

KAAPNOORD

STRANDPAVILJOEN P33 - TEXEL

Sit back & relax

WARMER DRANKEN

Thee <i>diverse smaken</i>	3,30
Verse muntthee	3,90
Verse gemberthee <i>met sinaasappel of citroen</i>	3,90
☒ <i>Met SOOF gembershot</i>	+ 1,50
Warme SOOF <i>wortel, gember en appel</i>	4,60

► *Bereid met lavazza koffiebonen. Deze zijn fairtrade, biologisch en duurzaam geteeld.*

Koffie	3,70
Espresso	3,70

► *Wij werken met verse Texelse koemelk*

Cappuccino	4,10
Café au lait	4,35
Latte machiato	4,35
(Dirty) Chai latte	(6,65) 4,35
(Dirty) Spicy pumpkin latte	(6,65) 4,35
Warme chocomel	3,95
Chocomel speciaal	4,75
☒ <i>Met toef verse slagroom</i>	+ 0,75

► *Alle koffie's zijn ook verkrijgbaar met:*

☒ <i>Havermelk</i>	+ 0,75
☒ <i>Decafé bonen</i>	+ 0,75
☒ <i>Karamelsiroop</i>	+ 0,50

GEBAK

Appelgebak	4,95
Chocolade brownie	4,95
Warme Luikse wafel <i>met warm rood fruit</i>	6,50
☒ <i>Met toef verse slagroom</i>	+ 0,75

ONTBIJTJE *tot 13.00 uur*

Smoothie bowl <i>yoghurt, granola en rood fruit</i>	9,50
American pancakes <i>met goldensyrup</i>	8,75
► <i>TIP: Gembershot</i>	4,95

SPECIALE KOFFIES EN CHOCO

Irish coffee <i>met whisky en slagroom</i>	9,50
French coffee <i>met Grand Marnier en slagroom</i>	9,95
Texelse koffie <i>met Juttertje en slagroom</i>	8,50
Paal 33 koffie <i>met Amaretto en slagroom</i>	9,50
Vliezicht koffie <i>met likeur naar keuze en slagroom</i>	9,50
Warme chocomel <i>met bruine rum en slagroom</i>	9,00
Warme chocomel <i>met likeur naar keuze en slagroom</i>	9,00
Warme chocomel <i>met Baileys en slagroom</i>	9,00
Gin-co-mel <i>warme Chocomel met gin en slagroom</i>	9,50

OM EEN OPTIMALE SERVICE TE BIJEN VRAGEN WIJ
U OM NIET APART AF TE REKENEN

Allergieën of dieetwensen?
Meld het bij de bediening

🌿 = Vegetarisch 🌿 = Veganistisch



ALLERGENEN MENUKAART

Scan de QR-code voor onze glutenvrije, lactosevrije en andere allergenen menukaart



Drinks

HOMEMADE SOOF LEMONADE *Plat of bruis*

Siroop gemaakt van 100% natuurlijk fruit, groente en kruiden, zonder toevoegingen

Ice tea zwarte thee, limonade en munt	4,60
Wortel, gember en appel	4,60
Blauwe bes, appel en lavendel	4,60
Smaak van de week	4,60
Gembershot	4,95

FRISDRANKEN

► Grote frisdrank 5,75

Coca-Cola | Fanta | Sprite | Spezi | Apfeschorle

► Kleine frisdrank 3,50

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta | Sprite | Fuze Tea Green | Spezi | Apfeschorle | Cassis | Bitter Lemon | Tonic | Rivella | Ginger Ale

Dubbelfris *appel-perzik* 3,50

Chocomel | Fristi 3,60

Ginger Beer *Naturfrisk* 5,25

BIOLOGISCHE FRUITSAPPEN

Troebele appelsap *van Schulp* 3,45

Troebele perensap *van schulp* 3,55

VERSE FRUITSAP *Indien voorradig*

	<i>klein</i>	<i>groot</i>
Jus d'orange <i>vers gepers</i>	4,50	5,50
smoothie <i>van rood fruit</i>	4,75	5,75

