

KAAP NOORD

STRANDPAVILJOEN P33 - TEXEL

Sit back & relax

WARMER DRANKEN

Thee diverse smaken	3,80
Thee Kaap Noord blend met o.a.: zoethout, kamille en venkelzaad	3,80
Verse muntthee	4,20
Verse gemberthee met sinaasappel of citroen	4,20
☒ Met SOOF gembershot	+ 2,50

► Bereid met Lavazza koffiebonen
fairtrade en biologisch geteeld

Koffie	3,80
Espresso	3,80
Cappuccino	4,25
Café au lait	4,40
Latte macchiato	4,40
(Dirty) Chai latte	(6,60) 4,40
IJskoffie	6,00
Warme chocomel	4,25
☒ Met toef verse slagroom	+ 0,75

► Alle koffie's zijn ook verkrijgbaar met:

☒ Havermelk	+ 0,85
☒ Decafé bonen	+ 0,75
☒ Karamelsiroop	+ 0,75

GEBAK

Appelkruimeltaart 🍏 van het Texels Bakkershuus	5,25
Chocolade brownie 🍫 eigen recept	5,75
Cheesecake 🍰 met mango-passievruchtcoulis	5,25
Warme Luikse wafel 🍩 met vers fruit	6,75
☒ Met toef verse slagroom	+ 0,75

ONTBIJTJE tot 13.00 uur

Smoothie bowl 🥥 yoghurt en huisgemaakte granola en vers fruit	9,75
American pancakes 🥞 met goldensyrup en vers fruit	9,95
► TIP: Gembershot	4,95

SPECIALE KOFFIES EN CHOCO

Irish coffee met whisky en slagroom	9,75
French coffee met Grand Marnier en slagroom	9,75
Texelse koffie met Jutter en slagroom	9,00
Paal 33 koffie met Amaretto en slagroom	9,75
Vliezicht koffie met Licor 43 en slagroom	9,75
Kaap chocomel met rum, Jutter of Baileys en slagroom	9,75

Allergieën of intoleranties?
Meld het bij de bediening

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

🍏 = 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

	<i>klein</i>	<i>groot</i>
Ice tea <i>zwarte thee, limonade en munt</i>	4,60	6,60
Blauwe bes, appel en lavendel	4,60	6,60
Peer, citroengras, limoen en citroen	4,60	6,60
Citroen, munt en appel	4,60	6,60
Gemberbier <i>huisgemaakt</i>	5,30	7,40
Gembershot	4,95	

FRISDRANKEN

Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Sprite	3,80
Fuze Tea Green Spezi Apfelschorle Cassis	
Bitter Lemon Tonic Rivella Ginger Ale	
Troebele appelsap	3,85
Troebele perensap	3,85
Chocomel Fristi	3,90

VERSE FRUITSAPPEN *Indien voorradig*

Jus d'orange <i>vers geperst</i>	5,75
Smoothie <i>van rood fruit</i>	6,00

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 *plat of bruis* 3,50

LOKAAL BIER VAN DE TAP *Tesselaar Familiebrouwerij*

	<i>0,25L</i>	<i>0,5L</i>
Ellandbiêr <i>Pils 5%</i>	4,10	7,80
	<i>0,3L</i>	
Strandstruner <i>koper weizen 5%</i>	5,80	9,70
Eilandkriebel <i>blond 6%</i>	5,80	9,70
Witte Tessel-Aar <i>witbier 4,9%</i>	5,80	9,70
► KAAP NOORD BIER <i>Prijswinnend huisbier</i>		
Kaap de Goeie Hop <i>IPA 5,5%</i>	6,00	9,90
↳ Mee naar huis? Dat kan!	<i>4-pack</i>	<i>16,00</i>

BIER OP FLES

Tesselaar WaalenBurg <i>dubbel 7%</i>	6,60
Tesselaar Bruuzer <i>Tripel 9%</i>	6,60
Jopen Hop Zij Met Ons <i>glutenvrij IPA 6%</i>	7,30
Amstel Rosé <i>Fruitbier 4%</i>	5,25
Brasa <i>Licht strandbier van Curaçao 5%</i>	5,50

ALCOHOLARM/-VRIJ BIER

Tesselaar Texfree <i>0.0% Pils</i>	5,50
Leffe Blond <i>0.0%</i>	5,80
Amstel Radler <i>0.0%</i>	4,50
Skuumkoppe <i>0.0%</i>	6,00
Jopen Non - <i>IPA 0.5%</i>	6,90
Affligem Belgisch wit <i>0.0%</i>	5,70
Liefmans <i>0.0% fruitbier</i>	5,70
Desperados <i>0.0%</i>	5,70

it's beer
O'CLOCK
somewhere



strandpaviljoenkaapnoord.nl



Drinks & bites

GIN-TONICS

Kaap Noord gin met sinaasappel en zeekraal	12,25
Kaap Noord gin met limoen en duindoorn	12,25
Texelse gin met bosvruchten	12,50

