

KAAP NOORD

STRANDPAVILJOEN P33 - TEXEL

SIT BACK AND RELAX

WARMER DRANKEN

Thee -diverse smaken	3,00
Verse muntthee	3,50
Verse gemberthee met citroen of sinaasappel	3,50
Wissel thee	3,50
Warme SOOF wortel, gember, appel met kaneelstokje	4,50
Koffie	3,40
Espresso	3,40
Cappuccino	3,65
Café au lait	3,80
Latte macchiato	3,80
(Dirty) Chai latte	(6,45) 3,80
Warme chocomel	3,50
een toef verse slagroom	+ 0,50
Warme chocomel speciaal met topping	4,75
Alle koffie's zijn ook verkrijgbaar met havermelk	+ 0,60

GEBAK

Texels appelgebak van Novalishoeve	4,75
Chocolade brownie	4,75
Cheesecake met bosvruchten coulis	4,75
Warme Luikse wafel met warm fruit	6,25
een toef verse slagroom	+ 0,50

SPECIALE KOFFIES EN CHOCO

Vliezicht koffie	9,25
met Licor 43 en slagroom	
Irish Coffee	9,25
met whisky en slagroom	
Texelse koffie	8,00
met Jutter en slagroom	
Paal 33 koffie	9,25
met amaretto en slagroom	
Warme chocomel	8,75
met bruine rum of Jutter en slagroom	
Warme chocomel	8,75
met Baileys en slagroom	



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

► Heeft u een allergie? Meld het ons altijd.

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	4,50
zwarte thee, limoen en munt	
▷ Citroen, munt en appel	4,50
▷ Blauwe bes, appel en lavendel	4,50
▷ Wortel, gember en appel	4,50
▷ Gemberbier	4,95
▷ Gember shot	4,95

FRISDRANKEN

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Fuze Tea Green, Spezi, Apfelschorle, Cassis, Bitter Lemon, Tonic, Rivella, Ginger ale,

DubbelFrisss (appel-perzik)	3,25
Chocomel, Fristi	3,30
Fritz-spritz rabarber	3,55

BIOLOGISCHE FRUITSAPPEN

Troebele appelsap van Schulp	3,35
Troebele perensap van Schulp	3,45

VERSE FRUITSAP (indien voorradig)

Jus d'orange, vers geperst	klein 4,50
	groot 5,50

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	0,50
Karaf water, plat of bruis	2,50



BIER VAN DE TAP

Wissel tap dagprijs

TESSELAAR bier

Eilandbiër - pils	0,25L	3,60
Strandstruner - koper weizen	0,3L	5,10
Slufter Bok - bock	0,3L	5,10
Eilandkriebel - blond	0,3L	5,10

KAAP NOORD bier van de Tesselaar brouwerij

Kaap De Goeie Hop - IPA	0,3L	5,25
-------------------------	------	------

Flesjes 'Kaap De Goeie Hop' mee naar huis?

Dat kan! Vraag ernaar bij de bediening.

BIER OP FLES

Tesselaar Bruuzer - tripel	5,00
Texels Dubbel	5,00
Bird Rumoerige Roodborst	5,95
Jopen Hop Zij Met Ons - glutenvrij IPA	5,95
Liefmans Fruitesse	4,30
Wissel bier	dagprijs

Alcoholarm/vrij

Hertog Jan 0.0%	3,60
Amstel Radler 0.0%	3,60
Jopen Non - IPA 0,3 %	5,75
Desperado 0.0 %	5,20
Leffe Blond 0.0%	5,25

it's beer
O'CLOCK
somewhere



DRINKS & BITTES

GIN-TONICS

Kaap Noord Gin met sinaasappel en zeekraal	11,50
Kaap Noord Gin met tijm en duindoorn	11,50
Texelse Gin met rozemarijn en bosvruchten	11,50

Kaap Noord Gin mee naar huis? Dat kan!

Vraag ernaar bij de bediening.