BIER VAN DE TAP

► TESSELAAR FAMILIEBROUWERIJ 0,25L 0,5L

Ellandbiër *Pils 5%* 3,80 6,85

0,3L

Strandstruner *koper weizen 5%* 5,25 7,95

Eilandkriebel *blond 6%* 5,25 7,95

Slufterbok *7%* 5,40 8,10

► KAAP NOORD BIER *Prijswinnend huisbier*

Kaap de Goeie Hop *IPA 5,5%* 5,40 8,10

↳ **Mee naar huis? Dat kan!** *Per flesje 3,50*
(Prijzen zijn incl. statiegeld) *4-pack 14,00*

Wisseltap dagprijs

BIER OP FLES

Affligem Dubbel 5,15

Tesselaar Bruuzer *Tripel* 5,15

Jopen Hop Zij Met Ons *Glutenvrij IPA* 5,95

Amstel Fruitesse 4,90

Wisselbier dagprijs

ALCOHOLARM/-VRIJ BIER

Hertog Jan 0.0% 3,60

Leffe Blond 0.0% 5,25

Amstel Radler 0.0% 3,60

Skuumkoppe 0.0% 5,50

Affligem Belgisch Wit 0.0% 4,95

Jopen Non - IPA 0.3% 5,75

Liefmans 0.0% 5,45

NIET ZOMAAR WATER

Wij werken samen met **KRWTR+**, een duurzame manier om extra gefilterd, gekoeld en zelfs bruisend kraanwater te kunnen tappen. Dit voorkomt een hoop onnodige CO₂ uitstoot.

Glas water *plat of bruis* 0,75

Karaf water 0,75L *plat of bruis* 3,50

it's beer
O'CLOCK
somewhere



Drinks & bites

GIN-TONICS

Kaap Noord gin met sinaasappel en zeekraal	11,50
Kaap Noord gin met limoen en duindoorn	11,50
↳ Kaap Noord Gin mee naar huis? Dat kan! In een mooie souvenirverpakking	
Texelse gin met rozemarijn en bosvruchten	11,50

COCKTAILS

Aperol Spritz	8,75
Limoncello Spritz	8,75
Pornstar Martini	10,45
Cocktail van het moment	dagprijs

► **HOMEMADE SOOF LEMONADE** plat of bruis

Blauwe bes, appel en lavendel met wodka	8,95
---	------

ALCOHOLVRIJ

Mousserende wijn wit of rosé	flesje 200ml 9,25
Roze gin & tonic	8,90
Gin & Berry Sensation	8,90
Cocktail van het moment	dagprijs

LIKEUREN EN BORRELS *Vanaf 3,85*

Oude jenever | Jonge jenever | Bessen jenever |
Juttertje | Texelstroompje | Beerenburg | Vieux |
Jägermeister | Limoncello | Baileys | Tia Maria |
Grand Marnier | Amaretto | Drambuie | Cointreau |
Sambuca | Malibu | Kahlua | Licor 43

WHISKY EN COGNAC

Vraag de bediening

SNACKS *vanaf 11.00 uur*

LEKKERS VOOR BIJ DE BORREL

Geroosterde nootjes	4,75
Olijven	6,75
Breekbrood met twee dips	Klein 6,00 Groot 8,75
Groente met hummusdip	8,25
Kipkrokantjes licht gekruid	8,75 *
Oesterzwamkroketjes 8 stuks	9,50 *
Texelse bitterballen 8 stuks	9,50 *
Kaastengels 8 stuks	9,25 *
* <input type="checkbox"/> Halve portie mogelijk	
Nachos uit de oven Kaas, chili, 3 dipjes en een mix van maïs, bonen en paprika	10,50
Nachos uit de oven met rundergehakt	13,25
Gamba's in knoflook gebakken met Thaise curry	14,25
Gegratineerde mosselen met Texelse kaas	14,25

LEKKER OM TE DELEN

Juttersplank diverse luxe koude en warme hapjes	27,50
"Fish & Chips" Kaap Noord style diverse soorten vis en schaal- en schelpdieren met zeewierchips	24,50
Vegaschaal diverse warme en koude vegetarische hapjes	22,50
Kaasplankje diverse soorten kaas met chutney	15,00

Allergieën of dieetwensen?
Meld het bij de bediening

 = Vegetarisch  = Veganistisch



strandpaviljoenkaapnoord.nl



WIJNTJE?

