



'26

Texel Culinaire

Proeven op sien Tessels



Elk laatste
weekend van
september



25, 26 & 27 september 2026



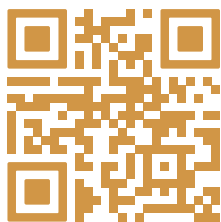
Dorpsstraat, De Koog

WWW.TEXELCULINAIR.NL



Publieksprijs

STEM EN WIN!
Wij verloten 3x
een **tegoedpas**
voor 2027 à € 25



Scan de QR-code om te
stemmen en maak kans!



STEM EN WIN!

Chaletpark Bregkoog

Welkom op Chaletpark Bregkoog

Tien luxe vier- tot zespersoons chalets, gelegen tussen de Texelse natuur en het gezellige De Koog. Of je nu wilt wandelen door het bos, over het strand of door de duinen, uitgaan of shoppen in De Koog? Chaletpark Bregkoog is de ideale uitvalsbasis!



Bosrandweg 197, De Koog 0031 (0)222 317 430

WWW.CHALETBREGKOOG.NL

Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Texel: een eiland vol smaak	6
Informatie	7
Entertainmentprogramma	8
Onze huisregels	11
Deutsche Informationen	16
Plattegrond	20
Hart van De Koog	21
De wedstrijd / Jury	22
Winnaars editie 2025	23
Met dank aan	24
Proef het eiland, drink het bier	27
Deelnemers	28

Bestuur

Voorzitter:	Beau Trap
Penningmeester:	Wil Wassenaar Ilse van der Honing
Secretaris:	Stijntje van der Ploeg
Algemeen:	Jorinde Veeger Thomas Wassenaar Dylan Koorn Eliza Blom Miko Honingh
Entertainment:	Jordie Krab
Communicatie:	Maureen Veurman
Organisatie event:	Stichting Texel Culinaire

Colofon

Opdrachtgever:	Stichting Texel Culinaire
Vormgeving en drukwerk:	53 Graden Noord
Website:	Webjongens
Fotografie:	Rosalin Deen





alles
voor een
**slimme
zaak**

Het beste van Texel met VHC Jongens & Chefs Gemak

Tijdens Texel Culinaire draait alles om smaak, kwaliteit en beleving. VHC Jongens levert al jaren topingrediënten aan de Texelse horeca - en met Chefs Gemak maken we het nóg makkelijker voor chefs om snel, efficiënt én vers te werken. Van dagverse producten tot slimme keukenoplossingen: wij ondersteunen precies daar waar het telt.

We bieden dus méér dan alleen producten. Zo ook inspirerende workshops, praktijkgerichte opleidingen en vakspecifieke cursussen. We denken actief mee met jouw onderneming en helpen je vooruit. Alles om jouw horecazaak slimmer, sterker en succesvoller te maken.

Ben jij horecaondernemer?

Ontdek dan het gemak van een betrouwbare partner en neem contact op met onze accountmanager **Nick Maubach: 06 273 06 264**
n.maubach@vhcjongensbv.nl



Meer informatie over VHC Jongens? Scan de QR-code!

Voorwoord

Welkom bij Texel Culinaire 2026

Beste levensgenieter,

Welkom bij de 21e editie van Texel Culinaire! Een weekend waarin De Koog verandert in het culinaire hart van Texel en waarin je kunt proeven van al het moois dat ons eiland te bieden heeft.

Texel Culinaire draait voor mij om meer dan alleen lekker eten. Het gaat om vakmanschap, creativiteit en vooral om samen genieten. Onze deelnemers laten ieder jaar opnieuw zien hoeveel passie er in de Texelse horeca zit. Met mooie producten, verrassende smaken en natuurlijk zoveel mogelijk ingrediënten van ons eigen eiland.

Dit jaar past ons thema daar perfect bij: BOERgondisch genieten. Met een knipoog naar Bourgondië, waar goed eten en drinken onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn, maar vooral met trots op onze eigen Texelse roots. Daarom schrijven we BOERgondisch dit jaar bewust met een OE.

Onze boeren en lokale producenten leveren prachtige, verse producten van eigen bodem. Zij vormen een belangrijke basis voor wat onze chefs tijdens Texel Culinaire op het bord brengen. Met pure smaken en eerlijke ingrediënten laten de deelnemers zien hoeveel bijzonders Texel te bieden heeft. Zo proef je niet alleen een gerecht, maar ook een stukje van het eiland.

Ook dit jaar hebben de chefs weer alles uit de kast gehaald om jullie te verrassen. Ieder met een eigen stijl en verhaal, maar allemaal met hetzelfde doel: een bijzonder gerechtje neerzetten waar je nog even over napraat. Juist die veelzijdigheid maakt Texel Culinaire ieder jaar opnieuw zo mooi.

Een evenement als dit kunnen we alleen organiseren dankzij de inzet van ontzettend veel mensen. Daarom wil ik alle deelnemers, boeren en producenten, vrijwilligers, sponsors, partners en iedereen achter de schermen bedanken. Dankzij jullie kunnen we er samen weer een prachtig culinair weekend van maken.

Aan jou als bezoeker zou ik vooral willen zeggen: proef, ontdek en geniet. Laat je verrassen door de deelnemers, probeer eens iets wat je normaal misschien niet zou kiezen en geniet vooral van de gezelligheid in De Koog.

Namens de hele organisatie wens ik je een fantastisch en vooral BOERgondisch Texel Culinaire 2026.

Eet smakelijk en geniet ervan!

Beau Trap,

Voorzitter Stichting Texel Culinaire

Texel: Een eiland vol smaak

Texel is een ware culinaire schat, vol verrassingen en authentieke smaken. Hier vind je eerlijk voedsel, met ambacht vervaardigd op het eiland zelf, en een onmiskenbare nadruk op kwaliteit en respect voor de natuur. Stap in de wereld van Texel en laat je verleiden door een scala aan culinaire hoogtepunten.

Proef het wereldberoemde Texelse lamsvlees, waarvan de smaak uniek is door de weelderige weides waar de schapen vrij grazen. Ontdek de verfijnde schapenkaas, liefdevol bereid volgens eeuwenoude tradities, en de prijswinnende kruidenbitters die een ware smaakexplosie bieden. Vergezel dit met onze eigen gebrouwen en bekroonde bieren, waarbij elke slok een eerbetoon is aan ambachtelijk vakmanschap.

De zee is onze inspiratiebron en dat proef je in de smaakvolle garnalen en verrukkelijke oesters die Texel rijk is. Geniet van de pure essentie van de zee, rechtstreeks op je bord.

Texel's culinaire ervaring omvat een verhaal van passie en toewijding, van boeren tot koks, van producenten tot genietters. Het is een reis door smaken die je zintuigen doen ontwaken en je laten kennismaken met de rijke eetcultuur van ons geliefde eiland.

Dus, kom en ontdek de geheimen van Texel's gastronomie, waar elke hap een ware openbaring is. Laat je betoveren door de diversiteit en authenticiteit van ons culinaire erfgoed, en ervaar hoe de liefde voor de natuur en ambachtelijke tradities samenkomt in elke culinaire creatie.

Texel verwelkomt je met open armen en een overvloed aan smaken. Proef en beleef onze culinaire trots!

Betaalbare gerechtjes

Ook dit jaar hebben de chefs weer hun uiterste best gedaan om u te verwennen met een onvergetelijke culinaire ervaring. Van Texels wild tot Franse beef Bourguignon, er is voor elk wat wils om uw culinaire hart op te halen.

Elke deelnemer biedt minimaal één heerlijk gerechtje aan voor maximaal € 4,50, zodat iedereen volop kan genieten van deze verrukkelijke proeverij. Het is de perfecte gelegenheid om te proeven en te ontdekken, en uw smaakpapillen te verwennen met een scala aan smaken en creaties.

