

# KAAPNOORD

STRANDPAVILJOEN P33 - TEXEL

## Warme dranken

Thee	2,60
Verse munt thee	3,25
Verse gember thee met sinaasappel	3,25
Wisselende verse thee	3,25
Koffie	2,70
Espresso	2,50
Cortado	2,75
Cappuccino	2,95
Café au lait	2,95
Latte macchiato	3,10
Chai Latte	3,10
Warme chocomelk met slagroom	3,00

## Koffie & Chocospecialiteiten

Vliezicht koffie	6,75
Licor 43 en slagroom	
Vuurtoren koffie	7,00
Tia Maria, bruine rum en slagroom	
Irish coffee	6,75
Whisky en slagroom	
Texelse koffie	6,25
Jutter en slagroom	
Koffiedroom	4,75
Alcoholvrij likeurtje en slagroom	
Warme chocolademelk met bruine rum en slagroom	6,50
Warme chocolademelk met Baileys en slagroom	6,75

## Gebak

Overheerlijk <b>Texels appelgebak</b> van de Novalishoeve met slagroom	3,75
Huisgemaakte <b>chocolade brownie</b> met slagroom	3,95
Warme <b>Luikse wafel</b> met aardbeien en slagroom	4,25

## Ontbijtje

10:00 tot 12:00	
<b>Kwark</b> van Novalishoeve met blauwe bessen en granola met noten	6,25



Om een optimale service te bieden, vragen wij u om niet apart af te rekenen  
Heeft u een allergie? Meld het ons

## Frisdranken

Coca Cola	2,60
Coca Cola zero	2,70
Fanta, Sprite	2,60
Ice Tea, Ice Tea green	2,60
Apfelschörle, Spezi	2,60
Chaudfontaine blauw, rood	2,70
Troebele appelsap	2,85
Bitter lemon, Cassis	2,70
Tonic, Rivella	2,70
Ginger Ale	2,70
Chocomel, Fristi	2,70
Chaudfontaine	6,75
rood en blauw (1 L)	
Verse jus d'orange	3,75
Tomatensap	2,85
Vlierbessensap	2,95
Fresh lemonade	3,95

## Aperitieven/likeuren

Sherry medium, dry	3,60
Port, Martini, rood/wit	3,60
Amaretto, Grand Marnier	4,00
Cointreau, Drambuie	4,10
Tia Maria, Licor 43	4,10
Baileys	4,10

## Binnenlands & buitenland

### gedistilleerd

Jonge/oude jenever	2,50
Bessen jenever	2,50
Beerenburg, Vieux	2,50
Jutter kruidenbitter	2,50
Campari/bruine rum	3,60
Bacardi/vodka	3,80

### Whiskey/Cognac

Jack Daniels, Jameson	4,80
Chivas Regal, Glenlivet	6,50
Dimple	6,70
Calvados	4,40
Remy Martin	6,75
Courvoisier	6,50



## Gin&tonic's en Cocktails



Gordons met komkommer, citroen en basilicum	9,50
Bombay met sinaasappel en kruidnagel	9,50
Texelse gin met rosemarijn en blauwe bessen	10,75

Aperol spritz, Hugo	6,00
Fresh lemonade cocktail	7,50

## Van de tap

Dommelsch fluitje	2,30
Dommelsch vaasje	2,60
Dommelsch pull (0,5L)	5,10
Texels Skuumkoppe	4,10
Texels Skuumkoppe (0,5L)	6,20
Hertog Jan	3,00
Hoegaarden witbier	3,90

## Texels op de fles

Dubbel of Tripel	4,10
Springtij	4,10

## Op de fles

Jupiler malt 0,0%	3,00
Amstel Radler 0,0%	3,50
Wieckse witte 0,0%	3,50
Corona	4,60
Hoegaarden rosébier	3,75