VRAAG DE BEDIENING NAAR DE WIJNKAART

Arrangementen

VERRASSINGSMENU

Een avondje uit extra speciaal maken?

Laat je dan verrassen door onze keuken.

Op woensdag, donderdag, vrijdag en zondag serveren wij buiten onze kaart om een verrassingsmenu. Samengesteld door onze keuken.

3 gangen verrassingsmenu	39,00
4 gangen verrassingsmenu	47,00
5 gangen verrassingsmenu	55,00

Het verrassingsmenu is alleen te bestellen per tafel en buiten de schoolvakanties om

Wow
girl!

WIJNARRANGEMENTEN

Om de avond echt compleet te maken een heerlijk glaasje bijpassende wijn erbij?

Wijn per glas 6,95

3 gangen	20,50
4 gangen	26,00
5 gangen	29,50

Bent u vandaag de bob?
Wij hebben ook een bob arrangement!



Lunchkaart

van 11.00 tot 16.30 uur

BROODJES

Texelse oude kaas  met een tomatenchutney en pitjes	11,75
Broodje van de chef	dagprijs
Makreelsalade met appel en bosui	14,00
Gerookte zalm met huisgemaakte heksenkaas	14,50
Filet American van eigen rundvlees met ui, kappertjes, augurk en ei	15,25
Hotdog van Texels lam met zuurkool, gebakken uitjes en piccalilly	15,50
Kroketten 2 stuks op brood	
▶ Rundvlees van eigen Texelse koeien	10,75
▶ Oesterzwam  gemaakt van Texels oesterzwammen	11,75
▶ Garnalen	12,75
Uitsmijter met kaas en ham	12,25
Scrambled eggs met groente en licht gerookte rib-eye	15,00
 Zonder rib-eye 	13,00
Pompoenpancakes  met groente, nootjes, geitenkaas en balsamico	15,50

PINSA

Pinsa peer  met brie, walnoot en honing	9,25
Pinsa ham met brie, walnoot en honing	9,50

SALADES

Biet  verschillende soorten biet, vegan feta, peer, nootjes en balsamico	19,50
Brie  met peer, nootjes en honingdressing	19,50
 Met ham	+ 2,00

Allergieën of dieetwensen?
Meld het bij de bediening

 = Vegetarisch  = Veganistisch

VOOR DE STEVIGE TREK

Texelse rundvleesburger op een broodje, met BBQ-saus, bacon en Texelse kaas	17,00
Broodje Kaap Noord zacht gegaarde kipfilet, bacon, ei en kerriemayonaise	16,00
Broodje Texelse runderstoof	15,50
Paddenstoelenburger  op een broodje	17,00
Gegratineerde mosselen met Texelse kaas	14,25
 Deze gerechten kunnen ook als plategerecht besteld worden, met friet en salade	+ 5,00
Saté van varkenshaas lekker mals met oosterse garnituur, groente en friet of rijst	23,50
 Senioren portie	18,50
Kaaps Koetje mooi stuk vlees van onze eigen Texelse runderen met bijpassende saus. met groente en friet	dagprijs
 Senioren portie	dagprijs
Sliptong 3 stuks in boter gebakken, met groente en friet	27,00
 Senioren portie, 2 stuks	23,00
Vispannetje diverse soorten vis met wilde rijst en groente	23,00

HUISGEMAAKTE SOEP

Uiensoep  met een gegratineerd broodje	7,50
Snert zoals deze hoort	Klein 7,00 Groot 9,00
Soep van het moment	dagprijs

VOOR DE KIDS

Tosti met ham en kaas	5,50
Broodje met kaas, ham of chocopasta	4,25
Pannenkoek naturel 	9,00
 Met kaas of spek	+ 1,50
 Met kaas en spek	+ 3,00
 Met chocopasta of jam	+ 1,00
Kaastengels  , frikandel of kroket met friet en appelmoes	7,75
Kipkrokantjes met friet en appelmoes	9,25
Kleine saté van varkenshaas met friet en salade	17,00
Eén sliptong met friet en salade	19,00
Bakje komkommer en tomaat 	3,75