Informatie

BETALEN & GENIETEN

Ook dit jaar hanteren wij een pin betaalsysteem voor onze gerechtjes. U kunt de culinaire creaties betalen met uw pinpas of met een speciale prepaid kaart, die u gemakkelijk met contant geld kan opwaarderen bij de kassa op het dorpsplein.

TEXELSE SPECIAALBIEREN

Verwen uzelf met de beste Texelse speciaalbieren, die dit jaar rechtstreeks van de tap worden geschonken:

- Skuumkoppe (6,0%)
- Skuumkoppe 0.0 (0,0%)
- Frisse Wiend (3,9%)
- Jutters Bock (7,0%)
- Springtij (7,5%)
- Tuunwal Tripel (8,5%)
- Texels Geheim

Alle bieren zijn verkrijgbaar voor € 4,00 per glas. De borg per Culinaire glas bedraagt € 4,75.

GESELECTEERDE WIJNEN

Onze huiswijnen (wit, rosé en rood) zijn zorgvuldig geselecteerd in samenwerking met VHC Jongens.

Alle huiswijnen kosten € 5,25 per glas. Ook hebben wij een heerlijke cava geselecteerd voor € 6,95 per glas. De borg per glas bedraagt € 4,75.

Proef de kwaliteit van:

- Bellisco Cava Brut
- Domaine de Marotte Sélection M Blanc / Rosé / Rouge

Meer info vindt u op pagina 35.

TEXEL CULINAIR GLAZEN

Geniet van uw drankjes in het bekende wijnglas van Texel Culinaire. Zoals u van ons gewend bent, kunt u het glas aanschaffen bij onze deelnemers. Het glas kunt u het hele weekend gebruiken, dus bewaar het goed en neem het de volgende dag gewoon weer mee. Bij elke deelnemer kunt u uw glas omruilen voor een schoon exemplaar. Er zit € 4,75 borg op het glas, welke u aan het einde van uw bezoek weer kunt inleveren bij de deelnemers, u ontvangt de borg dan weer terug. U mag uw glas natuurlijk ook als aandenken mee naar huis nemen.

ALLERGIEËN?

Heeft u een allergie? Geef dit duidelijk aan voordat u uw gerechtjes bestelt, zodat onze chefs hier rekening mee kunnen houden.

EHBO & ALCOHOLGEBRUIK

Voor uw veiligheid is er een EHBO-post ingericht in De Schuilhut achter de kerk. Wij willen u er ook aan herinneren dat er geen alcohol wordt geschonken aan personen onder de 18 jaar. Bij twijfel zal de standhouder om een identiteitsbewijs vragen.

Entertainmentprogramma 🇳🇱

Op vrijdag en zaterdag staan de restaurants voor u klaar van 15.00 tot 23.00 uur. Op zondag is Texel Culinaire van 12.00 tot 18.00 uur. Onze muzikanten spelen op wisselende tijden die dagen. Zondagavond vanaf 20.00 uur is er een Texel Culinaire afterparty in Café Bij Rich.

Dit is wie u kunt verwachten:

Key sisters

Maak kennis met The Key Sisters, een vintage vocalgroup met jazzrepertoire uit heden en verleden. Laat u verrassen door de driestemmige harmonieën, elegante outfits en swingende choreografieën!



BOEM Funky House

BOEM! FunkyHouse is een energieke muziekact uit de regio Den Helder met DJ Erik Houweling en saxofonist Bas Koning. Wat spelen ze? Muziekstijl: Funky house, groove, disco en dance. Live element: DJ-sets gecombineerd met live improvisatie op de altsaxofoon.

WIE ZIJN DE ARTIESTEN?

Erik Houweling:

Deejay die in 2024 meedeed aan het tv-programma De Bondgenoten.

Bas Koning:

Altsaxofonist die live meespeelt met de muziek.



Judith

Komt je weer meezingen met Judith? Judith staat achter haar vleugel en brengt muziek voor iedereen! Dit jaar neemt zij ook een swingende percussionist mee om naast je zang ook je dansmoves te showen?



Green Tea

Green tea speelt een mix van jazz-standards en latin.

Ze zijn allemaal gelieerd aan Texel op de één of andere manier.

Menno Smit en Wobbe Visser zijn docenten gitaar en drum op Artex. Hans van Veller heeft saxofoon gestudeerd maar is al jaren bekend als bassist, heeft in vele bands gespeeld zoals Salty Strings, TX Jazz en is woonachtig op het eiland. Geboren Texelaar en getogen Bende Wiglema studeert gitaar aan het conservatorium in Utrecht. Roos Dros heeft jazz zang gestudeerd aan de Djam en is de dochter van de bekende Texelse muzikant Jaap Dros.

Hillsback Brassband

Hillsback combineert de rauwe energie van brass met de hypnotiserende groove van techno en de fijnzinnigheid van jazz. Gewapend met twee sousen en vlijmscherp slagwerk transformeert deze formatie elk optreden tot een uitzinnig feest. Een meeslepende live-ervaring die je absoluut niet mag missen op Texel Culinaire!



DJ's

JORAM S & FELIX

TRUE BLUE

Wij zijn 2 hotte boys woonachtig in Utrecht die alles draaien wat je hartje onbewust begeert.



JUMBO TEXEL

**Wij wensen u
culinaire dagen toe!**



**Jumbo Texel verkoopt een breed
assortiment aan Texelse producten.**

Naast je dagelijkse (vakantie)boodschappen kun je er terecht voor allerlei Texelse dranken, koek, kazen, lokaal geteelde groentes en nog veel meer!

Check de openingstijden op [jumbotexel.com](https://www.jumbotexel.com)

De Koog 0222-317 732 | Den Burg 0222-312 475
dko@jumbo.com | Volg ons!  

Onze huisregels

Voor een gezellig, veilig en
vriendelijk Texel Culinaire!

VEILIGHEID EN VERANTWOORDELIJKHEID

Het betreden van het evenemententerrein en de deelname aan activiteiten zijn geheel voor eigen risico. Texel Culinaire kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enig letsel en/of materiële of immateriële schade. Houd uw persoonlijke eigendommen goed in de gaten, aangezien de organisatie niet verantwoordelijk is voor verloren of zoekgeraakte spullen. Wij vragen u vriendelijk om aanwijzingen en instructies van (beveiligings-)personeel direct op te volgen.

PROMOTIONELE ACTIVITEITEN

Het is zonder toestemming van de organisatie niet toegestaan om op en/of rondom het evenemententerrein handelswaren te verkopen, flyers te verspreiden, posters en/of banners op te hangen, of andere vormen van promotionele activiteiten te verrichten. De gemaakte video-, foto-, en geluidsopnamen waarin bezoekers mogelijk voorkomen, kunnen mogelijk worden gebruikt voor promotionele doeleinden door de organisatie.

TOEGANG EN VEILIGHEID

Toegang tot het evenement is vrij, maar zorg ervoor dat u een geldig legitimatiebewijs bij u heeft. Het is ten strengste verboden om gevaarlijke materialen, zoals wapens, stokken, messen of andere voorwerpen waarmee schade kan worden toegebracht, bij u te dragen.

CONSUMPTIES EN ALCOHOLBELEID

Personen onder de 18 jaar mogen geen alcoholhoudende dranken kopen of ontvangen. Het personeel en de deelnemers zien toe op de naleving van deze regel. Eigen drank- en/of etenswaren meenemen naar het evenemententerrein is niet toegestaan.

