

WARME DRANKEN

Koffie	2,70
Espresso	2,70
Ristretto	2,70
Cappuccino	2,90
Koffie verkeerd	3,00
Latte macchiato	3,00
Thee in diverse smaken	2,60
Verse muntthee	3,00
Verse citroen-gemberthee	3,00
Verse sinaasappel-gemberthee	3,00
Warme chocolademelk	2,60
Surfer's choco (met Malibu)	5,30
Chocolademelk t' Vlak <i>(met rum)</i>	5,30
Texelse choco (met jutter)	5,30
Irish coffee	6,50
Tesselse koffie	6,50

GEBAK UIT EIGEN KEUKEN

Appeltaart	3,40
Chocolade brownie	3,50
Toef slagroom	0,50

LEKKER BIJ DE BORREL

Nacho's (v) met salsa en guacamole	7,50
Surfplankje (2 pers.) lekkernijen voor na het surfen (of wandelen)	17,50
Tesselse rundvleesbitterballen gevuld met rundvlees ragout	6,00
Rodebieterbollen (v) gevuld met rode bieten ragout	6,00
Tesselse garnalen bitterballen	7,50
Portie Tesselse kaas (v)	6,50
<u>FRIS EN FRUITIG</u>	

Yoghurt met granola van de Novalishoeve	5,50
Yoghurt met vers seizoens fruit	5,50
Frisse koudgeperste smoothie	4,50

KOUDE DRANKEN

Coca Cola, Coca Cola Zero	2,60
Fanta, Cassis, Sprite, Ginger Ale	2,60
Ice tea, Ice tea green	2,70
Rivella, Tonic, Bitter lemon	2,70
Fristi, Chocomel	2,80
Chaudfontaine rood of blauw	2,60
Tomatensap	2,80
Tesselse Appelsap	3,00
Verse jus d' Orange	4,00

WIJNEN

WIT

Verdejo, Traslagares	4,00
Chardonnay, Mas du Canal	4,00

ROOD

Mencia, Armas de Guerra	4,00
Merlot, ConnOisseur	4,00

ROSÉ

Pélous, Cévennes	4,00
------------------	------

SANGRIA, Sureo

4,50

TESSELS BIER

Skuumkoppe, donker tarwebier	4,00
Texels Wit, fris tarwebier	4,00
Goudkoppe, hoppig blond bier	4,00
Springtij, zacht lentebier	4,00
Vuurbaak, Irish red Ale	4,00
Tripel, zwaar blond bier	4,00
Dubbel, donker speciaal bier	4,00
Diks Eilandkriebel, blond en fris	4,00
Diks Eilandbier, premiumpilsener	4,00
TX hop blond, volmoutig gerstebier	4,00

OVERKANTS BIER

Pilsener vaasje	3,30
Radler	3,50
Liefmans	3,50
Corona	4,50
Erdinger	5,50
Radler 0,0 %	3,00
Pilsener 0,0 %	3,00
Witbier 0,0 %	3,00

SOEPEN

Dagsoep	6,00
Tomatensoep (v) Uit eigen keuken	6,00
Mandje brood (v)	4,50

UITSMIJTERS van 11.00-17.00 uur

Uitsmijter ham/kaas Twee bruine boterhammen van bakkerij Timmer rijkelijk belegd met ham, kaas en een uitsmijter	8,50
Paal 9 uitsmijter Twee bruine boterhammen van bakkerij Timmer belegd met ham en een uitsmijter met kaas, ui, en tomaat	9,50
Twaalfuurtje Kleine uitsmijter, kroket op brood en een kommetje soep	12,50

V=vegetarisch gerecht VN= veganistisch gerecht
Heeft u wensen ivm. allergie? Laat het ons weten.

BROODJES van 11.00-17.00 uur

Stoofvlees Broodje met stoofvlees van onze Black Angus runderen, geserveerd met koolsalade	9,50
BLTC Maisbrood met spek, sla, tomaat, kaas en guacamole	7,50
Gravad lax Gemarineerde zalm met kruidenmayonaise geserveerd op maisbrood	9,50
Humus (vn) Huisgemaakte humus, geserveerd op een pitabroodje	7,50
Tesselse Kaas (v) Wisselende Tesselse kaas van Wezenspyk geserveerd op bruin brood	7,50
Kip Gemarineerde kippendij op een pitabroodje met sriracha-mayonaise	9,50
Hotdog Met koolsalade en pittige mosterd	9,50

KROKETTEN met brood

Rundvleeskroketten Kroketten gevuld met een ragout van Texels rundvlees	8,50
Garnalenkroketten Kroketten gevuld met een ragout en garnalen van de TX-65	9,50
Lamsvleeskroketten Kroketten gevuld met ragout van Texels lamsvlees	8,50
Groentekroketten (v) Licht-pittige Oosterse kroketten	8,50