## Lekkers voor bij de borrel

Gemengde nootjes	2,25
Bitterballen van Peek 8st	7,00
Kaastengels 10st (vega)	7,00
Loempia's 8st (vega)	6,75
Calamaris 10st	7,00
Bospaddenstoel kroketjes (vega) 8st	8,25
Gemengde snacks 12st	7,25
Nacho's uit de oven	8,75
salami, kaas, chili, 3 dipjes en een mix van maïs, bonen en paprika	
Gebakken gamba's	10,50
afgeblust met chinese five spice saus en sesam	
Mosselen in schelp	9,75
met zeekraal en zoete tomatenroomsaus	
Juttersplank	19,50
diverse luxe warme & koude hapjes	

# Lunchkaart

Van 11:00 tot 16:30

## Broodjes

<b>Texelse oude kaas</b> van Wezenspyk (vega) met balsamicostroop, zongedroogde tomaten en pitjes	8,00
<b>Tuna melt</b> huisgemaakte tonijnsalade op een bol met ui en augurk uit de oven met Texelse oude kaas	8,75
<b>Gerookte Zalm</b> frisse room, wakamé, rode ui en edamame	9,25
<b>Vuurtoren broodje</b> (vega) tomatenciabatta met geitenbrie, puntpaprika, balsamico en noten	8,75
<b>Pastrami</b> van lam lauwwarm geserveerd met dragonmayonaise	9,50
<b>Broodje Kaap Noord</b> zacht gegaarde kipfilet, bacon ei en kerriemayonaise met friet en frisse salade	11,25
<b>Kroketten van Peek op brood</b> Rundvlees twee stuks	8,50
Garnalen twee stuks	9,50
<b>Uitsmijter</b> met kaas en ham	8,75



## Voor de stevige trek

<b>Super Hamburger Paal 33</b> bol met een overheerlijke Texelse rundvleesburger en huisgemaakte cocktailsaus met friet en frisse salade	13,75
<b>Spare ribs</b> zoals het hoort met huisgemaakte aioli en cocktailsaus geserveerd met friet	17,75
<b>Pannenkoek van pompoen</b> (vega) met spinazie, feta, nootjes pompoen en balsamicostroop uit de oven	10,50
<b>Mosselen in de schelp</b> lekker met zeekraal en romige tomatensaus geserveerd met friet en een frisse salade	12,50

## Salades

<b>Gerookte zalm</b> met ingelegde groente met wakame, boontjes, taugé en sojasaus	13,75
<b>Salade zacht gegaarde kipfilet</b> met bacon, kerriemayonaise en ei	12,75
<b>Salade geitenbrie</b> (vega) met ananas, nootjes en aceto balsamico	12,75

## Soepen en tosti's

<b>Bietensoep</b> (vega) lekker romig met pitjes en feta	5,50
<b>Tom Kha Kai soep</b> licht pittige Thaise kippenbouillon	5,75
<b>Tosti kaas</b> met ham of salami	4,25
<b>Tosti</b> met peer, pecannoten en roquefort (vega)	6,25

## Voor de kleintjes

<b>Pannenkoek</b> met stroop en suiker	5,75
<b>Spare ribje</b> met friet, salade en appelmoes	11,50
<b>Kroketje of Frikandel</b> met friet, salade en appelmoes	6,75
<b>Kippenpootjes</b> (gekruid) met friet, salade en appelmoes	8,25

## Pannenkoeken

<b>Naturel</b> (vega)	6,75
<b>Spek en kaas</b>	7,75
<b>Appelmoes en kaneel</b> (vega)	7,25