ROKEN EN DRUGS

Het is niet toegestaan om in de tent(en) te roken. Roken is alleen toegestaan buiten op het terrein. Wij hanteren een 'zero tolerance' drugsbeleid. Bij constatering van drugsgebruik wordt de betreffende bezoeker direct verwijderd en aan de politie overgedragen. De Nederlandse wetgeving ten aanzien van drugsgebruik en -handel is van toepassing op en rondom het evenemententerrein, waarbij het ten strengste verboden is om drugs te gebruiken, te bezitten of te verhandelen.

We willen een veilige en plezierige omgeving creëren voor al onze bezoekers. Laten we samen zorgdragen voor een geslaagd Texel Culinaire!

anno



1982

Victoria Horeca
Service Matters!

**DE TIJDEN VERANDEREN,
ONZE SERVICE BLIJFT**

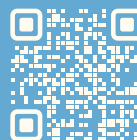
40+ jaar Victoria Horeca op Texel



Ontdek Texel culinair



Kijk voor alle culinaire tips
op www.texel.net/horeca of
scan de QR-code



 **texel**
hier vind je meer

Meer inspiratie

 www.texel.net  info@texel.net  [vvvtexel](https://www.instagram.com/vvvtexel)

Download de officiële @texel app

Vol korting en extraatjes
bij Texelse ondernemers

- Gratis app
- Ruim 70 vouchers
- Écht Texelse ervaringen
en producten



texel.net/app



Download die officiële @texel-App

Mit vielen Rabatten und Extras
von Texeler Unternehmern

- Kostenlose App
- Über 70 Gutscheine
- Echte Texel-Erlebnisse
und Produkte



 **texel**
hier vind je meer

Vorwort

Willkommen beim Texel Culinaire 2026

Liebe Genießerinnen und Genießer,

Willkommen zur 21. Ausgabe von Texel Culinaire! Ein Wochenende, an dem sich De Koog in das kulinarische Herz von Texel verwandelt und Sie all das Schöne probieren können, das unsere Insel zu bieten hat.

Bei Texel Culinaire geht es für mich um mehr als nur um gutes Essen. Es geht um Handwerkskunst, Kreativität und vor allem ums gemeinsame Genießen. Unsere Teilnehmer zeigen jedes Jahr aufs Neue, wie viel Leidenschaft in der Gastronomie von Texel steckt: Mit großartigen Produkten, überraschenden Geschmackserlebnissen und natürlich so vielen Zutaten von unserer eigenen Insel wie möglich.

Dazu passt unser diesjähriges Thema perfekt: BAUERNgundisch genießen (als Wortspiel mitauern und burgundisch). Eine kleine Anspielung auf Burgund, wo gutes Essen und Trinken untrennbar miteinander verbunden sind – vor allem aber ein Ausdruck des Stolzes auf unsere eigenen Texeler Wurzeln.

Unsere Landwirte und lokalen Erzeuger liefern wunderbare, frische Produkte aus heimischem Anbau. Sie bilden eine wichtige Grundlage für das, was unsere Köche während Texel Culinaire auf den Teller bringen. Mit unverfälschten Aromen und ehrlichen Zutaten zeigen die Teilnehmer, wie viel Besonderes Texel zu bieten hat. So schmecken Sie nicht nur ein Gericht, sondern auch ein Stück der Insel.

Auch in diesem Jahr haben die Köche wieder alle Register gezogen, um Sie zu überraschen. Jeder mit seinem eigenen Stil und seiner eigenen Geschichte, aber alle mit demselben Ziel: ein besonderes Gericht zu kreieren, das in Erinnerung bleibt. Genau diese Vielfalt macht Texel Culinaire jedes Jahr wieder so schön.

Ein Event wie dieses lässt sich nur dank des Einsatzes unglaublich vieler Menschen organisieren. Deshalb möchte ich allen Teilnehmern, Landwirten und Erzeugern, Ehrenamtlichen, Sponsoren, Partnern und allen hinter den Kulissen herzlich danken. Dank euch können wir gemeinsam wieder ein fantastisches kulinarisches Wochenende gestalten.

Ihnen als Besucher möchte ich vor allem sagen: Probieren, entdecken und genießen Sie! Lassen Sie sich von den Teilnehmern überraschen, versuchen Sie etwas, das Sie sonst vielleicht nicht wählen würden, und genießen Sie vor allem das gesellige Miteinander in De Koog.

Im Namen der gesamten Organisation wünsche ich Ihnen ein fantastisches und vor allem BAUERNgundisches Texel Culinaire 2026.

Guten Appetit und viel Vergnügen!

Beau Trap
Vorsitzender der Texel Culinaire Stiftung

Unterhaltungsprogramm

Am Freitag und Samstag sind die Restaurants von 15:00 h bis 23:00 h geöffnet. Am Sonntag findet Texel Culinaire von 12:00 h bis 18:00 h statt. Unsere Musiker spielen an diesen Tagen zu unterschiedlichen Zeiten.

Am Sonntagabend findet ab 20 Uhr eine Texel Culinaire Afterparty statt bei Cafe Bij Rich.

KEY SISTERS

Lernen Sie The Key Sisters kennen: eine Vintage-Vokal-Gruppe mit Jazz-Repertoire von gestern und heute. Lassen Sie sich von dreistimmigen Harmonien, eleganten Outfits und schwungvollen Choreografien überraschen!

BOEM FUNKY HOUSE

BOEM! FunkyHouse ist ein energiegeladener Act aus der Region Den Helder mit DJ Erik Houweling und Saxophonist Bas Koning. Welcher Stil? Funky House, Groove, Disco und Dance. Das Live-Element: DJ-Sets kombiniert mit Altsaxophon-Improvisation.

WER SIND DIE KÜNSTLER?

Erik Houweling: DJ, der 2024 bei der TV-Show „De Bondgenoten“ mitmachte. Bas Koning: Altsaxophonist, der live zur Musik improvisiert.

JUDITH

Singen Sie wieder mit Judith mit? Sie sitzt am Flügel und bringt Musik für jeden Geschmack. Dieses Mal sorgt ein fantastischer Percussionist dafür, dass Sie auch Ihre Tanzschritte zeigen können

GREEN TEA

Green Tea spielt eine Mischung aus Jazz-Standards und Latin. Alle Mitglieder haben einen Bezug zu Texel: Menno Smit und Wobbe Visser unterrichten Gitarre und Schlagzeug bei Artex. Hans van Veller ist erfahrener Bassist (u. a. Salty Strings, TX Jazz) und lebt auf der Insel. Der gebürtige Texelaner Bende Wiglema studiert Gitarre am Konservatorium in Utrecht. Roos Dros studierte Jazzgesang an der Djam und ist die Tochter des bekannten Texeler Musikers Jaap Dros.

HILLSBACK BRASSBAND

Hillsback verbindet die raue Energie von Brass mit hypnotischen Techno-Grooves und der Raffinesse des Jazz. Bewaffnet mit zwei Souphonen und präzisiertem Schlagwerk verwandelt diese Formation jeden Auftritt in ein wildes Fest. Ein mitreißendes Live-Erlebnis, das Sie bei Texel Culinaire nicht verpassen dürfen!

DJ'S

- Joram S & Felix
- True Blue: Wir sind zwei hote Jungs aus Utrecht, die alles auflegen, was dein Herz unbewusst begehrt

Informationen

BEZAHLEN UND GENIESSEN

Auch in diesem Jahr nutzen wir ein EC-Kartenzahlungssystem für unsere Gerichte. Sie können die kulinarischen Kreationen mit Ihrer EC-Karte oder mit einer speziellen Prepaid-Karte bezahlen, die Sie ganz einfach an der Kasse auf dem Dorfplatz mit Bargeld aufladen können.

