

KOOK ATELIER

a la carte MENU

Tasting Menu

Geniet van ons 5 gangen verrassingsmenu
74 p.p.

De keuken maakt een smakelijke selectie en neemt je mee langs alle smaken van dit moment. Uiteraard houden we rekening met de aangegeven dieetwensen. Het menu is per tafel te bestellen.

Wil je genieten van een begeleidend glas wijn? De bediening maakt een verrassende selectie vanuit onze wisselende open wijnen tussen de acht en twaalf euro.

BITES om mee te beginnen

Oesters 4 stuks 16
Met Tomasu sojasaus uit Rotterdam | Mierikswortel |
Gepekeld komkommer | Krokante zuurkool

Zuurdesembrood 8
Van Texelse Branding | Gezouten boerenroomboter

VOOR de tussentijd

Hollandse Garnalencocktail 18
Dragon | Venkel | Texelse Whisky

Koningsvis 16
Gepekeld | Duurzaam gekweekt in Zeeland | Ingelegde
rettich | Bieslook | Zeewier

Langoustines 21
Gebakken | Amandelmelk | Daslook | Gepekeld
komkommer | Zilte plantjes

Rode biet 15
Gepoft en ingelegd | Crème en krokantjes van
schapenkaas | Groene kruiden olie

HOOFD zaken

Vis van het Seizoen 28
Aardappel mousseline | Gefermenteerde prei |
Kappertjes | Gerookte haringkuit

Boerderij eend 28
Knolselderij | Konings oesterzwam | Boerenkool | Eigen
jus

Rib Eye 32
Polenta frites | Bearnaise | Knolselderij

Knolselderij 24
Zacht gegaarde knolselderij steak | Aardpeer |
Koningsoesterzwam | Zwarte knoflook | Soja beurre
blanc

NAgenieten

Witte Chocolade 15
Rode kool | Mierikswortel | Appel

Tarte Tatin 15
Stroopwafel | Appel | Gezouten karamel | Beurre noisette

Kaas 15
Een wisselend Nederlands kaasassortiment, we vertellen
je er graag meer over

Koffie Compleet 8
Met ambachtelijke friandises van Pascal Klappe

Espresso Martini 12
TX wodka | Cranberry likeur | Texels kwartiertje

KOOK ATELIER a la carte

Deze winter zijn we tijdens de bouw van ons restaurant op Oost, geopend op deze bijzondere locatie in het centrum van Den Burg. Op de eerste verdieping van Brut Bistro bar, aan de Vismarkt, achter de Waag. Vanaf de vroege zomer gaan we weer terug naar Oost. Benieuwd naar onze culinaire escape aan het Texelse Wad, met Green Key suites en eetbare tuin? www.opoost.nl

NORDIC en Botanical Cuisine

In onze keuken staat de natuur, kweken, foerageren en conserveren centraal. Waarbij we veel gebruik maken van wildpluk, lokale teelt en verschillende fermentatietechnieken.

BEWUSTE gastronomie

In alles wat we doen, blijven we dichtbij onze eigen natuur. En vragen we ons altijd af of iets anders, beter, dichterbij of bewuster kan. In ons hotel, in ons restaurant het Kook Atelier en bij onze events. We willen graag een fijne plek creëren waar rust, genieten en de verbinding met de natuur centraal staan. De natuur heeft bij ons altijd het laatste woord. We serveren in ons Served by nature a la carte Menu verschillende gerechten passend bij het element water, aarde, lucht en vuur.

Zo maken we veel gebruik van op Texel geteelde groenten, komt ons vlees van het eiland en onze vis schelp- en schaaldieren van het wad en de zee om ons heen. We serveren alleen ingrediënten waar we echt achter staan. Zoveel mogelijk van dichtbij, met zo nu en dan een verantwoord uitstapje naar verder gelegen gebieden.

TROTS op onze lokale helden

Van boer tot gepassioneerde moestuinder en zuivelhoeve tot kaasboerderij. We zijn er trots op dat wij met deze eerlijke leveranciers mogen werken.

www.kook-atelier.nl

MICHELIN Gids NL | Lekker500 #73 | Gault & Millau |
Dutch Cuisine | Green Key