SPRITZEN

Aperol Spritz	10,00
Limoncello Spritz	10,00
Bessen Spritz	10,00

COCKTAILS


Pornstar Martini	12,00
Espresso Martini	12,00
Sex on the Beach	11,50
Mojito	12,00
Lala Paloma	12,00

ALCOHOLARM/-VRIJ

Rosé mousserend 0.5%	flesje 200ml	10,50
Pornstar Martini 0.0%		10,50
Gin Tonic 0.0%		10,50
Mojito 0.0%		10,50
Lala Paloma 0.0%		10,50

PLANKEN OM TE DELEN vanaf 11.00 uur

IEDERE KEER NET EVEN ANDERS

Juttersplank diverse warme en koude hapjes	28,00
Zeeplank diverse soorten vis, schaal- en schelpdieren met zeewier crackers	26,00
Vegaschaal  diverse warme en koude vegetarische hapjes	25,00
Kidsplank diverse zoete en hartige snacks voor de kleintjes	21,00

 = Vegetarisch  = Veganistisch

SNACKS vanaf 11.00 uur

LEKKERS VOOR BIJ DE BORREL

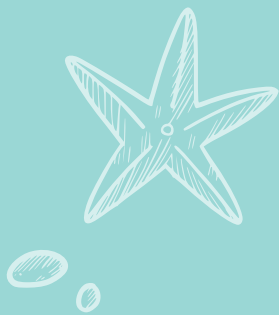
Geroosterde nootjes 	5,50
Olijven 	7,00
Brood  met dips	Klein 7,00 Groot 10,00
Flatbread  met hummus	9,50
Groente  rauw met hummus	9,50
Kaastengels  8 st	9,50 *
Oesterzwamkroketjes  8 st met truffelmayonaise	10,00 *
Patatas bravas  met salva brava	9,50 *
Calamaris met aioli	13,00 *
Gebakken spiering	10,00 *
Gamba's op mediteriaanse wijze gebakken	15,00
Garnalenkroketjes 6 st met limoenmayonaise	13,00 *
Texelse bitterballen 8 st met mosterdmayonaise	10,00 *
Lamsvleeskroketjes 6 st met dragonmayonaise	14,00 *
Kipkrokantjes licht gekruid	9,50 *
*  Halve portie mogelijk	
Nachos uit de oven  kaas, chili, 3 dipjes en een mix van maïs, bonen en paprika  Met gehakt van Texels rund	12,00 + 3,00
Texelse lamsham van Kaap met dragonmayonaise en pistache nootjes	15,50

Allergieën of intoleranties?
Meld het bij de bediening

Wijntje?
Vraag de bediening naar de uitgebreide wijnkaart



strandpaviljoenkaapnoord.nl



Wijnen

PER GLAS TE BESTELLEN

you
go
girl!

BUBBELS

Cava v.a. 8,00
Champagne per fles v.a. 59,00

WIT

Pinot Grigio v.a. 6,00
Sauvignon Blanc v.a. 6,00
Chardonnay v.a. 6,00

ROSÉ

Pinot Grigio Blush v.a. 6,00
Rosé *mousserend 0.5%* flesje 200ml 10,50

ROOD

Syrah Grenache v.a. 6,00



PER FLES TE BESTELLEN

WIJ HEBBEN EEN PRACHTIGE
WIJNKLIAMATKAST STAAN.
VRAAG DE BEDIENING NAAR DE
UITGEBREIDE WIJNKAART



LIKEUREN EN BORRELS *Prijs vanaf 4,80*

Oude jenever | Jonge jenever | Bessen jenever |
Juttertje | Noordkaper kruidenbitter | Beerenburg |
Vieux | Jägermeister | Limoncello | Baileys | Calvados |
Grand Marnier | Amaretto | Drambuie | Cointreau |
Sambuca | Kahlua | Licor 43

COGNAC *Prijs vanaf 8,00*

Courvoisier v.s. | Remy Martin v.s.o.p.

WHISKY *Prijs vanaf 8,70*

Texelse whisky van de Lepelaar | Four Roses |
Glenfiddich single malt | Famous Grouse






strandpaviljoenkaapnoord.nl

Liever iets anders?
Vraag de bediening wat we nog meer in huis hebben.

