

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.

[Scan de QR code voor onze allergenenkaart](#)



WARME DRANKEN Decafé en erwtenmelk mogelijk

Koffie	3,60
Espresso	3,40
Dubbele espresso	4,30
Cappuccino	3,90
Koffie verkeerd	4,10
Latte macchiato	4,10
Thee: marokkaanse munt, rooibos, bosvruchten, mao feng(groen), earl grey, darjeeling, jasmine pearls	3,60
Paal 9 thee onze eigen kruidenthee	3,60
Verse muntthee	4,00
Verse citroen-gemberthee	4,00
Verse sinaasappel-gemberthee	4,00
Chai latte	4,30

WARME SPECIALS

Warme chocolademelk	4,00
Surfer's choco (<i>met malibu</i>)	8,00
Choco t' Vlak (<i>met rum</i>)	8,00
Tesselse choco (<i>met jutter</i>)	8,00
Irish coffee	8,50
Tesselse koffie	8,50

GEBAK UIT EIGEN KEUKEN

Appeltaart	4,50
Cheesecake van de Novalishoeve	5,50
Toef slagroom	0,80

VERRASSENDE LIMONADES EN SPECIALS

Huisgemaakte ice tea Huisgemaakt met zwarte thee en citroen	4,00
Groene ice tea Frisse groene thee limonade van Saru Soda	4,00
Vlierbloesem limonade Bloemig en fris met citroen(Roze Bunker)	4,00
Madame gember Pittig met habanero en gember(Roze Bunker)	4,00
Wilderland Limonade limonade met culinaire biodiversiteit	4,00
Kombucha Gember gefermenteerde frisdrank	5,50
Ginger Beer gember frisdrank	5,00
Rabarberspritz rabarber frisdrank	5,00

KOUDE DRANKEN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,60
Fanta, Cassis, Sprite, Apfelschorle, Rivella	3,60
Ginger Ale, Tonic, Bitter lemon (<i>Biologisch</i>)	4,10
Fristi, Chocomel	3,60
Tomatensap, Hollandse appelsap	4,10
Jus d' Orange	4,60

COCKTAILS

Paal9 Spritz TX Aperitivo van grapefruit en sinaasappel	9,00
TX Gin en Tonic Tesselse gin met limoen en biologische tonic	11,50
Mojito Rum, limoen en munt	11,00
Dark n Stormy Donkere rum, gemberbier en limoen	11,00
Gin Fizz Gin, citroen en soda	11,00
Espresso Martini Wodka, espresso en koffielikeur	11,50
Negroni Gin, vermouth, Campari en sinaasappel	11,50
Virgin Paloma alcoholvrije cocktail met grapefruit	7,00
Virgin Mojito alcoholvrije mojito met munt en limoen	7,00

BIER UUT OUWESKIL

Springtij zacht lentebier 7,5%	5,70
Skuumkoppe donker tarwebier 6%	5,70
Tuunwal Tripel zwaar blond bier 8,5%	6,30
Overzee IPA fris en bittere IPA 6%	6,00
Skiller Wit fris wit tarwebier 5%	5,70

BIER UUT DE BURG

Tesselaar Eilandkriebel blond en fris 6,4%	5,70
Tesselaar Strandstruner koperweizen 5,5%	5,70

BIER UUT DE HOORE

Porter Old Style Porter met tonen van koffie en zoethout 5%	5,70
Windkracht 5,5 Amber met eigen hop en zwartmoeskervel 5,5	5,70
Windkracht 8 Zwaar blond bier. Moutig, kruidig en lichtzoet 8%	6,30

ALCOHOLVRIJ BIER 0%

Radler 0,0%	4,10
Heineken 0,0%	4,30
Weihenstephaner 0,0%	5,00
Skuumkoppe 0,0%	5,70
Bird Brewery Non Alk White IPA 0,3%	6,00

OVERKANTS BIER

Veltins pilsener van de tap 4,8%	3,90
Brewdog Punk IPA glutenvrij IPA 5,4%	6,00
Westmalle Dubbel donker en rijk speciaalbier 7,0%	5,90
Liefmans	4,90
Heineken	4,30
Radler	4,10
Weihenstephaner	7,00

WIJNEN

WIT	Glas/Fles
- Sauvignon blanc fruitige en verfijnde sauvignon uit het hart van de Languedoc	5,70/28,50
- Chardonnay Een blend van pinot grigio en houtgerijpte chardonnay uit Alto-Adige	5,70/28,50
ROOD	
- Syrah verfijnde en fruitige wijn met een frisse afdronk	5,70/28,50
- Primitivo stevige primitivo uit de streek Puglia, Italië	5,70/28,50
ROSÉ	
- Pinot grigio lichte en fruitige rosé uit Italië	5,70/28,50

