

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 en steak, 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 en erwtenmelk mogelijk

Koffie	3,30
Espresso	3,10
Dubbele espresso	3,90
Espresso macchiato	3,20
Cappuccino	3,60
Koffie verkeerd	3,80
Latte macchiato	3,80
Thee: marokkaanse munt, rooibos, bosvruchten, mao feng(groen), earl grey, darjeeling, jasmine pearls	3,20
Paal 9 thee onze eigen kruidenthee	3,20
Verse muntthee	3,70
Verse citroen-gemberthee	3,70
Verse sinaasappel-gemberthee	3,70
Chai latte	3,90

WARME SPECIALS

Warme chocolademelk	3,20
Surfer's choco (<i>met malibu</i>)	6,70
Choco t' Vlak (<i>met rum</i>)	6,70
Tesselse choco (<i>met jutter</i>)	6,70
Irish coffee	7,70
Tesselse koffie	7,70

GEBAK UIT EIGEN KEUKEN

Appeltaart	4,20
Gebak van de Novalishoeve <small>cheesecake of carrotcake</small>	5,20
Toef slagroom	0,70

VERRASSENDE LIMONADES EN SPECIALS

Naturfrisk Limonade: (met of zonder bubbels) roos & citroen of gember & limoen	2,50
Virgin Mojito verfrissende cocktail maar dan zonder alcohol	6,20
Italian Spritz alcoholvrije optie van de welbekende Spritz	6,20
Kombucha Gember gefermenteerde frisdrank	4,70
Kombucha Grapefruit gefermenteerde frisdrank	4,70
Ginger Beer gember frisdrank	4,70
Rabarberspritz rabarber frisdrank	4,70
Ijskoffie met een beetje slagroom	4,50
Komkommerspritz frisse komkommer frisdrank met limoen	3,00
Wilderland limonade limonade met culinaire biodiversiteit	3,00
Gingershot pure gembershot	3,00

KOUDE DRANKEN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,20
Fanta, Cassis, Sprite, Apfelschorle	3,20
Ice tea, Ice tea green, Rivella	3,20
Ginger Ale, Tonic, Bitter lemon (<i>Biologisch</i>)	3,70
Fristi, Chocomel	3,20
Tomatensap, Texelse appelsap	3,70
Jus d' Orange	4,00

COCKTAILS

Paal9 Spritz TX Aperitivo van grapefruit en sinaasappel	8,50
TX Gin en Tonic Tesselse gin met limoen en biologische tonic	11,50
Kan Sangria een liter sangria met vers fruit en ijs	23,50

BIER UUT OUWESKIL

Skuumkoppe donker tarwebier 6%	5,30
Dubbel donker speciaal bier 6,4%	5,40
Tripel zwaar blond bier 8,5%	5,80
Overzee IPA fris en bittere IPA 6%	5,50
Springtij zacht lentebier 7,5%	5,30

BIER UUT DE BURG

Tesselaar Witte Tessel-aar fris witbier 4,9%	5,30
Tesselaar Strandstruner koperweizen 5,5%	5,30

BIER UUT STREND

TX Tropical NEIPA fruitige en tropische IPA 6,2%	5,30
--	------

BIER UUT DE HOORE

Zomerzon blond bier met vlierbloesem 4,5%	5,30
---	------

ALCOHOLVRIJ BIER 0%

Radler 0,0%	3,60
Heineken 0,0%	3,60
Skuumkoppe 0,0%	5,30
Vrijwit witbier 0,5%	5,50
Bird Brewery Non Alk White IPA 0,3%	5,50

OVERKANTS BIER

Veltins pilsener van de tap 4,8%	3,60
Bird Brewery Fuut Fieuw session IPA 4,6%	5,50
IJwit fris witbier 6,5%	5,50
Brasa fris zomers bier van Curaçao 5,0%	4,00
Liefmans	4,00
Radler	3,60
Heineken	3,60
Weihenstephaner	6,00

WIJNEN

WIT	Glas/Fles
- Sauvignon blanc fruitige en verfijnde blend uit de Gascogne	5,20/26,00
- Verdejo fruitige en bloemige wijn uit Rueda, Spanje	5,20/26,00
- Chardonnay houtgerijpte chardonnay uit Hongarije	29,00
ROOD	
- Syrah fris en fruitige syrah uit Italië	5,20/26,00
- Merlot soepele merlot uit Italië met een medium body	5,20/26,00
ROSÉ	
- Pinot Grigio lichte en fruitige rosé uit Italië	5,20/26,00
- Grenache verfijnde en elegante rosé uit de Provence	34,00

ALCOHOLVRIJE WIJN

- Muscat zacht en frisse alcoholvrije witte wijn uit Spanje	5,00
- Syrah soepele alcoholvrije rode wijn uit Spanje	5,00
- Grüner Veltliner fris en fruitige mousserende alcoholvrije wijn uit Oostenrijk	5,00