Lunchkaart

van 11.00 tot 16.00 uur

BROODJES *Maïs of donker desembrood*

Texelse beleggen boerenkaas  met ingelegde rode ui, balsamico en pitjes	12,50
Eggs benedict  twee gepocheerde eieren met spinazie en Hollandaise saus	13,00
 Met gerookte zalm	+ 4,00
Brado milde gerookte haring met zeewiertzatziki	14,50
Filet American huisgemaakt van eigen Texelse runderen met ui en ei	15,75


Onze Texelse kroketten

▶ Rundvleeskroketten 2 st van Texels rund	11,50
▶ Lamsvleeskroketjes 6 st van Texels lam	14,00
▶ Oesterzwamkroketjes   6 st van Texels oesterzwam	12,00
▶ Garnalenkroketten 2 st van Hollandse garnalen	15,75
Uitsmijter met kaas  en ham	12,50
Zeewierpannenkoek  hartig met groente, zilte tzatziki, zeekraal en nootjes	15,50

PINSA

Pinsa gerookte paprika  met chorizo, spinazie en geitenkaas	12,00
Pinsa vijf  met geitenkaas, rucola, honing en noten	11,50

SALADE

Salade met garnalen <i>mango, cashewnoten en citrusmayonaise</i>	20,00
Salade met falafel  <i>mango, cashewnoten en citrusmayonaise</i>	20,00

 = Vegetarisch   = Veganistisch
 = Licht pikant

Allergieën of intoleranties?
Meld het bij de bediening

VOOR DE STEVIGE TREK

Texelse rundvleesburger op een broodje, met BBQ-saus, bacon en Texelse kaas	17,50
Broodje Kaap Noord zacht gegaarde kipfilet, bacon, ei en kerriemayonaise	17,00
Falafelburger   op een broodje met zeewiertzatziki	17,00
 Deze gerechten kunnen ook met friet en salade besteld worden	+ 6,00
Loaded fries met pulled Texels lam	15,00
Saté van varkenshaas lekker mals met oosterse garnituur, groente en friet	24,50
 Kleine portie	19,50
Curry   met wilde rijst en verse groenten	24,50
 Kleine portie	18,00
Paella diverse soorten vis, schaal- en schelpdieren met groente en rijst op eigen wijze	24,00
 Traditioneel met kip en chorizo erbij 	+ 4,50

HUISGEMAAKTE SOEP

Geroosterde paprika soep  	8,25
Kerrie-kossoep 	8,25

VOOR DE KIDS

Tosti met ham en kaas	6,00
Broodje kaas, ham of chocopasta	5,00
Pannenkoek naturel 	9,00
 Met kaas of spek	+ 2,50
 Met kaas en spek	+ 5,00
 Met chocopasta of jam	+ 2,50
Kaastengels of groentesticks  met friet en appelmoes	9,00
Frikandel of kroket met friet en appelmoes	9,00
Kipkrokantjes met friet en appelmoes	10,50
Bakje komkommer en tomaat  	4,50
Kleine saté van varkenshaas met friet en salade	19,50
Pizza met kaas  en ham	9,50
 Met groente	+ 2,50



ENJOY every MOMENT



Dinerkaart

vanaf 17.00 uur



VOORGERECHTEN

Brood met dips	Klein 7,00	Groot 10,00
Flatbread met hummus		9,50
Geroosterde paprika soep		8,00
Kerrie-kokossoep		8,00
Met gamba's		+ 2,50
Texelse lamsham van Kaap met dragonmayonaise en pistache nootjes		15,50
Gamba's op mediterrane wijze gebakken		15,00
Mosselen in de schelp in wittewijnsaus		15,00
Falafel kleine salade met mango, cashewnoten en citrusmayonaise		12,00

HOOFDGERECHTEN

* Deze gerechten worden met een bijpassende garnituur geserveerd.
Friet, krieltjes en rijst wordt per 2 personen geserveerd.

► VIS

Wat de Texelse Visspecialist ons biedt*	dagprijs
Kleine portie, indien mogelijk	dagprijs
Sliptong 3 stuks, in de boter gebakken*	29,50
Kleine portie, 2 stuks	25,00
Paella diverse soorten vis, schaal- en schelpdieren met groente en rijst op eigen wijze	24,00
Traditioneel met kip en chorizo	+ 4,50
Salade met garnalen mango, cashewnoten en citrusmayonaise	20,00

► VLEES

'Kaaps koetje' mooi stuk vlees van Texels rund met een bijpassende saus*	dagprijs
'Lam van Kaap' mooi stuk vlees van Texels lam met een bijpassende saus*	dagprijs
Saté van varkenshaas lekker mals met oosterse garnituur en groente*	24,50
Kleine portie	19,50
Texelse rundvleesburger op een broodje met BBQ-saus, bacon en Texelse kaas	23,50
Ribroast van varken heerlijk mals met honing-mosterd saus*	25,00

► VEGETARISCH / VEGANISTISCH

Falafelburger op een broodje met zeewiertzatziki, salade en friet	23,00
Curry met wilde rijst en verse groente	24,50
Kleine portie	18,00
Pasta Norma Texelse volkoren pasta met tomatensaus, aubergine, kappertjes en Texelse oude kaas	21,00
Salade met falafel mango, cashewnoten en citrusmayonaise	20,00



