial, keuze uit: een (groente)kroket, frikadel, kaassoufflé of kipnuggets met frites en appelmoes <i>Kids special, choice of: (vegetable) croquette, frikadel, cheese soufflé or chicken nuggets with fries and applesauce</i>	11,50
American Pancakes met jam en poedersuiker, 2 stuks <i>American Pancakes with jam and powdered sugar</i>	8,75



DRINKS

SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, Sisi Zero, 7Up Zero, Royal Club Cassis, Rivella, Chocomel, Fristi	3,85
Mineraalwater, plat of bruisend	3,60
Mineraalwater, plat of bruisend (0,75L)	7,50
Fevertree Tonics, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	4,25
Lipton Ictea (sparkling, green)	3,95
Big Tom Tomatensap, Perensap, Texelse Appelsap	4,25
Verse Jus d'Orange	4,95
Melk of Karnemelk van Novalishoeve	3,50

HOT BEVERAGES

Koffie/Espresso	3,90
Thee van Ronneveldt	3,90
Verse Gemberthee, Muntthee	4,50
Cappuccino, Latte Macchiato, Café au Lait	4,25
Flat White	4,95
Warme Chocolademelk	4,40
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.)	4,10
Heineken medium (35cl.)	5,10
Heineken large (50cl.)	7,60
Skuumkoppe (50cl.)	8,50
Kleintje Skuumkoppe (30cl.)	6,00

BOTTLED BEER

Verschillende Texelse bieren van fles	5,85
Strandstruner	5,85
Westmalle Dubbel en Tripel, Duvel	5,85
Jopen Mooie Nel IPA	5,85
Saison Dupont, St. Bernardus ABT	6,85
Jopen Hop zij met ons (glutenvrij)	6,00

BOTTLED BEER

Liefmans	5,35
Radler 0% of 2,5%	4,35
Jopen Non IPA 0,3%	5,85
Heineken 0%	4,35
Seizoensbier 0%	4,85
Skuumkoppe 0%	5,35

LIQUEURS

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



With your coffee

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

DRINKS

P.S.V.

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

SPIRITS

Jutter, Kees Boontje	3,75
Jonge/Oude/Bessen Jenever	3,75
Korenwijn, Vieux, Berenburg, Jägermeister, Apfeln, 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

JJack 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 Spritz	9,75
Aperol, 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

Borrelplank met Texelse boerenkaas, vleeswaren, warme en koude hapjes (te bestellen tot 18:00)	25,50
Snackplatter with Texel cheese, cold cuts, hot and cold snacks	
Nacho's met Texelse boerenkaas, crème fraîche en guacamole	10,50
Met pittig rundergehakt	14,00
Nachos with Texel cheese, crème fraîche, guacamole	
With spicy minced beef	
Warm bittergarnituur met mosterd en chilisaus, 12 stuks	13,75
Hot snacks with mustard and chili sauce	
Texelse rundvlees bitterballen met mosterd, 8 stuks	10,25
Texel beef bitterballs with mustard	
Vlammetjes met chilisaus, 8 stuks	10,25
Spicy hot snacks with chilisauce	
Kaasstengels met chilisaus, 8 stuks	10,25
Hot cheese sticks with chili sauce	
Vegetarische bitterhapjes met chilisaus, 8 stuks	9,25
Vegetarian bites with chili sauce	

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.



5,75

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.



5,75

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 kruidig en cacao.



5,75

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



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.



35,50

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..



42,50

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.



33,50

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.



35,50

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.



45,50

Karakterindicatie: lichte wijn rijke wijn krachtige wijn

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 o.o% – Santiago de Compostella Spanje

Wijn gemaakt van Riesling en Airen, in de geur ‘druvig’ 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 afdrank.



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