ALCOHOLVRIJE WIJN

- Muscat zacht en frisse alcoholvrije witte wijn uit Spanje	4,70
- Syrah soepele alcoholvrije rode wijn uit Spanje	4,70
- Mousserend bruisende en fruitige muscat Spanje	4,70

LEKKER BIJ DE BORREL

Rundvleesbitterballen	8,00
Overheerlijke rundvleesbitterballen	
Vegetarische Gyoza's (v) Gevuld met Chinese kool, wortel en bosui	8,00
Falafel Bites (vn) Krokante falafel met hummus en limoen	8,00
Patatje Rustiek (v) Overjarige boerenkaas met truffelmayonaise en bieslook	8,00
Nacho's (v) Met kaas, loaded topping, guacamole en jalapeño's	10,50
Tesselse Kaasplank (v) Van kaasboerderij Wezenspyk	12,50

v = vegetarisch gerecht

vn = veganistisch gerecht

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

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Dagsoep 7,00

Tomatensoep (vn) 6,50

Mandje brood (v) 5,00

UITSMIJTERS van 11.00-17.00 uur

Uitsmijter ham/kaas 12,00

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

Twaalfuurtje 14,00

Kleine uitsmijter met kaas, kroket op brood en een kommetje soep

KROKETTEN met brood van 11.00-17.00 uur

Rundvleeskroketten 11,50

Kroketten van rundvlees op ambachtelijk bruin brood van bakkerij Timmer

Kaaskroketten (v) 13,00

De beroemde kaaskroket van Holtkamp, gevuld met oude kaas op bruin brood van bakkerij Timmer

BROODJES van 11.00-17.00 uur

Stoofvlees 12,00

Broodje met stoofvlees van onze eigen Black Angus runderen, geserveerd met frisse koolsla

Kip 11,00

Gemarineerde kippendij op Turks brood met chipotle-mayonaise

Gerookte Zalm 14,50

Gerookte zalm met picklesmayonaise, radijs geserveerd op mais brood

Hotdog (vn) 11,50

Frisse koolsla, pickles en krokante uitjes

Muhammara (vn) 11,50

Spread gemaakt van rode paprika's geserveerd op Turks brood met vegan feta en walnoten

Tesselse Kaas (v) 9,50

Boerenkaas van kaasboerderij Wezenspyk geserveerd op bruin brood

v = vegetarisch gerecht

vn = veganistisch gerecht

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

SALADES

Gerookte Zalm Salade 15,00
Ei, edamame boontjes, kapperappel, radijs en picklesmayonaise

FLAMMKUCHEN

Traditioneel 14,50
Flammkuchen belegd met spek, ui en kaas

Gorgonzola (v) 15,50
Flammkuchen belegd met gorgonzola, peer en walnoten

VOOR DE JONGE GASTEN

Poffertjes 7,50
Met poedersuiker en boter

Verse frites, appelmoes & fruit:

Kroket 9,50

Kipnuggets 9,50

Frikandel 9,50

STRANDHAPPEN

Patatje Stoof 16,00
Texelse Black Angus stoofvlees, huisgemaakte pickles en met verse frites

Patatje Kip 15,50
Gemarineerde kippendij met verse frites, chipotle-mayonaise en pittige crispy chili olie

Black Angus Burger 17,50
Klassieker gemaakt van onze eigen Black Angus runderen
Geserveerd met huisgemaakte pickles en verse frites

Indiase Dahl (vn) 17,00
Geurige Dahl van linzen, rijkelijk gevuld met zoete aardappel, spinazie en kaffir. Geserveerd met rijst, papadum en sriracha

Butter Chicken 19,50
Romige curry van gemarineerde kip in een kruidige tomatensaus. geserveerd met rijst en papadum

Lamscurry 21,00
Kruidige lamscurry geserveerd met rijst, papadum en pittige mango chutney

VAN 'T LAND vanaf 17.00 uur

Angus Steak 29,50

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

Kipsaté 22,50

Van kippendij met verse frites, cassave, pindasaus en atjar

UIT DE NOORDZEE vanaf 17.00 uur

Tong 27,50

Twee gebakken tongetjes geserveerd met verse groenten en frites

Groene salade 4,50

Frisse salade

NAGERECHTEN

Met ijs van de Novalishoeve

Warme Wafel 9,50

Met vanille-ijs, fruitcoulis en slagroom

Warm Appelgebak 9,00

Huisgemaakte appeltaart met vanille-ijs en slagroom

Lemoncurd Cheesecake 9,50

Van de Novalishoeve met mango sorbet, mango coulis en slagroom

Zoete Zonde 10,00

Vanille-ijs met karamelsaus, stroopwafel en slagroom

Tesselse Liefde 10,50

Vanille-ijs met boerenjongens, advocaat 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.