TEXELSE SPECIAALBIEREN

Gönnen Sie sich die besten Texeler Bierspezialitäten:

- Skuumkoppe (6,0%)
- Skuumkoppe 0.0 (0,0%)
- Frisse Wiend (3,9%)
- Jutters Bock (7,0%)
- Springtij (7,5%)
- Tuunwal Tripel (8,5%)
- Texels Geheim

Alle Biere sind für € 4,00 pro Glas erhältlich. Das Pfand pro Culinaire Glas beträgt € 4,75.

AUSGEWÄHLTE WEINE

Unsere Hausweine (Weiß, Rosé und Rot) wurden in Zusammenarbeit mit VHC Jongens sorgfältig ausgewählt. Alle Hausweine kosten € 5,25 pro Glas. Wir haben auch einen köstlichen Cava für € 6,95 pro Glas ausgewählt. Das Pfand pro Glas beträgt € 4,75.

Probieren Sie die Qualität von:

- Bellisco Cava Brut
- Domaine de Marotte Sélection M Blanc / Rosé / Rouge

Weitere Informationen finden Sie auf Seite 35.

„TEXEL CULINAIR“-GLÄSER

Genießen Sie Ihre Getränke aus dem bekannten Weinglas von Texel Culinaire. Wie gewohnt können Sie das Glas bei unseren Teilnehmern erwerben. Sie können das Glas das gesamte Wochenende nutzen; bewahren Sie es also gut auf und bringen Sie es am nächsten Tag einfach wieder mit. Bei jedem Teilnehmer können Sie Ihr Glas gegen ein sauberes Exemplar eintauschen. Auf das Glas wird ein Pfand von 4,75 € erhoben, das Sie am Ende Ihres Besuchs bei den Teilnehmern zurückerstattet bekommen, wenn Sie das Glas wieder abgeben. Natürlich können Sie Ihr Glas auch als Souvenir mit nach Hause nehmen.

ALLERGIEN?

Haben Sie eine Allergie? Bitte geben Sie dies vor der Bestellung Ihrer Gerichte deutlich an, damit unsere Köche dies berücksichtigen können.

ERSTE HILFE UND ALKOHOLKONSUM

Zu Ihrer Sicherheit ist in De Schuilhut hinter der Kirche eine Erste-Hilfe-Station eingerichtet. Wir möchten Sie auch daran erinnern, dass an Personen unter 18 Jahren kein Alkohol ausgeschenkt wird. Im Zweifelsfall wird der Standbetreiber nach einem Lichtbildausweis fragen.

Unsere Hausregeln

Für eine gemütliche, sichere und freundliche Texel-Culinaire-Veranstaltung!

SICHERHEIT UND VERANTWORTUNG

Das Betreten des Veranstaltungsgeländes und die Teilnahme an Aktivitäten erfolgen ausschließlich auf eigene Gefahr. Texel Culinaire kann nicht für Verletzungen und/oder materielle oder immaterielle Schäden haftbar gemacht werden. Behalten Sie Ihre persönlichen Gegenstände im Auge, da die Organisation nicht für verlorene oder verlegte Gegenstände haftet. Wir bitten Sie, den Anweisungen und Instruktionen des (Sicherheits-)Personals unverzüglich Folge zu leisten.

WERBLICHE AKTIVITÄTEN

Der Verkauf von Handelswaren, das Verteilen von Broschüren, das Aufhängen von Plakaten und/oder Bannern oder die Durchführung sonstiger Werbemaßnahmen auf und/oder rund um das Veranstaltungsgelände ist ohne Genehmigung der Organisation nicht gestattet. Die erstellten Video-, Foto- und Tonaufnahmen, in denen Besucher auftreten können, dürfen von der Organisation für Werbezwecke verwendet werden.

ZUGANG UND SICHERHEIT

Der Eintritt zur Veranstaltung ist kostenlos, stellen Sie jedoch sicher, dass Sie einen gültigen Ausweis dabei haben. Das Mitführen gefährlicher Materialien wie Waffen, Stöcke, Messer oder anderer Gegenstände, die Schäden verursachen können, ist strengstens verboten.

KONSUM- UND ALKOHOL-REGELN

Personen unter 18 Jahren dürfen keine alkoholischen Getränke kaufen oder erhalten. Mitarbeiter und Teilnehmer werden auf die Einhaltung dieser Regel achten. Das Mitbringen eigener Getränke und/oder Speisen auf das Veranstaltungsgelände ist nicht gestattet.

RAUCHEN UND DROGEN

Das Rauchen im Zelt bzw. in den Zelten ist nicht gestattet. Das Rauchen ist nur im Freien auf dem Gelände gestattet. Es gilt eine Null-Toleranz-Drogenpolitik. Wird Drogenkonsum festgestellt, wird der betreffende Besucher sofort abgeführt und der Polizei übergeben. Auf und um das Veranstaltungsgelände herum gelten die niederländischen Gesetze zum Drogenkonsum und -handel, wonach der Konsum, der Besitz und der Handel mit Drogen strengstens verboten sind.

Wir möchten für alle unsere Besucher eine sichere und angenehme Atmosphäre schaffen. Sorgen wir gemeinsam für eine erfolgreiche Texel-Culinaire-Veranstaltung!



Legenda

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1 BOSQ / Meneer de Cock | 15 Texel Bites |
| 2 Kaasboerderij Wezenspyk | 16 Brasserie Karakter |
| 3 Grand Hotel Opduin | 17 Dikke Zeehond |
| 4 't Hoekie | 18 Restaurant L'Avenir |
| 5 Toko Texel | 19 Café Restaurant Sjans |
| 6 Restaurant Gusta | 20 Grandcafé het Plein |
| 7 Branding & Citrus | 21 Yamas Restaurant |
| 8 Organisatiebar | 22 Taj Mahal Texel |
| / De Texelse Bierbrouwerij | 23 Pollo De Koog |
| 9 Wad Lekker | |
| 10 Eetcafé Bistro 110 | |
| 11 Liefde voor Wijn | |
| 12 Club 17 | |
| 13 Brouwerij Stokerij TX | |
| 14 Ziltser | |
-
- | | |
|--|---------------------------|
| | = Ontvangstruimte en EHBO |
| | = Kassa |
| | = Podium |

Hart van De Koog

De Koger kerk en het daarnaast gelegen huisje Mosk vormen het hart van De Koog. Beide zijn rijksmonumenten. Tijdens Texel Culinaire is de kerk opengesteld. U kunt de kerk bezichtigen, een passend hapje ontvangen en even de rust zoeken.

VRIJDAG: Van 14.00 tot 19.00 uur

ZATERDAG: Van 14.00 tot 19.00 uur

ZONDAG: Van 13.00 tot 17.00 uur.



De wedstrijd 🇳🇱

De gerechtjes van de deelnemers worden beoordeeld door een deskundige jury op diverse criteria, waaronder ingrediënten, smaak, kleur en presentatie. De jury let ook op gastvrijheid, hygiëne, inrichting van de stand, het gebruik van Texelse producten en vakbekwaamheid.

De jury

RIK JANSMA - *Ervaren gastronomisch leider*

Na 18 jaar bij sterrenrestaurant Basiliek in Harderwijk gekookt te hebben, maakte hij in 2022 de stap naar een nieuw avontuur bij 'Argentinië op de Veluwe'. Met zijn gedurfde visie en culinaire expertise leidt hij het keukenteam in het verkennen van een verfijnde interpretatie van de Argentijnse keuken, terwijl hij de erfenis van "Mijndert's trots" voortzet.



