

## 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	3,20
Espresso	3,10
Dubbele espresso	3,90
Espresso macchiato	3,20
Cappuccino	3,40
Koffie verkeerd	3,60
Latte macchiato	3,60
Thee: marokkaanse munt, rooibos, bosvruchten, mao feng(groen), earl grey, darjeeling, jasmine pearls	3,00
Paal 9 thee kruidenthee	3,00
Wisselende thee	3,00
Verse muntthee	3,50
Verse citroen-gemberthee	3,50
Verse sinaasappel-gemberthee	3,50
Chai latte	3,75

## 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
Luxe gebak van de Novalishoeve	5,20
Toef slagroom	0,70

## VERRASSEDE 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

## KOUDE DRANKEN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,20
Fanta, Cassis, Sprite	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

## 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 Eilandkriebel blond en fris 6,4%	5,30
Tesselaar Strandstruner koperweizen 5,5%	5,30

## BIER UUT STREND

TX Wisseltap IPA 6,2% of Goudwit 3,8%	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
Liefmans	4,00
Radler	3,60
Heineken	3,60
Weihenstephaner	6,00

## WIJNEN

WIT	Glas/Fles
- Grüner Veltliner vol en ronde Veltliner uit Burgenland	5,20/26,00
- Verdejo fruitige wijn uit Rueda, Spanje	5,20/26,00
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
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
Chickenwings Met radijs en chipotlemayo	9,50
Edamame (vn) Uit de oven met sojasaus	5,00
Maïskolven (v) Uit de oven met pittige botermarinade en chipotlemayo	6,00
Tesselse Kaasplank (v) Van kaasboerderij Wezenspyk	9,50

v = vegetarisch gerecht

vn = veganistisch gerecht

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

## 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 een flaguette

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

Chickenwings 7,00

Frikandel 7,00

## STRANDHAPPEN

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

Shakshuka (v) 15,50  
Arabisch eenpansgerecht op basis van tomaat en paprika geserveerd met een gegaard ei en naanbrood

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 onze eigen runderen met huisgemaakte  
BBQ-saus, geserveerd met verse groenten en frites

Kipsaté zonder stokje 20,50

Van kippendij met verse frites, cassave, pindasaus en atjar

## UIT DE NOORDZEE vanaf 17.00 uur

*Geserveerd met verse groenten en frites*

Tong 26,50

Twee gebakken tongetjes

Zeebaars 22,50

Gebakken zeebaarsfilet geserveerd met salsa verde

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

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.