

KAAPNOORD

STRANDPAVILJOEN P33 - TEXEL

Warme dranken

| | |
|--|------|
| Thee | 2,85 |
| Verse munt thee | 3,30 |
| Verse gember thee met sinaasappel | 3,30 |
| Vraag de bediening naar onze: Wisselende verse thee | 3,30 |
| Koffie | 2,75 |
| Espresso | 2,65 |
| Cortado | 2,85 |
| Cappuccino | 3,10 |
| Café au lait | 3,10 |
| Latte macchiato | 3,25 |
| Chai Latte | 3,25 |
| Warme chocomelk met slagroom | 3,50 |

Koffie & Chocospecialiteiten

| | |
|-----------------------------------|------|
| Vliezicht koffie | 7,00 |
| Licor 43 en slagroom | |
| Vuurtoren koffie | 7,25 |
| Tia Maria, bruine rum en slagroom | |
| Irish coffee | 7,00 |
| Whisky en slagroom | |
| Texelse koffie | 6,75 |
| Jutter en slagroom | |
| Koffiedroom | 4,95 |
| alcoholvrij likeurtje en slagroom | |
| Warme chocolademelk | 6,75 |
| met bruine rum en slagroom | |
| Warme chocolademelk | 7,00 |
| met Baileys en slagroom | |

Gebak

| | |
|---|------|
| Overheerlijk Texels appelgebak van de Novalishoeve met slagroom | 4,10 |
| Huisgemaakte chocolade brownie met slagroom | 4,25 |
| Warme Luikse wafel met verse aarbeien en slagroom | 4,75 |
| <small>vanaf 11:00 uur</small> | |

Ontbijtje

| | |
|---------------------------------------|------|
| 10:00 tot 12:00 | |
| Kwark met fruit | 6,75 |
| en granola met noten van Novalishoeve | |



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 | 2,70 |
| Coca Cola zero | 2,80 |
| Fanta, Sprite | 2,70 |
| Ice Tea, Ice Tea green | 2,80 |
| Apfelschörle, Spezi | 2,70 |
| Chaudfontaine blauw, rood | 2,80 |
| Troebele appelsap | 2,95 |
| Bitter lemon, Cassis | 2,80 |
| Tonic, Rivella | 2,80 |
| Ginger Ale | 2,80 |
| Chocomel, Fristi | 2,80 |
| Chaudfontaine rood en blauw (1 L) | 6,95 |
| Verse jus d'orange | 3,95 |
| Vlierbessen- of perensap | 3,10 |
| Smoothie van vers fruit | 4,50 |

Aperitieven/likeuren

| | |
|-------------------------|------|
| Sherry medium, dry | 3,70 |
| Port, Martini, rood/wit | 3,70 |
| Amaretto, Grand Marnier | 4,10 |
| Cointreau, Drambuie | 4,20 |
| Tia Maria, Licor 43 | 4,20 |
| Baileys, Tequilla | 4,20 |

Binnenlands & buitenlandse

gedistilleerd

| | |
|----------------------|------|
| Jonge/oude jenever | 2,70 |
| Bessen jenever | 2,70 |
| Beerenburg, Vieux | 2,70 |
| Jutter kruidenbitter | 2,70 |
| Campari/bruine rum | 3,85 |
| Bacardi/vodka | 4,00 |

Whiskey/Cognac

| | |
|-------------------------|------|
| Jack Daniels, Jameson | 5,00 |
| Four Roses | 5,00 |
| Chivas Regal, Glenlivet | 6,80 |
| Dimple | 6,90 |
| Calvados | 4,60 |
| Remy Martin | 6,85 |
| Courvoisier | 6,60 |



Gin&tonic's en Cocktails



| | |
|---|-------|
| Texelse gin met rozemarijn en blauwe bessen | 10,75 |
| Gospel met rode en gele paprika | 10,25 |
| Bombay met sinaasappel en kruidnagel | 9,50 |
| Gordons met komkommer, citroen en basilicum | 9,50 |
| Alcoholvrije gin met verse aardbeien | 8,25 |
| Aperol spritz, Hugo | 6,25 |

