

KAAPNOORD

STRANDPAVILJOEN P33 - TEXEL

Warme dranken

Thee	2,75
Verse munt thee	3,25
Verse gember thee met sinaasappel	3,25
Vraag de bediening naar onze: Wisselende verse thee	3,25
Koffie	2,70
Espresso	2,50
Cortado	2,85
Cappuccino	2,95
Café au lait	2,95
Latte macchiato	3,10
Chai Latte	3,10
Warme chocomelk met slagroom	3,25

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	6,50
met bruine rum en slagroom	
Warme chocolademelk	6,75
met Baileys en slagroom	

Gebak

Overheerlijk Texels appelgebak van de Novalishoeve met slagroom	3,95
Huisgemaakte chocolade brownie met slagroom	4,10
Warme Luikse wafel met rood fruit en slagroom	4,25

Ontbijtje

10:00 tot 12:00	
Kwark met rood fruit en granola met noten van Novalishoeve	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
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 & buitenlandse

gedistilleerd

Jonge/oude jenever	2,60
Bessen jenever	2,60
Beerenburg, Vieux	2,60
Jutter kruidenbitter	2,60
Campari/bruine rum	3,75
Bacardi/vodka	3,95

Whiskey/Cognac

Jack Daniels, Jameson	4,90
Chivas Regal, Glenlivet	6,70
Dimple	6,80
Calvados	4,50
Remy Martin	6,75
Courvoisier	6,50



Gin&tonic's en Cocktails



Texelse gin met rozemarijn en blauwe bessen	10,75
Bombay met sinaasappel en kruidnagel	9,50
Gordons met komkommer, citroen en basilicum	9,50
Aperol spritz, Hugo	6,25
Fresh lemonade cocktail	7,50

Van de tap

Dommelsch fluitje	2,40
Dommelsch vaasje	2,75
Dommelsch pull (0,5L)	5,25
Texels Skuumkoppe	4,20
Texels Skuumkoppe (0,5L)	6,80
Texel Bockbier	4,50
Hertog Jan	3,10

Texels op de fles

Tripel, Dubbel	4,20
Noorderwiend	4,20
Blond	4,10

Op de fles

Jupiler malt 0,0%	3,00
Amstel Radler 0,0%	3,50
Wieckse witte 0,0%	3,50
Tripel Karmeliet	4,95

Lekkers voor bij de borrel

Gemengde nootjes	2,25
Bitterballen van Peek 8st	7,25
Kaastengels 10st (vega)	7,25
Loempia's 8st (vega)	6,75
Calamaris 10st	7,00
Bospaddenstoel kroketjes (vega) 8st	8,25
Gemengde snacks 12st	7,75
Nacho's uit de oven	8,95
salami, kaas, chili, 3 dipjes en een mix van maïs, bonen en paprika	
Gebakken gamba's	10,50
licht pikant met srirachasaus	
Albondigas	9,75
kalfsgehaktballetjes in tomatensaus	
Juttersplank	19,50
diverse luxe warme & koude hapjes	

Lunchkaart

Van 11:00 tot 16:30

Broodjes

Texelse oude kaas van Wezenspyk (vega) met balsamicostroop, zongedroogde tomaten en pitjes	8,00
Champignonburger (vega) op een plak desem met avocado, geserveerd met friet en salade	11,50
Broodje haringsalade huisgemaakt, romig met ui en augurk	8,75
Gerookte Zalm frisse room, wakamé, rode ui en edamame	9,25
Surf en Turf op een broodje dun gesneden gerookte rib-eye en Hollandse garnalen met mosterddillesaus	10,25
Broodje Kaap Noord zacht gegaarde kipfilet, bacon ei en kerriemayonaise met friet en frisse salade	12,75
Kroketten van Peek op brood Rundvlees twee stuks	8,50
Garnalen twee stuks	9,50
Uitsmijter met kaas en ham	8,75