VOOR DE JONGE GASTEN

Poffertjes Met poedersuiker	6,50
Verse frites met appelmoes en: Kipnuggets	5,50
Kroket	5,50
Kaasstengels	5,50
Frikandel	5,50

SALADES

Geitenkaas (v) Salade met geitenkaas, bietjes, druiven en cashewnoten	9,50
Gravad lax Salade met gemarineerde zalm en kruidenmayonaise	10,50
Superfood salad (v) Rode quinoa, mango, sojabonen, radijs, amandel en geitenkaas	9,50

FLAMMKUCHEN

Traditioneel Flammkuchen belegd met spek, ui en kaas	9,50
Champignon (v) Flammkuchen belegd met fenegriekkaas, ui en champignon	9,50

V=vegetarisch gerecht VN= veganistisch gerecht
Heeft u wensen ivm. allergie? Laat het ons weten.

BURGERS met verse friet

Black Angus Burger 16,50
Klassieker gemaakt van onze eigen Black Angus runderen

Seaweedburger (vn) 15,50
Gemaakt van eiwitrijke bonen, verrijkt met verse zeewier en geserveerd op de enige echte groene Weed bun

UIT DE NOORDZEE vanaf 17.00 uur

Makreel 18,50
Op de huid gebakken makreelfilet

Tong 23,50
Drie stuks, op de graat gebakken

Zeebaars 17,50
Gebakken zeebaarsfilet

Allegaartje 23,50
Een combinatie van de bovenstaande 3 visgerechten

Mosselen 21,50
Indien voorradig

STRANDHAPPEN

Indiase Dahl (vn) 14,50
Geurige dahl van linzen, rijk gevuld met groenten en rijst

Patatje stoof 13,50
Texels Black Angus stoofvlees, met verse frites

VAN 'T LAND vanaf 17.00 uur

Kipsaté 19,50
Een heerlijk malse kipsaté met kroepoek, pindasaus en zuur

Spies "Paal 9" 19,50
Rijkelijk gevulde spies met varkenshaas en chorizo

Lamsbout 23,50
Van boer Jan

Angus Steak van de week 21,50
Vraag onze bediening naar de steak van de week

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met warme groenten, verse frites en salade

NAGERECHTEN

Tesselse liefde Vanille-ijs met boerenjongens en advocaat	7,80
Fris en fruitig Framboos sorbetijs met mango	7,50
Hangop Met koekkruim en fruitcoulis	7,70
Warme wafel Met fruitcoulis, vanille ijs en slagroom	6,50
Warm appelgebak Appelgebak uit eigen keuken, met een bolletje vanille-ijs en een toef slagroom	6,50
Fruit op 'n stokje	
Bologisch fruitijs voor jong en oud	2,50

WELKOM in ons nieuwe Paviljoen PAAL 9

Bij ons kunt u genieten het uitzicht en al het lekkers dat het eiland biedt. Kijk om je heen en geniet van de natuur rondom. Een kustgebied met een eigen wil en een zee die elke dag anders lijkt. Een schitterend landschap, dat voor iedereen iets te bieden heeft.

Met de bouw van het nieuwe Paal 9 hebben we een stap gezet om onze ecologische 'footprint' te verkleinen. We zijn volledig van het gas afgestapt, alle apparatuur in het paviljoen is elektrisch. Uiteraard worden al onze afvalstromen gescheiden. Het paviljoen wordt in de winter verwarmd door middel van een pellet kachel.

Bij het uitzoeken van de producten voor onze gerechten letten we op de herkomst. Ons ijs komt van de Novalishoeve, de kaas van boerderij Wezenspyk, de friet komt van Boerderij de Peppelheem in Middenmeer, de vis uit de Noordzee. Ons rundvlees komt uit het natuurgebied de Hanenplas, dat wordt begraaasd door Black-Angus runderen. In samenwerking met SBB-Texel en een ervaren veehouder voldoet al het rundvlees op onze menukaart aan wat wijzelf de '4 G's' noemen: We zijn er zeker van dat het dier op Texel is geboren; het heeft er zijn hele leven gegraasd; het is er geslacht en wordt er uiteindelijk gegeten.

De keukenbrigade gebruikt vakkennis en fantasie om het hele dier van kop tot staart in de gerechten te verwerken. Vandaar dat u op de menukaart naast de befaamde hamburger, 'de steak van de week' ook een patatjes met stoofvlees treft. Gevarieerd, eerlijk en heerlijk stuk vlees uit de Texelse natuur.