

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. De kaas komt van boerderij Wezenspyk, de friet komt van boerderij de Hemmer en onze vis komt uit de Noordzee. Ons rundvlees komt uit het natuurgebied de Geul, dat wordt begraasd 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, erwten- en havermelk mogelijk

Koffie	3,10
Espresso	3,00
Dubbele espresso	3,80
Espresso macchiato	3,10
Cappuccino	3,30
Koffie verkeerd	3,50
Latte macchiato	3,50
Thee: sterrenmix, rooibos, zorgeloos, red chai, gunpowder green, green chai, earl grey, ceylon, verveine, jasmine pearls	2,90
Verse muntthee	3,50
Verse citroen-gemberthee	3,50
Verse sinaasappel-gemberthee	3,50
Chai latte	3,50

WARME SPECIALS

Warme chocolademelk	3,00
Surfer's choco (<i>met malibu</i>)	6,50
Choco t' Vlak (<i>met rum</i>)	6,50
Tesselse choco (<i>met jutter</i>)	6,50
Irish coffee	7,50
Tesselse koffie	7,50

GEBAK UIT EIGEN KEUKEN

Appeltaart	4,00
Wisselend gebak	4,00
Toef slagroom	0,50
Hoornderring	2,50

VERRASSEDE LIMONADES EN SPECIALS

Naturfrisk Limonade: (met of zonder bubbels) roos & citroen, gember & limoen, rode vruchten	3,00
Virgin Mojito verfrissende cocktail maar dan zonder alcohol	6,00
Italian Spritz alcoholvrije optie van de welbekende Spritz	6,00
Kombucha Gember gefermenteerde frisdrank	4,50
Kombucha Grapefruit gefermenteerde frisdrank	4,50
Ginger Beer gember frisdrank	4,50
Ijskoffie met een beetje slagroom	4,00
Karnejus	3,50

KOUDE DRANKEN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,00
Fanta, Cassis, Sprite	3,00
Ice tea, Ice tea green, Rivella	3,00
Ginger Ale, Tonic, Bitter lemon (<i>Biologisch</i>)	3,50
Fristi, Chocomel	3,00
Tomatensap, Texelse appelsap	3,50
Jus d' Orange	4,00
Verse smoothie bosvruchten, aardbei of mango	4,50

COCKTAILS

Paal9 Spritz TX Aperitivo van grapefruit en sinaasappel	8,50
TX Gin en Tonic Tesselse gin met limoen en biologische tonic	10,50
Sangria geserveerd met vers fruit en ijs	6,50

BIER UUT OUWESKIL

Skuumkoppe donker tarwebier 6%	4,90
Tripel zwaar blond bier 8,5%	5,20
Dubbel donker speciaal bier 6,4%	5,00
Overzee IPA fris en bittere IPA 6%	5,20
Springtij zacht lentebier 7,5%	5,00

BIER UUT DE BURG

Tesselaar Eilandkriebel blond en fris 6,4%	4,90
Tesselaar Strandstruner koperweizen 5,5%	5,00

BIER UUT STREND

TX Goudwit fruitig en smaakvol bier 3,8%	4,90
--	------

BIER UUT DE HOORE

Zomerzon blond bier met vlierbloesem 6%	5,00
---	------

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
Lowlander Blonde Ale glutenvrij blond bier 0,3%	5,50

OVERKANTS BIER

Veltins pilsener van de tap 4,8 %	3,50
IJwit fris witbier 6,5%	5,50
Lowlander Cool Earth Lager glutenvrije lager 4%	5,50
Lowlander IPA blond en krachtige IPA 6%	5,50
Lowlander Tropical Ale fris en fruitige ale 3,8%	5,50
Bird Brewery Fuut Fieuw soepele session pale ale 4,6%	5,50
Bird Brewery Datisanderekoekoek elegante saison 5,6%	5,50
Liefmans	4,00
Radler	3,50
Heineken	3,50
Weihenstephaner	6,00

