

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
Rodebieterbullen (v) gevuld met rode bieten ragout	6,00
Tesselse garnalen bitterballen	7,50
Portie Tesselse kaas (v)	6,50

FRIS EN FRUITIG

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	2,60
Rivella, Tonic, Bitter lemon	2,60
Fristi, Chocomel	2,60
Chaudfontaine rood of blauw	
2,60	
Tomatensap	2,60
Tesselse Appelsap	3,00
Verse jus d' Orange	4,00

WIJNEN

WIT

Verdejo, Traslagaes	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

Amstel fluitje / vaasje	3,00 / 3,30
Amstel radler	3,50
Liefmans	3,50
Corona	4,50
Erdinger	5,50
Amstel radler 0,0%	3,00
Heineken 0,0%	3,00
Wieckse witte 0,0%	3,00

SOEPEN

Erwtensoep Huisgemaakt, met roggebrood met spek	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
Grilled sandwich Gegrild broodje met guacamole, kaas, tomaat en spek	7,50
Gravad lax Gemarineerde zalm met kruidenmayonaise geserveerd op maisbrood	9,50
Humus (vn) Huisgemaakte humus, geserveerd op bruin brood	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

KROKETTEN met brood

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

VOOR DE JONGE GASTEN

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

SALADES

Geitenkaas (v)	9,50
Salade met geitenkaas, walnoten, appel, cranberry en een honingdressing	
Gravad lax	10,50
Salade met gemarineerde zalm en kruidenmayonaise	
Superfood salad (v)	9,50
Rode quinoa, mango, sojabonen, radijs, amandel en geitenkaas	

FLAMMKUCHEN

Traditioneel	8,50
Flammkuchen belegd met spek en ui	
Champignon (v)	8,50
Flammkuchen belegd met fenegriekkaas, ui en champignon	

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

BURGERS met verse friet

Black Angus Burger 17,50
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

Schar 18,50
Gebakken scharretjes met remoulade

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 indien voorradig 21,50

WINTERKOST

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

Juttersmaal 15,50
Kapucijners, speklap, braadworst en gebakken ui en spek

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

Angus Steak van de week 24,50
Vraag onze bediening naar de steak van de week

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

NAGERECHTEN

Notenijsberg Drie soorten ijs met gekarameliseerde noten	7,50
Tesselse liefde Vanille-ijs met boerenjongens en advocaat	7,80
Hangop Met koekkruim en fruitcoulis	7,70
Warm appelgebak Appelgebak uit eigen keuken, met een bolletje vanille-ijs en een toef slagroom	6,50
Fruit op 'n stokje Natuurlijk fruitijs voor kinderen, keuze uit:	
Aardbei-Cocos	2,50
Kiwi-Mango	2,50
Passievrucht	2,50

WELKOM in ons nieuwe Paviljoen PAAL 9

Hier kunt u genieten van onze gastvrijheid en al het lekkers dat er voor u bereid wordt, maar bovenal genieten van de natuur rondom ons. Een kustgebied met een eigen wil en een zee die elke dag anders lijkt. Een schitterend landschap.

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. Ook 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 nieuwe natuurgebied de Hanenplas, dat wordt begraasd 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.

Onze 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, maar altijd eerlijk en heerlijk stuk vlees uit de Texelse natuur.