Van de tap

| | |
|---------------------------------|------|
| Hertog Jan | |
| Pils (0,25L) 3,10 (0,45L) | 5,50 |
| Weizener (0,3L) 3,45 (0,5L) | 5,80 |
| Tesselaar Eilandkriebel (blond) | 4,20 |
| Texels Skuumkoppe | 4,20 |

Bier van het eiland op de fles

| | |
|-------------------------|------|
| Texels Tripel, Dubbel | 4,30 |
| Tesselaar strandstrûner | 4,20 |

Op de fles

| | |
|-----------------------------|------|
| Jupiler malt 0,0% | 3,10 |
| Amstel Radler 0,0% | 3,60 |
| Wieckse witte 0,0% | 3,60 |
| Jopen non IPA 0.3% | 4,20 |
| Jopen 'life is a beach' IPA | 5,10 |
| Hoegaarden rosébier | 3,90 |

Lekkers voor bij de borrel

| | |
|--|-------|
| Gemengde nootjes | 2,25 |
| Bitterballen van Peek 8st | 7,25 |
| Calamaris 10st | 7,00 |
| Groente met humusdip (vegan) | 6,75 |
| Kaastengels 10st (vega) | 7,25 |
| Loempia's 8st (vega) | 6,75 |
| Bospaddenstoel kroketjes (vega) 8st | 8,25 |
| Gemengde snacks 12st | 8,25 |
| Nacho's uit de oven | 8,95 |
| salami, kaas, chili, 3 dipjes en een mix van mais, bonen en paprika | |
| Gebakken gamba's | 10,50 |
| licht pikant met medinamayonaise | |
| Mosselen in de schelp | 10,50 |
| met romige saus | |
| Juttersplank | 19,50 |
| diverse luxe warme & koude hapjes | |

Lunchkaart

Van 11:00 tot 16:30

Desembrood

| | |
|--|-------|
| Texelse oude kaas van Wezenspyk (vega) met balsamicostroop, zongedroogde tomaten en pitjes | 8,25 |
| Huisemaakte bietenhumus (vegan) met geroosterde groenten | 8,00 |
| Salade van gerookte makreel huisgemaakt, romig met ui en appel | 9,00 |
| Gerookte zalm frisse room, wakamé, rode ui en edamame | 9,50 |
| Surf en Turf dun gesneden gerookte rib-eye en Hollandse garnalen met mosterddillesaus | 10,25 |
| Pulled Texels lam met srirachamayonaise | 10,25 |
| Kroketten van Peek op brood Rundvlees twee stuks | 8,75 |
| Garnalen twee stuks | 9,75 |
| Uitsmijter met kaas en ham | 9,25 |

Voor de stevige trek

| | |
|--|-------|
| Super Hamburger Paal 33 bol met een overheerlijke Texelse rundvleesburger en huisgemaakte cocktailsaus geserveerd met friet en frisse salade | 14,75 |
| Broodje Kaap Noord zacht gegaarde kipfilet, bacon ei en kerriemayonaise met friet en frisse salade | 12,75 |
| Spare ribs zoals het hoort met huisgemaakte aioli, bbqsaus en friet | 18,50 |
| Pannenkoek van spinazie (vega) met feta, een mix van verschillende groente en spinazie, nootjes en tzatziki | 12,25 |
| Maïsbonenburger (vega) op brood met salsa en gegrilde paprika met friet en frisse salade | 15,00 |
| Omelet met zalm met meegebakken groente en zeekraal op brood | 11,75 |
| Mosselen in de schelp lekker met een romige saus, frisse salade en friet | 14,25 |

Salades

| | |
|---|-------|
| Gerookte zalm met aangemaakte rauwkost wakamé, broccoli, edamame, taugé en sojasaus | 14,25 |
| Salade zacht gegaarde kippendijen met bacon, kerriemayonaise en ei | 13,25 |
| Salade met biet (vega) met rode en gele biet, feta, nootjes en broccoli | 13,25 |

Soepen en tosti's

| | |
|---|------|
| Soep van zongedroogde tomaten (vegan) huisgemaakt met croutons en pesto | 5,50 |
| Kerrie-kokos soep huisgemaakt (vega) | 6,00 |
| Luxe tosti desembrood met peer (vega) pecannoten en roquefort | 7,50 |
| Luxe tosti desembrood met brie (vega) avocado en gegrilde paprika | 7,50 |