Allergieën of intoleranties?
Meld het bij de bediening



🌿 = Vegetarisch 🌿 = Veganistisch

🌶️ = Licht pikant



Diner & dessert

vanaf 17.00 uur

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Alleen bij een hoofdgerecht

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

VOOR DE KIDS

Pannenkoek naturel 🌿	9,00
☒ Met kaas of spek	+ 2,50
☒ Met kaas en spek	+ 5,00
☒ Met chocopasta of jam	+ 2,50
Pasta, volkoren 🌿 met tomatensaus en kaas	11,50
☒ Met groente	+ 2,50
Kaastengels of groentesticks 🌿 met friet en appelmoes	9,00
Frikandel of kroket met friet en appelmoes	9,00
Kipkrokantjes met friet en appelmoes	10,50
Bakje komkommer en tomaat 🌿🌿	4,50
Kleine saté van varkenshaas met friet en salade	19,50
Sliptong 1 stuk, met friet en salade	19,50
Pizza met kaas 🌿 en ham	9,50
☒ Met groente	+ 2,50

🌿 = Vegetarisch 🌿🌿 = Veganistisch

🌶️ = Licht pikant

DESSERTS Vanaf 11.00 uur

Kinderijsje vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom	6,00
Chocolade brownie met vanille en slagroom	10,00
Mango passievrucht tiramisu huisgemaakt	10,50
Coupe advocaat met vanille-ijs, advocaat en slagroom	9,00 *
Coupe strand met vanille-ijs, advocaat, boerenjongens en slagroom	10,00 *
* ☒ Ook in kleine verkrijgbaar	
Als je van 'zoethout' diverse warme en koude desserts, iedere keer weer net even iets anders	22,50
Bonbons 4 st.	5,50
Koffie gourmand koffie of thee met Noordkapertje (kruidenbitter van het huis) en twee bonbons	12,00
Espresso Martini	12,00
Dessertwijn, Sherry of Port	vraag de bediening



Allergieën of intoleranties?
Meld het bij de bediening



WIJNTJE?
VRAAG DE
BEDIENING NAAR DE
WIJNKAART

WE VERKOPEN OOK
NOORDKAPERTJE, KAAPNOORD
GIN EN KAAPNOORD THEE OM
MEE NAAR HUIS TE NEMEN.

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
- ▶ **Hennenhof**
Voor onze verse eitjes
- ▶ **Texelse kroketten**
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
- ▶ **Texelse rundvee- en schapenboerderijen**
Voor de Texelse runderen en lammeren
- ▶ **Cor Boschma**
De Texelse slagterij
- ▶ **Slagerij Goënga**
Zij verwerken ons Texels lamsvlees
- ▶ **Bakkerij Dunselman**
Uit Den Helder voor ons verse brood
- ▶ **Texels Bakkershuus**
Voor de appelkruimeltaart en een deel van het brood
- ▶ **Brouwerij TX**
Voor onze eigen en de Texelse gin en onze eigen kruidenbitter Noordkaper
- ▶ **De Waelde Tuin**
Texelse appelsap

● **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)

SOOF
lovely mix-ups

● **Kaaps koetje en lam**

Al ons lams- en rundvlees komt van Texelse boerderijen. Deze worden o.a. verwerkt tot onze hamburgers en Kaaps koetje, pulled lam en lamsham. Hiervoor hoeven ze niet eens van het eiland af. Ook de eigengemaakte bitterballen en kroketten die wij verkopen worden hiermee gemaakt.

● **Circulair**

We zijn een intensieve samenwerking met lokale boerderijen aangegaan. Lokale melkveebedrijven 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. Op deze manier werken we met een mooier product, en ook zo voorkomen we weer veel onnodig vervoer.

● **Glaswerk**

Wij scheiden al ons afval, ook het glaswerk zonder statiegeld. Hiervoor staat een aparte container vlakbij het parkeerterrein.

● **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+

● **Afval**

Bij het maken van de keuzes tussen alle verschillende producten proberen wij zo min mogelijk afval te maken. We willen zo veel als mogelijk voorkomen dat ons afval het strand, duinen of zee in waait. Zo hebben wij herbruikbare theezeefjes, aluminium melkcupjes, rietjes van zaagafval en zitten onze koekjes niet apart verpakt. Daarnaast wordt het afval dat we wel hebben gescheiden zodat het gerecycled kan worden.

● **Schoonmaken**

Wij maken zoveel mogelijk schoon met ozonwater. Wanneer dit niet toereikend is maken we onze sopjes met een dispenser om overgebruik van schoonmaakmiddelen te voorkomen.

Save THE planet