COCKTAILS

Bessen Spritz met bosvruchten	8,50
Aperol Spritz met sinaasappel	8,50
Homemade Soof Lemonade PLAT OF BRUIS	
▷ Blauwe bes, appel en lavendel met gin	8,75
▷ Citroen, munt en appel met wodka	8,75
Moscow Mule gemberbier met wodka	9,75
Apple Pie wodka, kaneel en appelsap	9,50
Pornstar Martini met passievrucht	9,75

ALCOHOLVRIJ

Mousserende wijn	flesje 200ml	8,95
Wit of rosé		
Roze Gin & Tonic met frambozen		8,50
Gin & Berry Sensation met bosvruchten		8,50
Homemade Soof Lemonade bruisend		4,50
▷ Citroen, munt en appel		
▷ Blauwe bes, appel en lavendel		
▷ Wortel, gember en appel		

LIKEUREN EN BORRELS

Vanaf 3,50

Jenever jong-oud, bessenjenever, Beerenburg, Jutter, Jagermeister, Licor 43, Baileys, Amaretto, Tia Maria, Grand Marnier, Vieux, Cointreau, Sambuca, Campari, Bacardi, Calvados, Limoncello

Liever een cognac of whisky - whiskey?

Vraag het onze bediening



SNACKS

LEKKERS VOOR BIJ DE BORREL

Geroosterde nootjes		4,75
Breekbrood met 2 dips	klein	5,00
	groot	7,75
Groente met hummusdip		8,00
Kipkrokantjes licht gekruid		8,75 *
Padrón zoete peper op oosterse wijze		8,75 *
Bospaddestoel kroketjes	8 stuks	9,25 *
Bitterballen	8 stuks	8,75 *
Kaassnack	8 stuks	8,75 *

*) ook halve porties mogelijk

Nacho's uit de oven		10,00
kaas, chili, 3 dipjes en een mix van maïs, bonen en paprika		
Nacho's uit de oven met rundergehakt	12,50	
kaas, chili, 3 dipjes en een mix van maïs, bonen en paprika		
Mosselen in de schelp	12,75	
met een romige saus		
San Daniele 18 maanden gerijpte ham	14,00	

LEKKER OM TE DELEN*

Juttersplank	27,50
diverse luxe warme & koude hapjes	
'Fish & chips' Kaap Noord style	24,50
diverse soorten vis en schaal- en schelpdieren met zeewier chips	
Vegaschaal	22,00
wisselende luxe warme & koude hapjes	

*) indien mogelijk

Heeft u een allergie? Meld het ons altijd.

Vegetarisch Veganistisch

WIJNKAART

BUBBELS




Cava | Clos | Spanje

6,00

31,00

Fijne mousse met tonen van wit fruit

WIT

Verdejo | Torre de Vejezate | Spanje 

5,25

25,00

Fris en vol, citrus, appel en tropisch fruit

Pinot Grigio | Primi Solli | Italië

5,25

25,00

Fruitig en fris, appel en peer, terrastopper

Chardonnay | St. Martin | Frankrijk

5,45

27,00

Romig en vol, licht hout, citrus en rijpe perzik

Viognier | Maison Centaurée | Frankrijk

37,50

Rijk en vol, perzik, abrikoos en frisse zuren

ROSÉ

Syrah | St. Martin | Frankrijk

5,45

27,00

Zacht en vol, lichtroze van kleur, framboos en aardbei

ROOD

Tempranillo | Torre de Vejezate | Spanje

5,25

25,00

Vol en rond, bosbessen en frambozen

Montepulciano | Pasqua | Italië

5,45

27,00

Kruidig en stevig, rijpe kersen en bessen

ALCOHOLVRIJ



Wit 0.0% | Spanje

200 ml

8,75

Fris, tonen van perzik en abrikoos, licht mousserend

Rose 0.0% | Spanje

200 ml

8,75

Fris, tonen van rood fruit, licht mousserend

LUNCHKAART

Van 11:00 tot 16:30 uur

DESEMBROOD MAÏS- OF BRUIN BROOD

Texelse Orekéés van Wezenspyk schapenkaas met lamsoor en een vijgenchutney 🌿	11,00
Wisselend broodje van de Chef	dagprijs
Zalm met zilte tzatziki, zeekraal en kappertjes	14,25
Gerookte ganzenborst met bosvruchten chutney, nootjes, vijgen en rozijnen	14,25
Kroketten 2 stuks op brood	
Rundvlees	10,50
Bospaddenstoel 🌿🌿	11,75
Uitsmijter met kaas 🌿 of ham	10,25
met ham en kaas	+ 1,50
Scrambled eggs met groente en pastrami	14,50
▷ zonder pastrami 🌿	12,00
Pompoenpancakes met pompoen, groente, nootjes en geitenkaas 🌿	15,50