Voor de stevige trek

Super Hamburger Paal 33 bol met een overheerlijke Texelse rundvleesburger en huisgemaakte cocktailsaus geserveerd met friet en frisse salade	13,75
Saté van de Haas met oosterse garnituur, friet en salade	17,75
Stoofpotje van het seizoen geserveerd met brood en salade	14,95
Pannenkoek van Rode biet (vega) met geitenkaas en verschillende groenten, nootjes en een kersensiroop	11,75
Sliptong twee stuks, heerlijk in de boter gebakken geserveerd met friet en salade	18,75
Visstoofpotje een pannetje met diverse gestoofde vissoorten met salade en wilde rijst	13,50

Salades

Gerookte zalm met aangemaakte rauwkost, wakame, broccoli, taugé en sojasaus	13,75
Salade zacht gegaarde kipfilet met bacon, kerriemayonaise en ei	12,75
Salade lauwwarme geitenkaas (vega) met rode bietjes, peer, nootjes en aceto balsamico	12,75

Soepen en tosti's

Soep van zongedroogde tomaten (vega) huisgemaakt met croutons en pesto	5,50
Andere Soep wisselende huisgemaakte soep	6,00
Tosti kaas met ham of salami	4,25
Tosti met peer, pecannoten en roquefort (vega)	6,25
Luxe Tosti desembrood met geitenkaas (vega) pesto en zongedroogde tomaat	7,50

Voor de kleintjes

Pannenkoek (vega) met stroop en suiker	5,75
Kroket of Frikandel met friet, salade en appelmoes	6,75
Kippenpootjes (gekruid) met friet, salade en appelmoes	8,25
Junior hamburger op een broodje met cocktailsaus en friet, salade en appelmoes	11,25

Pannenkoeken

Naturel (vega)	6,75
Spek en kaas	7,75
Appelmoes en kaneel (vega)	7,25

Kijk voor onze heerlijke desserts bij de avondkaart

Dinerkaart

van 17:00 tot 20:00 uur

Voorgerechten

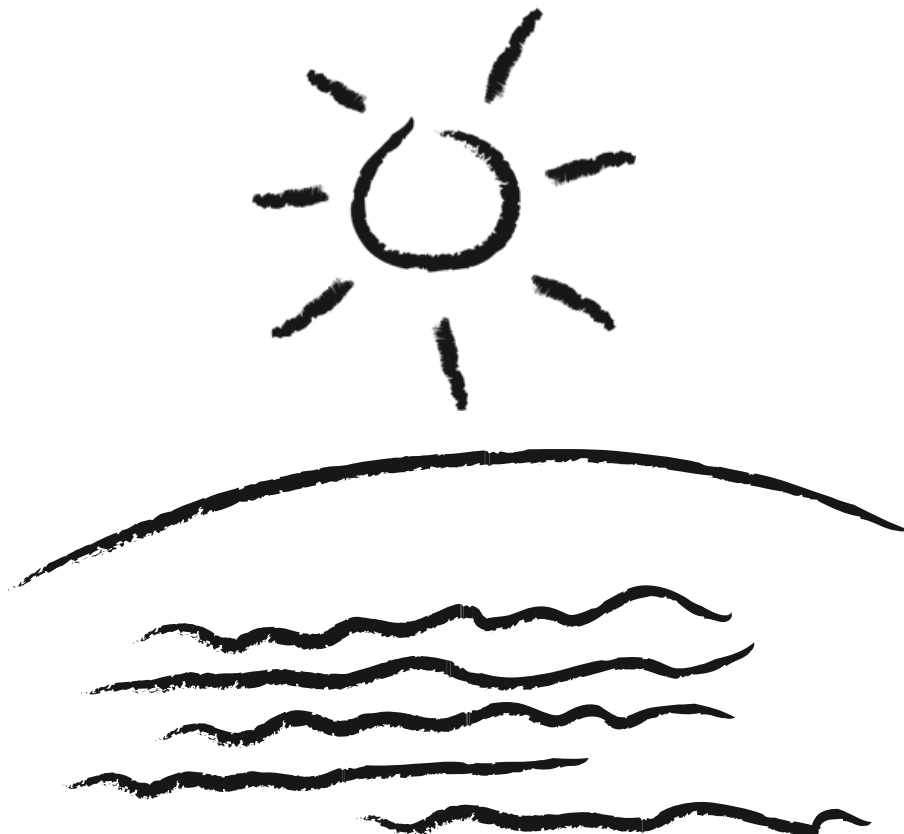
Broodmix (vega) met twee dipjes	5,25
Soep van zongedroogde tomaten huisgemaakt (vega) met croutons en pesto	5,50
Andere soep wisselende huisgemaakte soep	6,00
Gebakken gamba's licht pikant met srirachasaus	10,50
Albondigas kalfsgehaktballetjes in tomatensaus	9,75
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pomodori Texelse oude kaas en zonnige pitjes	10,75
Pompoen met paddenstoelen (vega) pompoenpuree met bospaddenstoelen, nootjes, little gem, truffelsaus en een kroketje	9,25