SUSAN ARETZ - *Culinair schrijver & podcastmaker*

Susan Aretz is (freelance) schrijver & co-host van de podcast Smaakmakers. Susan is auteur van zeven kookboeken, waaronder 3 borrelboeken en 2 BBQ boeken en heeft daarnaast haar eigen platform SusanAretz.nl



MARK POL - *Burgemeester van Texel*

Burgemeester van Texel en staat bekend om zijn betrokkenheid bij de lokale gemeenschap en zijn inzet voor duurzame ontwikkeling op het eiland. Daarom vindt hij het ook heerlijk om als jurylid de andere juryleden te ondersteunen met deze smaakvolle opdracht.



MILO BERLIJN - *Gastvrijheidsexpert & inspirator*

Milo Berlijn is een bevolgen spreker, trainer en inspirator met een grote passie voor gastvrijheid. Met jarenlange ervaring in de hospitalitybranche weet hij als geen ander hoe belangrijk oprechte aandacht, beleving en vakmanschap zijn. Hij deelt zijn kennis en enthousiasme met horecaprofessionals en jong talent en was eerder als jurylid betrokken bij vakwedstrijden waarin gastvrijheid, presentatie en productkennis centraal staan.



ROSAH VAN SCHENDELEN - *Chef-kok en culinair expert*

Rosah van Schendelen is chef-kok en culinair expert bij het KRO-NCRV-programma BinnensteBuiten. Haar culinaire carrière kreeg een vliegende start toen ze de finale van MasterChef Holland bereikte. Daarna werkte ze bij verschillende gerenommeerde restaurants en werd ze onder andere chef-kok bij First Dates. Als afgestudeerd patissier heeft ze bovendien een grote liefde voor patisserie. In BinnensteBuiten gaat ze op zoek naar bijzondere Nederlandse producten en de verhalen van de makers erachter – een mooie aansluiting bij het thema BOERgondisch genieten.



Der Wettbewerb 🇩🇪

Die Gerichte der Teilnehmer werden von einer Fachjury nach verschiedenen Kriterien bewertet, darunter Zutaten, Geschmack, Farbe und Präsentation. Die Jury achtet auch auf Gastfreundschaft, Hygiene, Standgestaltung, Verwendung von texanischen Produkten und Fachkompetenz.

Winnaar Editie 2025

Wij feliciteren de winnaars van Texel Culinaire 2025 van harte met hun culinaire overwinning!

Overall winnaar

OUDELAND

Beste gerecht

OUDELAND

Themagerecht

OUDELAND



Met dank aan

PARTNERS VAN CULINAIR

VHC Jongens B.V.
Texelse Bierbrouwerij
VVV Texel
Texelvakanties
TESO
't Hekeltje
TXL Verhuur
Ondernemers Vereniging
De Koog
BeeLoud

BESTE VRIENDEN

53 Graden Noord
Café De Kuip
Fietsverhuur De Koog
Fleev
Hanos
Hotel Boschrand
Hotel de Branding
Mantje Texel
NBC Eelman & Partners
Restaurant Bij Kogerstaete
Restaurant Oranjerie 't Vogelhuis
Strandplevier Suites
Taxi Attent Texel
Texelse Visspecialist/Oude Vismarkt
Van Egmond Schildersbedrijf
Victoria Horeca
Webjongens

GOEDE VRIENDEN

AB Texel
Beach Park Texel
Café Bij Rich
Camping Coogherveld
De Krim
De Wit Dranken BV / Juttertje
Grand Hotel Opduin
Hooijschuur Groen
Hotel Beatrix
Hotel Den Burg
Hotel Tatenhove
Hotel Tesselhof
Landgoed Springtij
Bungalowverhuur
Makelaardij Eelman & Adviseurs
Proeflokaal Onder de pomp
Ruiten Isolatie
Sonnenhof Texel
Texel Vastgoed
Van der Valk Texel
Zandbank Texel
outdoor&events
Zilt & Zo Lifestyle
Zilte Zaken

VRIENDEN

ABS Graaf Spuiterij
Alpha Advocaten
Appartementen Beatrix
Appartementen Bosch en Zee
Autoservice Nollekoog
Beauty Outline
Bookzo
Bosma Woningstofering
Café De Jutter
Duin Hotel Texel
Familiewinkel M!NT
Galerie Posthuys
Hotel Greenside
Hotel Het Uilenbos
Hotel Zeerust
Kitesurfschool Texel
LEUK op Texel
Loungebar Demi's
Mieters
Notariskantoor Texel
Primera Mets
Slagerij Moormann & De Boer
Vakantiepark De Bremakker





TEXELS

SPECIAALBIER

ERVAAR ONS RIJKE ASSORTIMENT



NIX18

  **TEXELSBIER**

WWW.TEXELS.NL

Proef het eiland, drink het bier

Onder de Waddenlucht, midden tussen de uitgestrekte groene weiden aan de rand van natuurgebied 'De Hoge Berg' staat de voormalige zuivelfabriek van Oudeschild. Waar vroeger kaas werd gemaakt, glanzen nu de koperen brouwketels. Het hart van een brouwerij waar bijzonder Texels bier zijn oorsprong vindt.

Onze bieren

De Texelse bierbrouwerij brouwt op Texel unieke speciaalbieren. Texels speciaalbier wordt gebrouwen van uitsluitend natuurlijke grondstoffen, waaronder Texelse gerst. Dat maakt de speciaalbieren tot een puur product van Texel. Bieren met een bijzonder verhaal en een uitgesproken smaak.

Op Texels culinair willen we u graag laten proeven van ons Texels bier. Ook dit jaar zijn wij weer trotse hoofdsponsor van dit mooie evenement in de dorpsstraat van de Koog. Wij staan met onze medewerkers voor u klaar in de Texels Vuurtorenbar op nummer 8 en vertellen u graag meer over onze bieren. U bent van harte welkom!

De onderstaande speciaalbieren zijn tijdens culinair te proeven. Wij hebben twee varianten van onze unieke Texels geheim te proeven!

SKUUMKOPPE - Karaktervol donker tarwebier. Tarwebier met een volle smaak. Hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdronk. (6,0%)

SKUUMKOPPE 0,0 - Karaktervol alcoholvrij tarwebier. Vol, donker tarwebier. Hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdronk. (0,0%)

FRISSE WIEND - Licht blond bier. De frisse citrustonen van curaçaoschil, de kruidigheid van koriander en de ziltigheid van een snuffje zeezout creëren een unieke en smaakvolle ervaring. (3,9%)

JUTTERS BOCK - Hartstochtelijk herfstbockbier. Texels Jutters Bock heeft een dieprode kleur en een typische karamelsmaak. De speciale hopsoorten geven een aangenaam 'bittertje' in de afdronk. (7,0%)

SPRINGTIJ - Stevig blond bier. Blond bier met een zachte volle smaak. Verrassend bloemig aroma en kruidig karakter. (7,5%)

TUUNWAL TRIPEL - Eigenzinnig eilandbier. Gebrouwen in de traditie van abdijbieren, is herkenbaar aan zijn kleine zoetje en eigenzinnige hopbitterheid. (8,5%)

TEXELS GEHEIM - Deze editie van Texel Culinair neemt Texels 2 van zijn geheim bieren mee. Proef ze dit weekend!

Onze andere speciaalbieren uit ons kleurrijke assortiment kun je ontdekken bij onze brouwerij. Je bent natuurlijk ook van harte welkom om langs te komen in Oudeschild aan de Schilderweg! Kom langs voor een Texels beleving, bezoek onze winkel of kom genieten op ons terras.

