

WELKOM bij Strandpaviljoen PAAL 9

Bij ons kunt u genieten van het uitzicht en al het lekkers dat het eiland biedt. Kijk om je heen en geniet van de natuur. 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 Hemmer en onze vis komt uit de Noordzee. Ons rundvlees komt uit het natuurgebied de Hanenplas, dat wordt begraaasd door onze 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: de runderen zijn geboren; hebben gegraasd, zijn geslacht en worden uiteindelijk gegeten, op Texel.

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 patatje met stoofvlees treft. Op deze manier krijgt u van ons een gevarieerd, eerlijk en duurzaam stuk vlees uit de Texelse natuur.

WARME DRANKEN Decafé, soja- en havermelk mogelijk

Koffie	2,80
Espresso	2,80
Dubbele espresso	3,50
Espresso macchiato	2,90
Cappuccino	3,00
Koffie verkeerd	3,40
Latte macchiato	3,40
Thee: sterrenmix, rooibos, zorgeloos, red chai, gunpowder green, green chai, earl grey, ceylon, verveine, jasmine pearls	2,80
Verse muntthee	3,40
Verse citroen-gemberthee	3,40
Verse sinaasappel-gemberthee	3,40
Chai latte	3,50

WARME SPECIALS

Warme chocolademelk	3,00
Surfer's choco (<i>met malibu</i>)	5,30
Choco t' Vlak (<i>met rum</i>)	5,30
Texelse choco (<i>met jutter</i>)	5,30
Irish coffee	6,50
Tesselse koffie	6,50

GEBAK UIT EIGEN KEUKEN

Appeltaart	3,70
Wisselend gebak	3,70
Toef slagroom	0,50
Hoornderring	2,30

VERRASSENDE LIMONADES EN SPECIALS

Soof limonade (met of zonder bubbels)	3,00
zwarte bes & lavendel, munt & citroen of roos & kardemom	
Virgin Mojito verfrissende cocktail maar dan zonder alcohol	6,00
Italian Spritz alcoholvrije optie van de welbekende Spritz	6,00
Kombucha Gember gefermenteerde drank	4,50
Kombucha Grapefruit gefermenteerde drank	4,50
Ginger Beer gember frisdrank	4,50
Ijskoffie met een beetje slagroom	4,00

KOUDE DRANKEN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	2,70
Fanta, Cassis, Sprite	2,70
Ice tea, Ice tea green, Rivella	2,80
Ginger Ale, Tonic, Bitter lemon (<i>Biologisch</i>)	3,50
Fristi, Chocomel	2,90
Tomatensap, Texelse appelsap	3,20

FRIS EN FRUITIG

Skyr met granola van de Novalishoeve	6,00
Verse smoothie bosvruchten, aardbei of mango	4,50
Jus d' Orange	4,00

APERITIEVEN

Aperol Spritz	7,50
Frozen Mojito Frisse cocktail met rum, munt en limoen	8,50
TX Gin en Tonic Tesselse gin met limoen en biologische tonic	9,50
Glas Sekt Mousseerende wijn uit Oostenrijk (Grüner Veltliner)	5,50

BIER UUT OUWESKIL

Skuumkoppe donker tarwebier 6%	4,50
Tripel zwaar blond bier 8,5%	4,80
Dubbel donker speciaal bier 6,4%	4,60
Overzee IPA fris en bittere IPA 6%	4,60
Springtij zacht lentebier 7,5%	4,60

BIER UUT DEN BURG

Tesselaar Eilandkriebel blond en fris 6,4%	4,60
Tesselaar Strandstruner koperweizen 5,5%	4,60

BIER UUT STREND

TX Goudwit fruitig en smaakvol bier 3,8%	4,60
--	------

BIER UUT DE HOORE

Zomerzon blond bier met vlierbloesem 6%	4,60
---	------

ALCOHOLVRIJ BIER 0%

Radler 0,0%	3,50
Heineken 0,0%	3,50
Vrijwit witbier 0,5%	5,50
Bird Brewery Non Alk White IPA 0,3%	5,50

OVERKANTS BIER

Veltins pilsener	3,50
IJwit fris witbier 6,5%	5,50
Jopen Hop Zij Met Ons glutenvrij IPA 6%	5,50
Jopen Mooie Nel blond en krachtig IPA 6,5%	5,50
Bird Brewery Fuut Fieuw session IPA 4,6%	5,50
Bird Brewery Rumoerige Roodborst american amber 5,8%	5,50
Radler	3,50
Liefmans	3,50
Heineken	3,50
Weihenstephaner	6,00
Desparados	4,50

WIJNEN

WIT	Glas/Fles
- Verdejo Traslagares	5,00/25,00
- Pinot Grigio Trent	5,00/25,00
- Chardonnay PMC	6,50/32,50
ROOD	
- Syrah Palmento	5,00/25,00
- Merlot Trent	5,00/25,00
- Tempranillo Artuke	6,50/32,50
ROSÉ	
- Monastrell La Purisima	5,00/25,00
- Grenache Barbebelles	6,50/32,50
SANGRIA	6,50