Salades

		Klein/groot
Gerookte zalm met aangemaakte rauwkost, wakame, broccoli, taugé en sojasaus		10,25/14,75
Salade lauwwarme geitenkaas (vega) met rode bietjes, peer, nootjes en balsamico	9,25/13,75	
Salade zacht gegaarde kipfilet met bacon, kerriemayonaise en ei	9,25/13,75	

Pasta & vegetarische gerechten

Texelse pasta met roomsaus met diverse groente (vega)		15,25
ook verkrijgbaar met vis of vlees		17,75
Verrassende Curry (vegan) met wilde rijst en verse groente		16,25
Texelse kaasfondue (vega) met diverse koude groente en brood		19,25



Dinerkaart

Van 17:00 tot 20:00

Vlees en Vis

Rundersteak met kruidenboter of een jus van Texels bockbier	23,00
Senioren portie	19,00
Stoofpotje van het seizoen met bijpassende stampot	19,75
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	18,00
Wisselend gerecht een wisselend vlees of vis gerecht afhankelijk van wat de vakslager of visspecialist ons biedt	dagprijs
Sliptong drie stuks in de boter gebakken	22,75
Senioren portie, twee stuks	18,75
Scholfilet op een bedje van groentepuree met vadouvansaus	21,50

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met een passende garnituur

Voor erbij

Een kleine of een grote rauwkost salade of warme groente	1,75/2,75
Wilde rijst of friet	2,00
Aardappelgarnituur	3,50

Life is short eat dessert first

Voor de kleintjes

Pannenkoek (vega) met stroop en poedersuiker	5,75
Kroket of Frikandel met friet, salade en appelmoes	6,75
Kippenpootjes (gekruid) met friet, salade en appelmoes	8,25
Visje met friet, salade en appelmoes	11,50
Texelse pasta met rode saus met diverse groente en kaas (vega)	8,75
Junior hamburger op een broodje met cocktailsaus en friet, salade en appelmoes	11,25

Nagerechten vanaf 11:00 uur

Verrassingsdessert van de Chef wisselend huisgemaakt dessert	9,00
Als je van 'zoethout' diverse warme & koude nagerechtjes	17,50
Warm chocoladetaartje met rood fruit huisgemaakt met witte chocolade-ijs en slagroom	8,75
Gestooftde Peer met hangop karamelfudge-ijs en crumble van five spice	8,50
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 € 4,10
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 afdronk

Huiswijn Rosé
Per Glas € 4,10
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 afdronk.

Huiswijn Rood
Per Glas € 4,10
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 € 3,55
Fles 1l € 19,95

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

Wit
Per Glas € 4,60
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 € 4,85
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 afdronk. Fantastisch bij chocolade, maar gaat ook erg goed samen met gedroogd fruit, blauwaderkazen en ijsdesserts.