Boek een beleving op www.texels.nl/texels-beleving



1 BOSQ / Meneer de Cock

Rammenascake

Huisgerookte osseworst | Relish | Texelse kaas

4,00

Gerookt Staartstuk

Chioggiabiet | Mierikswortel | Radijs | Roggebrood

6,50

BBQ Chuck Rib

Slowcooked boven houtsmaak | Texelse aardappel | Chipotle | Botersaus van geroosterde ui

7,00

Boerenbluf (ode aan het ei)

Advocaat | Boerenjongens van cassisbes | Texelse yoghurt

4,50

Texels rund van Hoeve Axel



2 Kaasboerderij Wezenspyk

Al meer dan 45 jaar is onze slogan 'Proef de smaak van Texel'. En met die slogan doen we onze ondertussen beroemde Texelse kaasfondue eer aan. Drie Texelse kazen, dat is alles wat nodig is om de lekkerste fondue te kunnen maken. Waarom moeilijk doen als het makkelijk kan?

Kaasfondue met brood

Stokbrood met onze Kaasfondue (Wezenparel-, brandnetel- en sambalkaas)

4,50

Portie Kaasfondue

Bakje rauwkorst, krieltjes en brood met onze Kaasfondue (Wezenparel-, brandnetel- en sambalkaas)

9,75

FLORINA
Bloemsierkunst

Bloemen naar Texel?
Wij regelen het!

- voor 18.00 uur besteld = morgen geleverd
- Bezorgen van Maandag t/m Zaterdag

Met uitzondering van Nationale feestdagen

Tel: 085-4822600

't Zand - Wieringerwerf - Landsmeer

www.bloemsierkunstflorina.nl

DIE TWEE TEXEL

PROFESSIONELE REINIGING OP LOCATIE!

- GEVELREINIGER**
SCHOON & STREEPWIJ
- DAKREINIGER**
DAK WEER ALS NIEUW
- AUTOREINIGER**
GLANS & BESCHERMING
- MEUBELS & INTERIEUR REINIGEN**
FRISCHE ENERGIE IN HUIS
- KANTOOR SCHOONMAKEN**
EEN SCHONE WERKOMING

NACHTDIENST
ZEVEN DAGEN PER WEEK

BEL ONS DIRECT
0634422629

MEER INFORMATIE
www.dietweetexel.nl

MAIL ONS
dieterdusenberg@gmail.com

BETROUWBAAR & PROFESSIONEEL



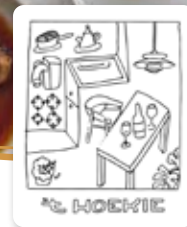
3 Grand Hotel Opduin

Akker & Wei	4,00
Panna cotta van bloemkool Bloemkoolkerry Lamsham Texelse kaas Piccalilly-crème	
Akker & Wei (vega)	4,00
Panna cotta van bloemkool Bloemkoolkerry Texelse kaas Piccalilly-crème	
Boer & Wad	5,00
Kalfsprocureur Waddenkockels Waddenrisotto met ratatouille Romige zeelasaus	
Graan en Groen	5,00
Waddenrisotto met ratatouille 'Dry aged' wortel Vadouvan prei Romige zeelasaus	
Duin & Zacht	4,50
Namelaka met duindoorn Zoute karamel Parfait van cranberry	



4 't Hoekie

Oesters van 't Wad	/st 3,50
Met diverse toppings	6 stuks 18,00
Uiensoep	4,50
Een hedendaagse benadering van uiensoep op sien Texels	
Vis consommé	5,50
Alles wat de boeren van de zee te bieden hebben!	
Zeebaars	7,00
Noordzee ze trots op sien Hoekies	
Lam	9,00
Bourgondisch lam met een klassieke jus	
Tarte tatin	7,00
Klassieke tarte tatin, maar dan met een hedendaagse twist	
Eigen gebakken brood	4,50
Om alle heerlijke sauzen mee van je bord te schrapen	



TEXELDUINEN
VERHUURBUREAU

Verhuur van unieke vakantiehuisen
op de mooiste plekjes

WWW.TEXELDUINEN.NL



5 Toko Texel

Texels lam dumpling 6,95
3 stuks gestoomde Jiaozi dumpling gevuld met Texels lamsvlees, spitskool, wortel en komijn. Geserveerd met huisgemaakte crispy chili olie met pepers van Novalishoeve en zwarte azijn.

Noordzee vis / zeekraal dumpling 6,95
3 stuks gestoomde Jiaozi dumpling gevuld met Noordzee vis, zeekraal, spitskool en wortel. Geserveerd met huisgemaakte crispy chili olie met pepers van Novalishoeve en zwarte azijn.

Miso soep 4,95
Japanse miso soep met waddenkokkels en Texels zeewier

Tamago - Japanse omelet - Texels zeewier 4,50
Japanse omelet van Texelse eieren, koud geserveerd met Japanse mayonaise, Texels zeewier en furikake

6 Restaurant Gusta

BOER - Wat de boer niet kent.. 4,50
Hutspot in een nieuw jasje: Uien bhaji | Wortelbal | Aardappelkroketje met bijpassende dips

WAD - Bijvangst van de kotterboer 6,00
Vangst van de kotterboer | Gefermenteerde asperge | Aardappel

POLDER - Van de boer zijn land 6,50
Terrine van haas | Gerookte ganzenborst | Appels | Walnoten | Toast

BOS - Uit de boerin haar achtertuin 5,50
Vijgenblad | Sparrentop | Rozenbottel

OOGST - Boergondische oogsttafel 22,50
Geniet van alle bovenstaande gerechtjes





Omdat u er aan toe bent!
Kom genieten op Texel



Genieten van comfort



200 sfeervolle accommodaties



Gastvrije service



Bij bos en zee

Vakantieburo Kobeko - Nikadel 79, De Koog
0222-317 746 • info@kobeko.nl • www.kobeko.nl

Zoek en boek direct






7 Branding & Citrus

Texelse eend

Zacht gegaarde eend krokant gebakken | Crème van eekhoorntjesbrood | Kippenjus | Uienchutney | Maggi-plant | Schuim van paddestoelen | Ingelegde cantharellen | Kippenhuid

9,50

Kippenlevermousse

Huisgemaakte croissant met kippenlever van Texelse kip | Mosterdzaad | Ingelegde sjalot | Poeder van biet

7,50

Vega tartaar

Bieten uit het hooivuur | Hollandse soja | Kaas van De Waddel

4,50

Boter, kaas & eieren

IJs van beurre noisette | Hangop | Schapenkaas van Wezenspyk | Havermout | Dressing van wei

7,50

Boergondisch 3 gangen menu

Vraag sommelier naar bijpassende wijnen

19,50



8 Organisatiebar

GESELECTEERDE WIJNEN

Onze huiswijnen (wit, rosé en rood) zijn zorgvuldig geselecteerd in samenwerking met VHC Jongens. Dit jaar is de keuze gevallen op Domaine de Marotte Sélection M van Daan en Elvire van Dijkman. Zij zijn Nederlandse wijnboeren in de Rhônevallei. Sinds 1998 produceren zij, aan de voet van de Mont Ventoux, met veel passie en respect voor de natuur biologische en karaktervolle wijnen. Wijnen die uitblinken in kwaliteit én het zonnige, kruidige karakter van de streek prachtig weerspiegelen.

Alle huiswijnen kosten € 5,25 per glas. Ook hebben wij een heerlijke cava geselecteerd voor € 6,95 per glas. De borg per wijnglas bedraagt € 4,75.

MOUSSEREND

Bellisco Cava Brut

• Macabeo, Xarel-lo en Parelada

Frisse, levendige bubbel met tonen van groen fruit, citrus en een lichte, verfijnde toast in de afdronk



WIT

Domaine de Marotte Sélection M Blanc

• Grenache Blanc, Roussanne en Viognier

Aromatiek en toegankelijk met rijp wit fruit, florale accenten, een subtiele kruidigheid en een verfrissende balans



ROSÉ

Domaine de Marotte Sélection M Rosé

• Cinsault, Syrah en Grenache Noir

Soepele, fruitige rosé vol rijp rood fruit, een vleugje Provençaalse kruiden en een droge, frisse finale



ROOD

Domaine de Marotte Sélection M Rouge

• Grenache, Syrah en Mourvèdre

Volle, warme rode wijn rijk aan zwarte bessen, subtiele specerijen en zachte, toegankelijke tannines.