ENJOY every MOMENT

Dinerkaart

vanaf 17.00 uur



VOORGERECHTEN

Breekbrood met twee dips	Klein 6,00	Groot 8,75
Huisgemaakte uiensoep met een gegratineerd broodje		7,50
Soep van het moment huisgemaakt		dagprijs
Rib-eye licht gerookt dun gesneden rundvlees met Texelse oude kaas en rucolapesto		13,75
Salade van gerookte ganzenborst van de Texelse jager		14,50
Gegratineerde mosselen met Texelse kaas		14,25
Gamba's in knoflook gebakken met Thaise curry		14,25
Tartaar van biet met Texelse oude kaas, peer, honing en pitjes		12,50

HOOFDGERECHTEN

Alles wordt met een bijpassende garnituur geserveerd

► VIS

Wat de Texelse Visspecialist ons biedt	dagprijs
<input type="checkbox"/> Senioren portie	dagprijs
Sliptong 3 stuks, in de boter gebakken	27,00
<input type="checkbox"/> Senioren portie, 2 stuks	23,00
Vispannetje diverse soorten vis met wilde rijst en groente	23,00

► VLEES

'Kaaps koetje' mooi stuk vlees van onze eigen Texelse runderen met bijpassende saus	dagprijs
<input type="checkbox"/> Senioren portie	dagprijs
Saté van varkenshaas lekker mals met oosterse garnituur en groente	23,50
<input type="checkbox"/> Senioren portie	18,50
Texelse rundvleesburger op een broodje, met BBQ-saus, bacon en Texelse kaas. Met friet en salade	22,00
Stoofpot van eigen Texels rund met bijpassende stampot	22,50

► VEGETARISCH / VEGANISTISCH

Paddenstoelenburger op een broodje met friet en salade	22,00
Curry met diverse groente en wilde rijst	21,50
Salade biet verschillende soorten biet, vegan feta, peer, nootjes en balsamico	19,50
Texelse pasta volkoren pasta met paddenstoelen saus en groente	18,50
Kaasfondue van Texelse kazen met brood en diverse koude groente	24,50
<input type="checkbox"/> Met charcuterie + 5,50 / <input type="checkbox"/> Extra portie, ter aanvulling, niet los te bestellen + 9,50	
► Kaasfondue mee naar huis? Dat kan! Eén portie Zelf thuis op te warmen	11,50
<input type="checkbox"/> Met brood en groente + 5,50 / <input type="checkbox"/> Met charcuterie + 4,50	



Allergieën of dieetwensen?
Meld het bij de bediening

= Vegetarisch = Veganistisch



Diner & dessert

vanaf 17.00 uur

VOOR DE KIDS

Pannenkoek naturel 🌿	9,00
+ Met kaas of spek	+ 1,50
+ Met kaas en spek	+ 3,00
+ Met chocopasta of jam	+ 1,00
Kaastengels 🌿, frikandel of kroket met friet en appelmoes	7,75
Kipkrokantjes met friet en appelmoes	9,25
Pasta, volkoren 🌿 met tomatensaus en kaas	11,50
+ Met groente	+ 2,00
Kleine saté van varkenshaas met friet en salade	17,00
Eén sliptong met friet en salade	19,00
Bakje komkommer en tomaat 🌿🌿	3,75

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Friet of krieltjes 🌿🌿	5,00
Salade of warme groente 🌿	5,00
Gebakken rijst 🌿🌿	4,00

DESSERTS

Kinderijsje Vanille-ijs, aardbeiensaus, slagroom en lekkers	5,75
Warme Luikse wafel met warm rood fruit, vanille-ijs en slagroom	9,25
Coupe advocaat met vanille-ijs en slagroom	8,00
Coupe strand met advocaat, huisgemaakte boerenjongens en slagroom	9,50
Als je van 'zoethout' verschillende warme en koude desserts	22,00
Banoffetaart banaan-toffee taart met karamel-ijs en slagroom	9,50
Chocolade brownie met vanille-ijs en slagroom	9,50
Dessert van de chef	9,50
Koffie speciaal koffie of thee met bonbons	9,50
Dessertwijn / Sherry / Port	vraag de bediening

Life is short
EAT DESSERT
first



WIJNTJE?