LEKKER BIJ DE BORREL

Tesselse rundvleesbitterballen	6,00
Met ragout van Texels rundvlees	
Rodebietterballen (v)	6,00
Gevuld met rode bieten ragout	
Pimientos de Padrón (vn)	5,00
Milde pepers met zeezout	
Nacho's (v)	7,50
Met salsa en guacamole	
Portie Tesselse kaas (v)	6,50
Van kaasboerderij Wezenspyk	
Chickenwings	7,50
Met bleekselderij en limoendip	
Surfplankje (2-3 pers)	17,50
Met verschillende lekkernijen	

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Dagsoep 6,00

Tomatensoep (vn) 6,00

Mandje brood (v) 4,50

UITSMIJTERS van 11.00-17.00 uur

Uitsmijter ham/kaas 8,50

Twee bruine boterhammen van bakkerij Timmer
rijkelijk belegd met ham, kaas en een uitsmijter

Twaalfuurtje 12,50

Kleine uitsmijter, kroket op brood en een kommetje soep

FLAMMKUCHEN

Traditioneel 10,50

Flammkuchen belegd met spek, ui en kaas

Champignon (v) 10,50

Flammkuchen belegd met fenegriekkaas,
ui en champignon

BROODJES van 11.00-17.00 uur

Stoofvlees 9,50

Broodje met stoofvlees van onze Black Angus runderen,
geserveerd met koolsalade

Buikspek 7,50

Zacht gegaard buikspek met Texelse kaas, pickles en
grove mosterd, geserveerd op getoast brood

Kip 9,50

Gemarineerde kippendij in Turks brood
met sriracha-mayonaise

Gerookte zalm 9,50

Gerookte zalm met sesam en Japanse mayonaise
geserveerd op maisbrood

Muhammara (v) 7,50

Syrische spread gemaakt van rode paprika's
geserveerd in Turks brood met gebrande noten

Tesselse Kaas (v) 7,50

Boerenkaas van kaasboerderij Wezenspyk
geserveerd op bruinbrood

v = vegetarisch gerecht

vn = veganistisch gerecht

Heeft u wensen i.v.m. allergie? Laat het ons weten.

SALADES

Geitenkaas (v) 9,50
Salade met geitenkaas, watermeloen, olijven, pompoenpitten en frambozendressing

Superfood salad (vn) 9,50
Rode quinoa, mango, sojabonen, radijs, cherrytomaatjes en noten, geserveerd met een soja-sesam dressing

KROKETTEN met brood van 11.00-17.00 uur

Rundvleeskroketten 8,50
Kroketten van Texels rundvlees

Garnalenkroketten 9,50
Kroketten gevuld met een ragout van garnalen van de TX 65

Oesterzwamkroketten(v) 9,50
Kroketten van de Novalishoeve

VOOR DE JONGE GASTEN

Poffertjes 6,50
Met poedersuiker en roomboter

Verse frites, appelmoes & fruit:
Kroket 7,00
Chickenwings 7,00
Frikandel 7,00

BURGERS

Met verse friet

Black Angus Burger 17,00
Klassieker gemaakt van onze eigen Black Angus runderen
Geserveerd met huisgemaakte pickles

Seaweedburger (vn) 17,50
Gemaakt van eiwitrijke bonen, verrijkt met verse zeewier en geserveerd op de enige echte groene 'Weed bun'

STRANDHAPPEN

Patatje stoof 14,50
Texels Black Angus stoofvlees, met verse frites

Patatje kip 14,50
Gemarineerde kippendij met verse frites, sriracha-mayonaise en Chinese kool pickles

Poké bowl Zalm 14,50
Frisse poké bowl met rijst, mango, sojabonen, zeewier en een soja-sesam dressing.

Indiase Dahl (vn) 15,50
Geurige Dahl van linzen, rijk gevuld met groenten en rijst

Jamaicaanse curry (vn) 16,50
Van kikkererwten, broccoli, sperziebonen, asperges en zeekraal met rijst en gember

UIT DE NOORDZEE vanaf 17.00 uur

Geserveerd met verse groenten, frites en salade

Tong	22,50
Drie gebakken tongetjes	

Zeebaars	19,50
Gebakken zeebaarsfilet	

VAN 'T LAND vanaf 17.00 uur

Geserveerd met verse groenten, frites en salade

Procureur	19,50
Langzaam gegaarde procureur van varken met BBQ saus	

Angus Steak	29,50
Steak van 280 gram van onze eigen runderen met BBQ saus	

Varkenshaas saté	20,50
Varkenshaas met cassave, pindasaus en zuur	

v = vegetarisch gerecht

vn = veganistisch gerecht

Heeft u wensen i.v.m. allergie? Laat het ons weten.

NAGERECHTEN

Met ijs van de Novalishoeve

Skyr	6,00
Gemaakt op Zuivelboerderij Molenzicht	
Met vers fruit en gebrande noten	

Warme wafel	6,50
Met vanille-ijs, fruitcoulis en slagroom	

Tesselse liefde	7,80
Vanille-ijs met boerenjongens, advocaat en slagroom	

Vruchtensorbet	7,50
Wisselend sorbetijs met vers fruit en slagroom	

Warm appelgebak	6,50
Huisgemaakte appeltaart met vanille-ijs en een toef slagroom	

Fruit op 'n stokje	2,50
Biologisch fruitijs voor jong en oud	
- aardbei	
- framboos-hibiscus	
- appel-citroen	
- peer-sinaasappel	
- stracciatella	
- vegan choco-hazelnoot	