We schenken ook diverse Texelse bieren van de tap.





8 De Texelse Bierbrouwerij

Verwen uzelf met de beste Texelse speciaalbieren:



SKUUMKOPPE
Karaktervol donker
tarwebier
(Alc. 6,0%)



SKUUMKOPPE 0.0
Alcoholvrij tarwebier
(Alc. 0,0%)



FRISSE WIEND
Fris blond bier
(Alc. 3,9%)



JUTTERSBOCK
Intens en gebalanceerd
herfstbockbier
(Alc. 7,0%)



SPRINGTIJ
Stevig blond bier
(Alc. 7,5%)



TUUNWAL TRIPEL
Eigenzinnig eilandbier
(Alc. 8,5%)



TEXELS GEHEIM
Geheimzinnig
speciaalbier

Op Texel brouwen we nieuwe héle speciale bieren. Het heet Texels Geheim. Een geheim proefbier waarmee met bijzondere ingrediënten nieuwe smaakcombinaties gemaakt worden. En na een deskundige voorselectie van onze brouwers, kun jij 't proeven!

Alle bieren zijn verkrijgbaar voor   4,00 per glas.
De borg per bierglas bedraagt   4,75,-.

9 Wad Lekker

Uit 't Veld & Vangst

Soep met aardappel en makreel

5,50

Boergondische Weeldewafel

Wafel met lamsham | Chimichurri | Ingelegde rode ui

8,50

Zondige Zoetheid

Poffertjes met duindoornbiter

4,50



TATENHOVE BV
grondwerk bestrating groenvoorziening

IJsdijk 11 1792 CB Oudeschild
www.tatenhovetexel.nl



10 Eetcafé Bistro 110

Boerenbal

Huisgemaakte rundergehaktballen met saus

4,50

Ribfingers

Spare-ribs fingerfood hapje dat je op z'n BOERgondische mag eten

4,50

Home made Cheesecake

Huisgemaakte Cheesecake met slagroom en verse aardbeien

4,50



11 Liefde voor Wijn

Les Bories 'Ventoux' Blanc

Grenache, Clairette, Vermentino

Frankrijk, Ventoux - Fris & aromatisch wit

Glas Fles Magnum

6,50 32,50

Les Bories 'Ventoux' Rosé

Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah

Frankrijk, Ventoux - Frisse & fruitige rosé

6,50 32,50

Les Bories 'Ventoux' Rouge

Grenache, Syrah

Frankrijk, Ventoux - Fruitig & kruidig rood

6,50 32,50

Le Rughe Prosecco Rosato Brut

Glera, Pinot Noir

Italië, Prosecco - Mousseerend

7,50 37,50 75,00

Vincent Royet

'Crémant de Bourgogne' Brut Nature

Pinot Noir, Chardonnay, Gamay, Aligoté

Frankrijk, Bourgogne - Mousseerend

9,50 50,00

Champagne Pierre Morlet Brut 1er Cru

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Frankrijk, Champagne - Mousseerend

14,00 75,00

Zenith de Bargemone

Grenache, Syrah, Cabernet S., Rolle

Frankrijk, Provence - Fruitig fris & mineraal

9,50 50,00 95,00

Ayllana Verdejo 'Sobre Lias'

Verdejo

Spanje, Rueda - Fruitig & kruidig wit

7,50 37,50 75,00

Montsablé Chardonnay Réserve

Chardonnay

Frankrijk, Limoux - Vol & rijk wit

9,00 50,00

Trambusti 'Gonfalone' Chianti

Sangiovese

Italië, Chianti - Sappig & kruidig rood

7,50 37,50 75,00

Perez Cruz 'Reserva' Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon

Chili, Maipo Andes - Vol & stevig rood

9,00 50,00

Corsini 'Barolo' Montforte D'Alba

Nebbiolo

Italië, Piëmonte - Krachtig & gelaagd rood

75,00

Pierre Finon 'Condrieu'

Viognier

Frankrijk, Rhône - Complex & rijk wit

85,00



12 Club 17

Arancini	4,50
Wisselend Vulling met producten van eigen bodem Ook vegetarisch	
Gestoofde TX-sukade	8,00
Schuim van TX-boerenkaas Gepickeld mosterdzaad TX-aardappelkaantjes	
TX-tiramisu	5,50
Boerencake 'Lekker Texels'-likeur met chocolade en karamel Mascarpone Cacao	



13 Brouwerij Stokerij Texel

Brouwerij Stokerij Texel, oftewel TX, brouwt en stookt al meer dan 10 jaar speciaalbieren en dranken op Texelse bodem.

TX Gin & Tonic Forest Fruit	8,50
TX Gin Tonic Munt Bosvruchten bloemetje	
TX Aperitivo Spritz	8,50
TX Aperitivo Prosecco Bruiswater Sinaasappel Bloemetje	
TX Pornstar pineapple	8,50
TX Wodka Passievrucht Vanille Munt Ananas bloemetje	
TX Speciaalbier	
Speciaalbieren van eigen bodem, bekijk het krijtbord bij de stand voor het aanbod	



REKENMAATJE



WIJ REKENEN
OP EEN GESLAAGD
TEXEL CULINAIR!



ASTRID

WWW.REKENMAATJE.NL





14 Ziltser "Texelse Seltzer"

Ontdek de pure smaak van Texel. Fris, sprankelend en laag in calorieën. Met een vleugje echt waddenzout.

Ziltser Braam Alc. 4,8%	6,00
Ziltser Groene Appel Alc. 4,8%	6,00
Ziltser Kers Alc. 4,8%	6,00



15 Texel Bites

Bolani Gevuld met Texelse aardappelen en Afgaanse kruiden	7,50
Texel Crispy Burger Knapperige kipburger met echte Texelse kaas, frisse sla en onze BBQ-saus	9,50
Afgaanse Chapli Kebab Geserveerd met verse salade	9,50
Sambosa Vega (huisgemaakt) Knapperig en gevuld met verse groenten en Afgaanse kruiden. Heerlijk met onze frisse chakni-saus	4,50
Huisgemaakte Chakni Een frisse en licht pittige Afgaanse saus die perfect past bij al onze gerechten	1,50
Classic Baklava Traditionele knapperige baklava met prachtige noten en zoete siroop	4,50
Baklava Mix Ambachtelijke selectie van diverse soorten knapperige baklava	4,50
Vol Pistache Rijkelijk gevuld met extra veel verse pistachenoten	4,50





16 *Brasserie Carakten*

Klassieke Steak

Texelse friet | Bearnaisesaus | Bourgondischer wordt het niet

6,00

Apple crumble Karakter

Warme appeltjes van Texel met crumble en een door jou gekozen topping:
Vanille-ijs | Slagroom | Gebrande marshmallows | Chocoladesaus | Karamelsaus

4,50



17 *Dikke Zeehond*

Stoer van de boer

Boterzachte sukade op romige pastinaakcrème, met peterselie, krokante knoflook en een kleine chili-kick. Stoer, rijk en BOERgondisch — op sien Tessels.

8,50

Koning van het erf (Vega)

Een royale hap van king boleet, romige pastinaak en knapperige knoflook. Vol, aards en met een tikkie pit: deze koning komt rechtstreeks van 't erf.

8,50

Boerenbriefie van de geit (Vega)

Krokante boeren-tartine met romige chèvre, zoet accent, frisse kruiden en een rijke BOERgondische bite.