VOOR DE STEVIGE TREK

Texelse rundvleesburger op een broodje, met bbq saus, bacon en cheddar	16,00
Broodje Kaap Noord zacht gegaarde kipfilet, bacon, ei en kerriemayonaise	14,00
Mosselen in de schelp met een romige saus	12,75
▷ Deze gerechten kunnen ook als plategerecht besteld worden, met friet en salade	+ 5,00
Sliptong 3 stuks in boter gebakken met groente en aardappels	25,50
▷ senioren portie, 2 stuks	21,75
Saté van de haas lekker mals met oosterse garnituur, groente en friet	23,00
▷ senioren portie	18,00
Texels lamsstoof in Tesselaar bier met friet of brood	17,75

SALADES

Gerookte ganzenborst met bosvruchten chutney, nootjes, vijgen en rozijnen	19,50
Geitenkaas warm met bosvruchten chutney, nootjes, vijgen en rozijnen 🌿	19,50
▷ zonder geitenkaas 🌿🌿	17,50

SOEP

Mosterdsoep met zalm	6,75
▷ zonder zalm 🌿🌿	
Soep van de dag	7,00

🌿 Vegetarisch 🌿🌿 Veganistisch

Heeft u een allergie? Meld het ons altijd.

Allergenenkaart: scan de QR-code op eerste pagina

TOSTI'S

Luxe tosti met brie, walnoot, beenham en honingmosterdsaus	9,25
Luxe tosti met brie, walnoot, peer en honingmosterdsaus 🌿	8,75

VOOR DE KIDS

Tosti met kaas en ham	4,75
Broodje met kaas, chocopasta of jam	3,95
Pannenkoek naturel 🌿	7,75
met kaas 🌿 of spek	+ 1,50
met spek en kaas	+ 3,00
met chocopasta of jam	+ 0,75
Kroket of frikandel of kaassnack 🌿	7,50
met friet en appelmoes	
Kipkrokantjes met friet en appelmoes	8,75
Bakje komkommer en tomaat	2,00

DINERKAART

Van 17:00 tot 20:00 uur

VOORGERECHTEN

Breekbrood met 2 dips 🌿🌿	klein 5,00 groot 7,75
Mosterdsoep met zalm	6,75
▷ zonder zalm 🌿🌿	
Soep van de dag wisselende huisgemaakte soep	7,00
Gerookte ganzenborst dingesneden met bosvruchten chutney, vijgen, nootjes en rozijnen	13,50
Mosselen in de schelp met een romige saus	12,75
Salade warme geitenkaas met bosvruchten chutney, vijgen, nootjes en rozijnen 🌿	13,50
Bospaddenstoelen uit de oven met toast 🌿🌿	12,75

HOOFDGERECHTEN

VIS

Pan gekookte mosselen kilo mosselen gekookt in Tesselaar bier	24,50
Chef's Special wisselend vis- of vleesgerecht	dagprijs
Sliptong 3 stuks in boter gebakken	25,50
▷ senioren portie, 2 stuks	21,75
Vispan verschillende soorten schaal- en schelpdieren met wilde rijst	22,50

VLEES

Rundersteak met bospaddenstoelensaus	27,00
▷ senioren portie	21,75
Texels lamsstoof in Tesselaar bier met zilte aardappelen	26,50
Texelse rundvleesburger op een broodje, met bbq saus, bacon en cheddar	21,00
Chef's Special wisselend vlees- of visgerecht	dagprijs
Saté van de haas lekker mals met oosterse garnituur, friet of rijst	23,00
▷ senioren portie	18,00
Salade gerookte ganzenborst dingesneden met bosvruchten chutney, vijgen, nootjes en rozijnen	19,50

Vervolg →

Al onze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.

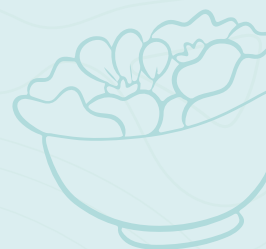
Extra bij te bestellen:

friet, krieltjes of wilde rijst	4,00
salade of groente	4,00

Heeft u een allergie? Meld het ons altijd.

