

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.

411

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	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
Virgin 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
Wilderland Limonade limonade met culinaire biodiversiteit	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

BOCK BIER

Wisselend bockbier van Texel	5,30
Vraag naar de huidige bock op de wisselende tap!	
Bird Brewery Lekker in de kauw (op de fles)	5,50
Heerlijke herfstbock met herfstfruit en karamel 7%	

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
Vuurbaak moutige pale ale, ierse stijl 5,5%	5,30

BIER UUT DE BURG

Tesselaar Strandstruner koperweizen 5,5%	5,30
--	------

BIER UUT STREND

TX Hopblond volmoutig, dubbel gehopt blond bier 6,7%	5,30
--	------

BIER UUT DE HOORE

Porter Old Style Porter met tonen van koffie, en zoethout 5%	5,30
--	------

ALCOHOLVRIJ BIER 0%

Radler 0,0%	3,60
Heineken 0,0%	3,60
Skuumkoppe 0,0%	5,30
Vrijwit 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 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
- Pinot grigio fruitige en frisse biologische wijn van Siciliaanse bodem	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
Finger Spareribs Uit de oven geserveerd met knoflooksaus	9,50
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.

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

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

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 kruiden mayo, radijs
geserveerd op flaguette

Bietenhummus (v) 9,50

Bietenhummus met witte kaas en kiemgroenten
geserveerd op naanbrood

Hotdog (vn) 9,50

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

Gerookte Zalm Salade	14,50
Ei, edamame, kapperappel, radijs en kruidenmayonaise	

Burrata Salade (v)	14,50
Cherrytomaatjes, basilicum vinaigrette en komijnzaadjes	

FLAMMKUCHEN

Traditioneel	12,50
Flammkuchen belegd met spek, ui en kaas	

Champignon (v)	12,50
Flammkuchen belegd met fenegriekkaas, ui en champignon	

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	

Patatje Kip	15,50
Gemarineerde kippendij met verse frites, sriracha-mayonaise en kimchi	

Pompoen Curry (vn)	16,50
Kikkererwtencurry met pompoen en zoete aardappel geserveerd met rijst en naanbrood	

Jamaicaanse Curry (vn)	16,50
Rijkge vulde curry met broccoli, sperziebonen, asperges en zeekraal met rijst en naanbrood	

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

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

Zeebaars 22,50

Gebakken zeebaarsfilet geserveerd met verse groenten,
frites en citroenmayonaise

Mosselen 22,50

Indien voorradig, geserveerd met frites en sauzen

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.