Voor de kleintjes

| | |
|--|-------|
| Tosti kaas met ham of salami | 4,50 |
| Pannenkoek (vega) | 6,00 |
| Kroket of frikandel met friet, salade en appelmoes | 7,25 |
| Spare ribjes met friet salade en appelmoes | 12,25 |
| Kippenpootjes (gekruid) met friet, salade en appelmoes | 8,75 |
| Junior hamburger op een broodje met cocktailsaus en friet, salade en appelmoes | 11,25 |

Pannenkoeken

| | |
|-----------------------------------|------|
| Naturel (vega) | 7,00 |
| Spek en kaas | 8,00 |
| Appelmoes en kaneel (vega) | 7,50 |



Kijk voor onze heerlijke desserts bij de avondkaart

Dinerkaart

van 17:00 tot 20:00 uur

Voorgerechten

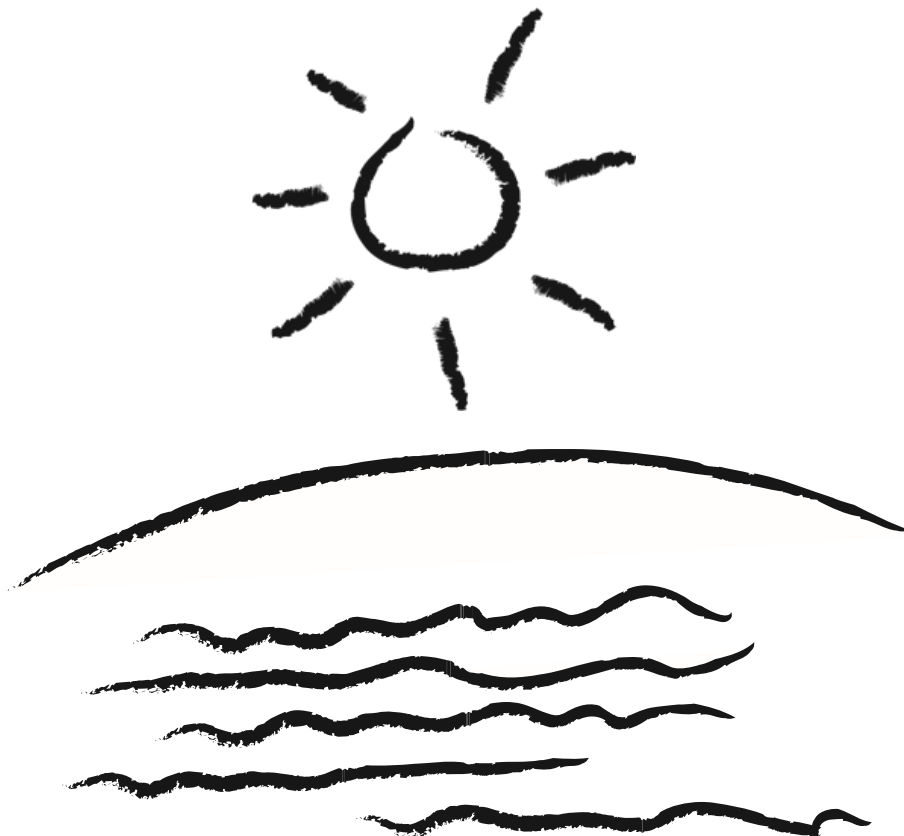
| | |
|--|-------|
| Broodmix (vega) met twee dipjes | 5,25 |
| Soep van zongedroogde tomaten (vegan) huisgemaakt met croutons en pesto | 5,50 |
| Kerrie-kokos soep (vega) huisgemaakte soep | 6,00 |
| Gebakken gamba's licht pikant met srirachamayonaise | 10,50 |
| Mosselen in de schelp in romige saus | 10,50 |
| Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pomodori Texelse oude kaas en pitjes | 10,75 |
| Texelse lams ham met krullen van meloen, feta en pitjes | 11,50 |