Allergenenkaart: scan de QR-code op eerste pagina








🌿 Vegetarisch 🌿🌿 Veganistisch



DINERKAART

Van 17.00 tot 20.00 uur

VEGETARISCH - VEGANISTISCH

Texelse kaasfondue met diverse rauwe groenten en brood 	22,50
met charcuterie	+ 4,00
Texelse pasta met diverse groenten en bospaddenstoelensaus 	18,50
Vega Special wisselend vegetarisch gerecht  	dagprijs
Salade warme geitenkaas met bosvruchten chutney, vijgen, nootjes en rozijnen 	19,50
▷ zonder geitenkaas  	17,50

VOOR DE KIDS

Pannenkoek naturel 	7,75
met kaas  of spek	+ 1,50
met spek en kaas	+ 3,00
met chocopasta of jam	+ 0,75
Kroket of frikandel of kaassnack  met friet en appelmoes	7,50
Kipkrokantjes met friet en appelmoes	8,75
Pasta met tomatensaus en kaas 	9,75
met groente	+ 2,00
Kleine saté van de haas, lekker mals, met koolsla en rijst of friet	18,00
Sliptong 1 stuk, met koolsla en friet	15,75
Bakje komkommer en tomaat	2,00

DESSERTS

Chocolade brownie met karamelijs en slagroom	9,50
Coupe advocaat met vanille-ijs en slagroom	8,00
▷ senioren portie	4,75
Coupe Strand met advocaat en huisgemaakte Boerenjongens	9,50
▷ senioren portie	5,50
Als je van 'zoethout' plank	21,00
diverse warme en koude desserts	
Kaasplankje met 4 soorten kaas	13,50
Kinderijsje vanille-ijs met aardbeiensaus, slagroom en lekkers	5,50
Perencrumble met karamelijs en slagroom	9,50
Verrassingsdessert	dagprijs
Koffie Speciaal koffie of thee met slagroom en bonbons	9,50

Life is short
EAT DESSERT
first



VERDUURZAMING. HOE DOEN WIJ DAT?

BEWUSTE KEUZES

Tussen alle mooie producten die er te verkrijgen zijn voor de horeca is een grote variatie in de 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.

LIEVER LOKAAL

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

Novalishoeve een zorgboerderij met biologische producten

Kaasboerderij Wezenspyk echte Texelse boeren- en schapenkaas

Texelse Pasta gemaakt van op Texel geteelde granen

Slagerij Goënga zij leveren ons Texels lamsvlees

Hennenhof voor onze verse eitjes

Slagerij Alewijn Ott mooi vlees van het eiland

Tesselaar Familiebrouwerij heerlijke Texelse biertjes

Brouwerij TX Texelse gin, gedistilleerd van Texelse producten

Texelse Visspecialist voor de verse vis

SOOF

Wij verkopen limonades van SOOF. Deze bevatten enkel natuurlijke producten en dus zonder zoi. Deze siropen maken wij zelf af met plat of bruisend water (uit onze KRŌWTR+ tap).

ZONNEPANELEN

Sinds voorjaar 2023 hebben we 81 zonnepanelen op het dak van het restaurant liggen om deels zelfvoorzienend te kunnen zijn.

We koken, bakken en frituren al op stroom.

KRŌWTR+. niet zomaar water

Op onze bar staat een tapzuil van KRŌWTR+. Deze zuil zuivert en koelt ons leidingwater. Zo hoeft het water niet onnodig vervoert te worden, het komt gewoon bij ons uit de kraan. Dit voorkomt onnodige CO-2 uitstoot en gaan we het gebruik van single-use waterflesjes tegen. KRŌWTR+ doneert 5% van hun omzet aan initiatieven die de plastic soep verminderen!

AFVALSCHEIDING

Bij een paviljoen van dit formaat wordt er helaas ook veel afval geproduceerd. Wij proberen dit zo veel mogelijk te scheiden. Zo houden wij ons plastic afval, papier, glas en restafval gescheiden van elkaar. Voor het glaswerk hebben wij zelfs een eigen container vlak bij het parkeerterrein staan. Voor ons groenafval zijn we ons aan het oriënteren voor een geschikte compost-machine.

PLASTICSOEP

Wij zijn ons erg bewust van ons mooie eiland en het water om ons heen. Helaas zien ook wij steeds meer zwerfafval. Door bewuste keuzes te maken en zo min mogelijk (en hopelijk binnenkort helemaal geen) plastic meer te gebruiken, proberen wij onze bijdrage aan de plasticsoep te minimaliseren. Wij gebruiken voor onze sauzen al heel lang geen plastic bakjes meer. Ons plastic afval wordt gescheiden zodat het gerecycled kan worden. Ook maken wij gebruik van aluminium melkcups, gebruiken we herbruikbare theezeefjes, zitten onze koffiekoekjes niet per stuk verpakt etc.