# Dinerkaart

van 17:00 tot 20:00 uur

## Voorgerechten

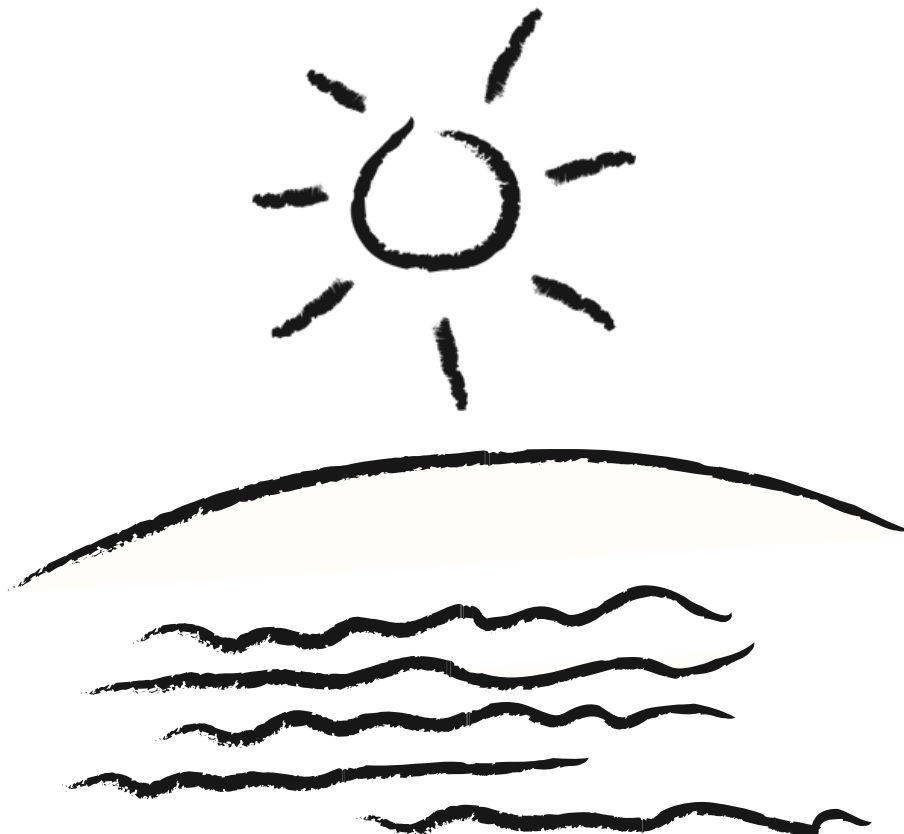
Broodmix (vega) met twee dipjes	5,25
Bietensoep romige soep met pitjes en feta	5,50
Tom Kha Kai licht pittige Thaise kippenbouillon	5,75
Gebakken gamba's afgeblust met Chinese five spice saus en sesam	10,50
Mosselen in de schelp heerlijk met zeekraal en romige tomatensaus	9,75
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pomodori, Texelse oude kaas en zonnige pitjes	10,75
Bieten salade (vega) met feta, nootjes en broccoli	8,75

## Salades

Gerookte zalm met ingelegde groente, wakame, boontjes, taugé en sojasaus	14,75
Salade geitenbrie (vega) met ananas, nootjes en balsamico	13,75
Salade zacht gegaarde kipfilet met bacon, kerriemayonaise en ei	13,75

## Pasta & vegetarische gerechten

Texelse pasta met gamba's gepelde garnalen met tomatenroomsaus, spinazie en diverse groente	16,75
Texelse pasta rosso (vega) met diverse groente en een saus van puntpaprika	16,25
Shakshouka (vega) mediterrane gesmoorde groente, feta en tuinkruiden een eitje en een gepofte zoete aardappel	17,25
Indische Khao pad (vega) licht pittig rijstgerecht met ananas, cashewnoten en diverse groente en een eitje	16,25



# Dinerkaart

Van 17:00 tot 20:00

## Vlees en Vis

Lamsfilet heerlijk mals met tzatziki	23,00
Rundersteak met chimichurri of een citrusjus	22,75
Senioren portie	18,75
Spare ribs zoals het hoort met huisgemaakte aioli en cocktailsaus	17,75
Super Hamburger Paal 33 bol met een overheerlijke Texelse rundvleesburger, huisgemaakte cocktailsaus friet en een frisse salade	15,50
Saté van de haas huisgemaakt met oosterse garnituur en friet of wilde rijst	17,75
Sliptong drie stuks in de boter gebakken	22,75
Makreel met frisse groentes en een tomatensalsa	21,50
Senioren portie	17,75

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met een passende garnituur

### Voor erbij

Een kleine of een grote rauwkost salade	1,75/2,75
Wilde rijst of friet	2,00
Zoete pofaardappel met frisse room	3,50

*Life is short eat dessert first*

## Voor de kleintjes

Pannenkoek (vega) met stroop en poedersuiker	5,75
Kroketje of Frikandel met friet, salade en appelmoes	6,75
Kippenpootjes (gekruid) met friet, salade en appelmoes	8,25
Visje of spare ribje met friet, salade en appelmoes	11,50
Texelse pasta met rode saus met diverse groente en kaas (vega)	8,75