Salades

| | |
|--|-------|
| Gerookte zalm met aangemaakte rauwkost, wakame, edamame, broccoli, taugé en sojasaus | 15,25 |
| Salade met biet (vega) met rode en gele biet, feta, nootjes en broccoli | 14,25 |
| Salade zacht gegaarde kippendijen met bacon, kerriemayonaise en ei | 14,25 |

Pasta & vegetarische gerechten

| | |
|---|-------|
| Texelse pasta met roomsaus met diverse groente (vega) | 15,75 |
| ook verkrijgbaar met zalm | 18,25 |
| Maisbonenburger (vega) op een desem met salsa, gegrilde paprika geserveerd met frisse salade en friet | 16,25 |
| Indiase vindaloo (vegan) Rijkgevulde curry met diverse groente, cocos en gele rijst | 19,25 |



Dinerkaart

Van 17:00 tot 20:00

Vlees en Vis

| | |
|---|-------|
| Rundersteak met cajunboter of een zwarte bonenjus | 24,00 |
| Senioren portie | 19,50 |
| Texels lamsvlees een duo van biefstuk en spare-rib met tzatziki | 27,25 |
| Spare ribs zoals het hoort met huisgemaakte aioli en bbqsaus | 18,50 |
| Super Hamburger Paal 33 bol met een overheerlijke | 16,50 |
| Texelse rundvleesburger, huisgemaakte cocktailsaus friet en een frisse salade | |
| Saté van de haas huisgemaakt met oosterse garnituur en friet of rijst | 18,75 |
| Sliptong drie stuks in de boter gebakken | 23,75 |
| Zeebaarsfilet met een romige roze peper- limoensaus | 23,00 |
| Senioren portie | 19,00 |
| Braziliaans vispannetje verschillende soorten gestoofde vis met rijst | 19,50 |

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met een passende garnituur

Voor erbij

| | |
|---|-----------|
| Een kleine of een grote rauwkost salade | 2,00/3,00 |
| Portie friet of wilde rijst | 2,25 |

Life is short eat dessert first

Voor de kleintjes

| | |
|--|-------|
| Pannenkoek (vega) | 6,00 |
| Kroket of Frikandel met friet, salade en appelmoes | 7,25 |
| Kippenpootjes (gekruid) met friet, salade en appelmoes | 8,75 |
| Zeebaarsfiletje met friet, salade en appelmoes | 12,25 |
| Spare ribje geserveerd met friet, salade en appelmoes | 12,25 |
| 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

| | |
|---|-------|
| Mango tiramisu huisgemaakt met cantucinikoekjes en daarbij passievrucht | 9,00 |
| Verse aardbeien met limoensorbet-ijs en slagroom | 8,50 |
| Als je van 'zoethout' *wanneer mogelijk | 17,50 |
| Plank met diverse warme & koude nagerechtjes | |
| Bounty huisgemaakt met chocolade, oreo en kokos | 8,75 |
| Huisgemaakte chocolade brownie met vanille-ijs en slagroom | 8,50 |
| Coupe advocaat | 8,00 |
| vanille-ijs met advocaat en slagroom | |
| Kinderijsje | 4,50 |
| vanille-ijs met aardbeien saus, slagroom en lekkers | |

Wijnkaart

Huiswijn Wit
Per Glas € 4,25
Fles 0,75l € 20,50
Karaf 0,5l € 13,75

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

Wit
Per Glas €4,25
Fles €20,50
Per Karaf €13,75

Principato Pinot Grigio
Lichte witte wijn, een bleke, strogele kleur en een frisse, fruitige geur.
De smaak is droog met veel sap. Elegante en zuiver en een tikje notig na.
Verfijnd en harmonieus van karakter.

Wit
Per Glas € 4,75
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 € 26,00

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.

Huiswijn Rosé
Per Glas € 4,25
Fles 0,75l € 20,50
Karaf 0,5l € 13,75

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 in de afdronk

Huiswijn Rood
Per Glas € 4,25
Fles 0,75l € 20,50
Karaf 0,5l € 13,75

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.

Rood
Per Glas € 4,95
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

Bubbels Wit
Fles 0,75l € 29,50
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.