LEKKER BIJ DE BORREL

Tesselse Rundvleesbitterballen Met ragout van Texels rundvlees	7,00
Vegetarische Gyoza's (v) Gevuld met Chinese kool, wortel en bosui	6,50
Patatje Rustiek (v) Overjarige boerenkaas met truffelmayonaise en bieslook	7,00
Nacho's (v) Met kaas, salsa, guacamole en jalapeño's	7,50
Edamame (vn) Uit de oven met sojasaus	5,00
Maïskolven (v) Uit de oven met citroenmayonaise	6,00
Tesselse Kaasplank (v) Van kaasboerderij Wezenspyk	10,00

v = vegetarisch gerecht

vn = veganistisch gerecht

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

ONTBIJT tot 11:00 uur

Frisse start	
Yoghurt met vers fruit en granola	8,50

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Dagsoep	6,50
Tomatensoep (vn)	6,00
Mandje brood (v)	5,00

UITSMIJTERS van 11.00-17.00 uur

Uitsmijter ham/kaas	10,50
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	12,50
Flammkuchen belegd met spek, ui en kaas	
Champignon (v)	12,50
Flammkuchen belegd met fenegriekkaas, ui en champignon	

BROODJES van 11.00-17.00 uur

Stoofvlees	9,50
Broodje met stoofvlees van onze eigen Black Angus runderen, geserveerd met koolsalade	
Kip	9,50
Gemarineerde kippendij op een flaguette met sriracha-mayonaise	
Gerookte Zalm	12,50
Gerookte zalm met Japanse mayonaise, sesam en radijs geserveerd op flaguette	
Bietenhummus (v)	9,50
Bietenhummus met witte kaas en kiemgroenten geserveerd op naanbrood	
Hotdog (vn)	9,50
Met frisse koolsla, pickles en krokante uitjes	
Tesselse Kaas (v)	8,50
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

Superfood Salad (vn) 12,50
Rode quinoa, mango, sojabonen, radijs, cherrytomaatjes
en noten, geserveerd met een soja-sesam dressing

Geitenkaas (v) 13,50
Salade met geitenkaas, watermeloen, olijven, pompoenpitten
en frambozendressing

KROKETTEN met brood van 11.00-17.00 uur

Rundvleeskroketten 10,50
Kroketten van Texels rundvlees

Oesterzwamkroketten (vn) 11,00
Kroketten gevuld met oesterzwam, zeewier en sesam

Garnalenkroketten 13,50
Kroketten gevuld met een ragout van garnalen van de TX 65

VOOR DE JONGE GASTEN

Poffertjes 6,50
Met poedersuiker en roomboter

Verse frites, appelmoes & fruit:

Kroket 7,00

Kipnuggets 7,00

Frikandel 7,00

STRANDHAPPEN

Patatje Stoof 15,50
Texelse Black Angus stoofvlees, met verse frites

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

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

Poké bowl Zalm 17,50
Frisse poké bowl met rijst, mango, sojabonen, zeewier en
een soja-sesam dressing.

Lamscurry 20,50
Kruidige lamscurry geserveerd met rijst, naanbrood en pittige
mangochutney

v = vegetarisch gerecht

vn = veganistisch gerecht

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

BURGERS

Met verse friet

Black Angus Burger 17,00

Klassieker gemaakt van onze eigen Black Angus runderen
Geserveerd met huisgemaakte pickles

Kimchi Burger (vn) 17,50

Gemaakt van verse chinese kool, wortel, en kimchi-kruiden
Geserveerd met koolsalade en avocado mayonaise

VAN 'T LAND vanaf 17.00 uur

Angus Steak 27,50

Steak van 280 gram van Angus koeien uit de duinen met
chimichurri, geserveerd met verse groenten en frites

Kipsaté 20,50

Van kippendij met verse frites, cassave, pindasaus en zuur

UIT DE NOORDZEE vanaf 17.00 uur

Geserveerd met verse groenten en frites

Tong 26,50

Twee gebakken tongetjes

Zeebaars 22,50

Gebakken zeebaarsfilet

Mosselen 22,50

Indien voorradig

Side salad 4,00

Frisse salade

NAGERECHTEN

Met ijs van de Novalishoeve

Warme Wafel 7,50

Met vanille-ijs, fruitcoulis en slagroom

Tesselse Liefde 8,50

Vanille-ijs met boerenjongens, advocaat en slagroom

Zoete Zonde 9,00

Vanille-ijs met karamelsaus, stroopwafel en slagroom

Warm Appelgebak 7,50

Huisgemaakte appeltaart met vanille-ijs en een slagroom

Vruchtensorbet 9,50

Wisselend sorbetijs met vers fruit en slagroom

Fruit op 'n stokje 3,00

Biologisch fruitijs voor jong en oud

- aardbei
- romige-sinaasappel (knijpijsje)
- appel-citroen
- vegan choco-hazelnoot

v = vegetarisch gerecht

vn = veganistisch gerecht

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