## Nagerechten

Gegrilde ananas kokosijs met ananas en slagroom	8,75
Chocolade brownie huisgemaakt, met vanille-ijs en slagroom	7,75
Verse aardbeien limoensorbetijs en slagroom	8,25
Parfait van granny smith appel met slagroom	7,25
Coupe advocaat vanille-ijs met advocaat en slagroom	7,75
Kinderijsje vanille-ijs met aardbeien saus, slagroom en lekkers	4,50

# Wijnkaart

Huiswijn Wit  
Per Glas € 4,00  
Fles 0,75l € 19,50  
Karaf 0,5l € 13,50

**Sauvignon Blanc, "Le Dropt", Frankrijk**  
Stuivend fris, bijna tintelend karakter, sappig, met tonen van passievrucht.  
Aromatische geur met lengte in de afdrank

Huiswijn Rosé  
Per Glas € 4,00  
Fles 0,75l € 19,50  
Karaf 0,5l € 13,50

**Principato Pinot Grigio 'Blush'**  
Een wijn gekenmerkt door de opmerkelijke licht roze kleur. Een neus vol rood fruit, van bosaardbeien en iets bloemig. In de smaak fris rood fruit, licht romig en kruidig en heerlijk soepel met een verkwikkende afdrank.

Huiswijn Rood  
Per Glas € 4,00  
Fles 0,75l € 19,50  
Karaf 0,5l € 13,50

**Las Brisas "clasico", Chili (Cabernet Sauvignon- Merlot)**  
Donkerrood van kleur met een intens aroma van vers rood fruit (pruimen en bessen), sappige smaak met tonen van cassis en zachte tannines.

Huiswijn Wit zoet  
Per Glas € 3,35  
Fles 1l € 19,95

**Bereich Bernkastel Qba Mosel, (Moselwijn)**  
Zeer bloemige rijnwijn. Verfrissend lichte tonen van appel, mango en ananas. Lieflijk zoete afdrank.

Wit  
Per Glas € 4,50  
Fles 0,75l € 23,50  
Karaf 0,5l € 15,50

**Chardonnay, "Quartaut", Languedoc, Frankrijk**  
Geelgoud van kleur. Expressieve neus van kleine veldbloemen en licht noten. Volle soepele smaak met fruit en houttonen. Zachte structuur, fris en goed in balans. Heerlijk bij visgerechten, salades of romige pasta.

Wit  
Fles 0,75l € 25,00

**Rueda Verdejo 'Oro de Castilla'**  
Groengele kleur. Fruitige, stuivende neus met venkel en rijp fruit. Extractrijke smaak met tonen van anijs en kruiden. Als aperitief, bij frisse salades of visgerechten.

Rood  
Per Glas € 4,75  
Fles 0,75l € 24,50  
Karaf 0,5l € 16,50

**Milton Park 'Shiraz', Barossa Valley, Australië**  
Vol rood van kleur met de zwoele volle smaak van zwarte peper en rijpe bosvruchten. Gerijpt op Amerikaans eikenhout. Karakteristieke smaak met een lange finale, perfect bij rundvlees.

Rood  
Fles 0,75l € 25,50

**Passo del Sud 'Appassimento'**  
Vol rood van kleur met in de geur een zwoele toon, gestoofde pruimen en rijp fruit. Een ronde inzet, niet te zwaar, veel fruit met een klein zoetje, rond en zwoel na

Bubbles Wit  
Fles 0,75l € 29,00  
Per glas € 5,25

**Prosecco Lunetta, Italië**  
Fijn floraal en licht fruitig aroma. De smaak zet fris en rond in. De zachte mousse zorgt voor een ronde finale.

Dessert sherry  
Per glas € 4,75

**Pedro Ximénez Solera 1927, Alvear, Montilla-Moriles, Spanje**  
Vol, zoet en zeer intens, stroperige structuur en een zeer lang aanhoudende afdrank. Fantastisch bij chocolade, maar gaat ook erg goed samen met gedroogd fruit, blauwaderkazen en ijsdesserts.