VRAAG DE BEDIENING NAAR DE WIJNKAART

Allergieën of dieetwensen?
Meld het bij de bediening

🌿 = Vegetarisch 🌿🌿 = Veganistisch

Verduurzaming

HOE DOEN WIJ DAT?



● **Bewuste keuzes**

Tussen alle mooie producten die er te verkrijgen zijn voor de horeca is een grote variatie in duurzaamheid. Wij proberen door bewuste keuzes te maken bij te dragen aan de verduurzaming van ons mooie eiland. Bewuste keuzes die ertoe leiden producten die erg milieu-intensief of vervuilend zijn zoveel mogelijk te mijden. Zo proberen wij onze producten zo lokaal en dichtbij mogelijk te bestellen. Wij schenken bijvoorbeeld zoveel mogelijk wijnen uit Europa, dit scheelt veel transport.

● **Liever Lokaal**

Onze toeleveranciers proberen we zo veel mogelijk op het eiland te houden. Zo werken wij samen met:

▶ **Kaasboerderij Wezenspyk**

Echt Texelse boeren- en schapenkaas

▶ **Texelse pasta en meel**

Van op Texel geteelde granen

▶ **Slagerij Goënga**

Zij leveren ons Texels lamsvlees

▶ **Hennenhof**

Voor onze verse eitjes

▶ **Texelse kroketten**

Voor onze eigen gemaakte kroketten en bitterballen. www.texelsekroketten.nl

▶ **Slagerij Alewijn Ott**

Mooi vlees zoveel mogelijk van het eiland

▶ **Tesselaar Familiebrouwerij**

Op Texel gebrouwen bier

▶ **Texelse Visspecialist**

Voor de verse vis

▶ **Zuivelboerderij Texel**

Voor de verse melk

▶ **Novalishoeve**

Voor de yoghurt

▶ **Bakkerij Dunselman**

Uit Den Helder voor ons verse brood

● **SOOF**

Wij verkopen limonades van SOOF. Deze bevatten enkel fruit, groente en kruiden, op natuurlijke basis en dus zonder zout. Deze Siropen maken we zelf af met plat of bruisend water (uit onze KRNWTR+ tap)

● **Zonnepanelen**

Op het dak van ons paviljoen liggen 81 zonnepanelen. We hebben een groot deel van onze oude apparaten vervangen voor nieuwe, deze nieuwe apparaten zijn op stroom in plaats van gas. Op deze manier zijn wij redelijk zelfvoorzienend.

● **KRNWTR+**

Op onze bar staat een tapzuil van KRNWTR+. Hiermee kunnen wij gezuiverd en gekoeld kraanwater tappen. Nederlands kraanwater is namelijk meer dan geschikt om te drinken, waarom dat het vervoer en gebruik van flesjes? Onze tap scheelt heel veel vervoer, maar ook het extern reinigen en opnieuw vullen van de flesjes sparen we op deze manier uit.

krnwtr+

● **Circulair**

Sinds kort zijn we een intensieve samenwerking met een lokale boerderij aangegaan. Een lokaal melkveebedrijf waar ze zelf hun verse melk pasteuriseren en verwerken in verschillende mooie melkproducten. Wij nemen de verse melk af voor onze koffies, maar ook voor de pannenkoeken en andere gerechten met melk. Voor ons geen lang houdbare melk meer. Op deze manier werken we met een mooier product, en ook zo voorkomen we weer veel onnodig vervoer.

Daarnaast komt ook een (groot) deel van ons vlees van deze boerderij. Ze werken namelijk met dubbeldoel koeien. Deze worden verwerkt tot onze hamburgers en een aantal andere mooie gerechten, hiervoor hoeven ze niet eens van het eiland af. Ook de eigengemaakte bitterballen en kroketten die wij verkopen worden hiermee gemaakt.

● **Plasticsoep**

Bij het maken van de keuzes tussen alle verschillende producten proberen wij altijd de plastic producten te vermijden. Zo hebben wij herbruikbare theezeeffjes, aluminium melkcupjes, rietjes van zaagafval en zitten onze koekjes niet apart verpakt. Daarnaast wordt het plastic afval dat we nog wel hebben gescheiden zodat het gerecycled kan worden.

SOOF
lovely mix-ups

Save
THE
planet