WIJNEN

WIT	Glas/Fles
- Verdejo fruitige wijn uit Rueda, Spanje	5,00/25,00
- Pinot Grigio erg frisse en lichte wijn met fijne zuren uit Italië	5,00/25,00
- Chardonnay rijpe en elegante wijn uit Oostenrijk met een klein beetje houtopvoeding	32,50
ROOD	
- Syrah fris en fruitige syrah uit Italië	5,00/25,00
- Merlot soepele merlot uit Italië met een medium body	5,00/25,00
- Tempranillo moderne Rioja, sappig en verfijnd bedoeld om licht gekoeld te drinken	32,50
ROSÉ	
- Pinot Grigio lichte en fruitige rosé uit Italië	5,00/25,00
- Grenache verfijnde en elegante rosé uit de Provence	32,50

LEKKER BIJ DE BORREL

Tesselse rundvleesbitterballen Met ragout van Texels rundvlees	7,00
Rodebieterballen (v) Gevuld met rode bieten ragout	7,00
Patatje Rustiek Met truffelmayonaise en bieslook	6,80
Pimientos de Padrón (vn) Milde pepers met zeezout	5,00
Nacho's (v) Met salsa en guacamole	7,80
Portie Tesselse kaas (v) Van kaasboerderij Wezenspyk	6,50
Chickenwings Met bleekselderij en limoendip	7,50
Gyoza's Japanse garnalen dumplings met ponzu en sesamzaadjes	6,50
Surfplankje (2-3 pers) Met verschillende lekkernijen	18,50

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Dagsoep 6,00

Tomatensoep (vn) 6,00

Mandje brood (v) 4,50

UITSMIJTERS van 11.00-17.00 uur

Uitsmijter ham/kaas 9,50

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 11,50

Flammkuchen belegd met spek, ui en kaas

Champignon (v) 11,50

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 op een flaguette met sriracha-mayonaise

Gerookte zalm 9,50

Gerookte zalm met sesam en Japanse mayonaise geserveerd op maisbrood

Hummus (v) 7,50

Hummus, met pesto, edamame, radijs en sesam geserveerd op een naanbrood

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.

SALADE

Geitenkaas (v) 10,50

Salade met geitenkaas, watermeloen, olijven, pompoenpitten en frambozendressing

Superfood salad (vn) 10,50

Rode quinoa, mango, sojabonen, radijs, cherrytomaatjes en noten, geserveerd met een soja-sesam dressing

KROKETTEN met brood van 11.00-17.00 uur

Rundvleeskroketten 9,50

Kroketten van Texels rundvlees

Garnalenkroketten 10,50

Kroketten gevuld met een ragout van garnalen van de TX 65

Oesterzwamkroketten(v) 10,50

Kroketten gevuld met oesterzwam, zeesla en sesam

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 15,50

Texels Black Angus stoofvlees, met verse frites

Patatje kipsaté 15,50

Verse frites met kippendij, taugé atjar, seroendeng en saté saus

Poké bowl Zalm 17,50

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

Indiase Dahl (vn) 16,50

Geurige Dahl van linzen, rijk gevuld met groenten, rijst en naanbrood

Jamaicaanse curry (vn) 16,50

Van kikkererwtten, broccoli, sperziebonen, asperges en zeekraal met rijst en naanbrood

VAN 'T LAND vanaf 17.00 uur

Angus Steak 27,50

Steak van 280 gram van onze eigen runderen met huisgemaakte BBQ-saus, geserveerd met verse groenten en frites

Lamscurry 19,50

Kruidige lamscurry geserveerd met rijst en naanbrood

UIT DE NOORDZEE vanaf 17.00 uur

Geserveerd met verse groenten en frites

Tong 22,50

Twee gebakken tongetjes

Zeebaars 20,50

Gebakken zeebaarsfilet geserveerd met salsa verde

Mosselen 22,50

Indien voorradig

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

Warm appelgebak 7,00

Huisgemaakte appeltaart met vanille-ijs en een toef slagroom

Appel gyoza's 6,50

Krokant gebakken appel dumplings geserveerd met vanille-ijs en kaneelsuiker

Vruchtensorbet 7,50

Wisselend sorbetijs met vers fruit en slagroom

Fruit op 'n stokje 2,50

Biologisch fruitijs voor jong en oud

- aardbei

- framboos-hibiscus

- romige-sinaasappel (knijpijsje)

- appel-citroen

- straciatella

- vegan choco-hazelnoot