6,50

Jutters goud

Aangespoeld goud voor zoetekauwen: zachte toffee pudding, zoute jutterkaramel en Texels vanille-ijs. Warm, romig en gevaarlijk lekker.

4,50



alleskunner
op reclamegebied

Spinbaan 1, Den Burg | Ringersplein 6, Alkmaar

0222 - 761 782 www.53gradennoord.nl @ f in





18 Restaurant L'Avenir

Texels buikspek

Shiitake | Duindoornbes | Zuurdesemtoast

4,50

Texels Lamsrollade

Bospaddenstoelen | Cranberrycompote

6,50

L'avenir klassieker

Texels runderstoof | Scoops

5,00

Sjuuls stoofpeertjes

Mascarpone | Texelstroompje | Crumble

4,50



19 Café Restaurant Sjans

Gegratineerde Ui-en soep

Gegratineerde uiensoep met Texelse kaas

4,50

Beef Boerguignon

Rustiek gerecht bereid met Texels rundvlees en Texelse chips

7,00

Trester Parfait

Gekaramelliseerde parfait, bereid met appelschnaps

5,50



MB
HYPOTHEKEN

Thuis winnen begint met de juiste hypotheek.



CONTACT

hypotheken@mbadviesgroep.nl | 0299 4058 755 | www.mbhypotheek.nl

Hollands Kroon | Texel | Purmerend | Amsterdam



20 Grandcafé Het Plein

Steak Tartar 7,50

Bisque 6,00

Verse oesters uit het homarium:

Fines de Claires p.s. 4,50

Diverse toppings naar keuze



WE ARE BACK!

Yamas is terug bij Texel Culinaire!
En dit jaar pakken we nóg groter uit: twee stands, één locatie!

21 Yamas Restaurant



Bij ons proef je Griekenland zoals het hoort: vers, smaakvol en bomvol Griekse smaken. Van onze Giros Loempia tot echte klassiekers zoals Pita Giros, Feta Saganaki en Spanakopita. En omdat Yamas natuurlijk "Proost!" betekent, vind je direct daarnaast onze Cocktailbar. Zo heb je alles op één plek: Greek street food, cocktails en vooral heel veel Yamas!

Giros loempia - Favoriet! 7,50

Onze bekende loempia in een Grieks jasje! Krokant filodeeg gevuld met giros, romige Metaxasaus, Geserveerd met onze Sweet & Spicy mayonaise met een frisse touch van munt

Streetstyle Pita Giros - Greek street food at its finest! 9,00

Een echte Griekse klassieker. Warme Griekse pita gevuld met giros, echte Griekse Tzatziki en rode ui. Simpel, vers en precies zoals je hem in Griekenland wilt eten

Feta Saganaki 5,25

Een heerlijke combinatie van hartig en zoet. Griekse feta in krokant filodeeg, met een vleugje ouzo en tijm. Afgetopt met honing en zwarte sesam

Spanakopita - Griekse favoriet! 4,50

Misschien wel één van de bekendste Griekse hartige lekkernijen. Krokant filodeeg gevuld met spinazie, Griekse feta en mediterrane kruiden. Knapperig van buiten, zacht en vol van smaak van binnen. Een echte Griekse klassieker!

Verkrijgbaar bij onze cocktailbar:

Pornstar Martini 9,00 / Margarita 8,00 / Mojito 8,00 / Limoncello Spritz 8,00





22 Taj Mahal Texel

Onion Bhaji

Verse groenten door een mild kruidenbeslag gehaald.
Gebakken in plantaardige olie. (Basis van uien en linzen)

4,50

Tandoori Chicken

Malse kippenbouten, gemarineerd in verschillende kruiden.
Bereidt in de beroemde tandoori klei oven

5,50

Lams Zhalferizi

Een medium met pittig gerecht van lamsvlees, gebakken uien,
paprika en verse chili

6,50

Butter chicken

Een romig indiaans kipgerecht met boter, verse tomaat, cashewnoten,
amandelpoeder en warme specerijen. (Zoet van smaak)

5,50

Samosa

Bladerdeegkussentjes gevuld met verse groenten en specerijen

4,50



23 Pollo De Koog

Kip curryworst (lactosevrij)

Met Pollo's huisgemaakte currysauce

4,50

Authentieke Tom Kha Kai (gluten- en lactosevrij)

Thaise kippensoep van Benchamat

5,50

Thaise kip curry (glutenvrij)

Met aardappelpuree van op Texel geteelde Agria's van Texelsun

6,50

Jamaican jerk chicken (gluten- en lactosevrij)

Kipkluijes v/d BBQ, 6 stuks

7,50

Blueberry kokos cake (gluten- en lactosevrij)

Met softijs van T'Exels koeienmelk

5,00

Kortekaas & Kooijman
makelaars en taxateurs

aankoop / verkoop / taxaties



Uw makelaar
op het eiland!

0222-310 314
www.kortekaasenkooijman.nl



Dorpsstraat 179, De Koog / Waalderstraat 1, Den Burg



VILLA VERHUUR
TEXEL



Luxe accommodaties
omgeven door natuur en rust



Vraag naar ons gratis magazine!



Familie Zoetelief - Pontweg 190, De Koog

0222 - 327 800 www.villaverhuurtexel.nl

 **Texel***vakanties*.nl

Echt even
helemaal weg



Exclusieve
accommodaties



Nabij strand
& bos



Luxe &
comfort



Betrouwbaar
& bereikbaar

www.texelvakanties.nl

 **Hooijschuur**
Groen

 *Tuinaanleg*  *Tuinonderhoud*
 *Bestrating*  *Groot groen onderhoud*
 *Timmerwerkzaamheden*

Postweg 145, De Cocksdorp
0222-331 000 www.hooijschuurgroen.nl



*Wij wensen iedereen een
gezellig Texel Culinair toe*



**KAGER &
PARTNERS** Financiële Dienstverlening

VERZEKERINGEN - HYPOTHEKEN - MAKELAARDIJ
WWW.KAGERENPARTNERS.NL



Check onze webshop op TXLverhuur.nl



Peter Stiggelbout

www.txlverhuur.nl

Boodschappen doen... ingrediënten... rustgevende muziek... tafel gedekt... kaarsen aan... lekker eten... en daarna.

...tijd voor Juttertje!

De populaire Texelse kruidenbitter, onze eigen specialiteit. In heel Nederland verkrijgbaar bij de betere slijter.



Bij ons vindt u een uitgebreid assortiment

dranken

o.a. vele Texelse specialiteiten, binnen- en buitenlands gedistilleerd, wijnen en bieren.



slijterij_wijnhandel De Wit

Sinds 1930

Altijd speciale aanbiedingen!

Voor deskundig advies bij uw keuze naar

Jan de Wit

Weverstraat 18, Den Burg
Tel. (0222) 312134)

úw topSlijter



LANDHUIZEN
TEXEL



Volgt u ons al?

Luxe Landhuizen op Texel



Geniet van rust, ruimte en luxe op Texel. Onze vakantievilla's voor 4 tot 10 personen hebben een ruime woonkamer, een open keuken en een riante tuin met veel privacy. Op het loungeterras met complete buitenkeuken beleeft u het buitenleven op zijn best.



Elke villa biedt eigen extra's: van een hottub, buitendouche, sauna of sunshower tot een whirlpool of verwarmd buitenzwembad. Kies de villa die bij uw vakantiewensen past. Ook uw huisdier is van harte welkom.

LandhuizenTexel.nl is een uitgave van:

 **Texelvakanties.nl**

Badweg 32, De Koog | +31(0)222-317542 | www.landhuizentexel.nl

Zet de volgende editie alvast in de agenda!

 **24, 25 & 26 september 2027**