KAAP NOORD

STRANDPAVILJOEN P33 - TEXEL

Sit back & relax

WARME 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*
Warme Soof *wortel, gember en appel*	4,60
▶ ***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*
Choco special	5,50
▶ ***Alle koffie's zijn ook verkrijgbaar met:***	
⊞ *Havermelk*	*+ 0,85*
⊞ *Decafé bonen*	*+ 0,75*
⊞ *Karamelsiroop*	*+ 0,75*

Huisgemaakte Glühwein *Indien voorradig* 6,25

GEBAK

Appelkruimeltaart *van het Texels Bakkershuus*	5,25
Chocolade brownie *eigen recept*	5,75
Warme Luikse wafel *met warm fruit*	6,75
⊞ *Met toef verse slagroom*	*+ 0,75*

ONTBIJTJE *tot 13.00 uur*

American pancakes *met goldensyrup en warm 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, Juttertje of Baileys en slagroom*	9,75

Allergieën of intoleranties?
Meld het bij de bediening

OM EEN OPTIMALE SERVICE TE BIEDEN VRAGEN 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

	klein	*groot*
Ice tea *zwarte thee, limonade en munt*	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
Warme Soof *wortel, gember en appel*	4,60	
Gemberbier *huisgemaakt*	5,30	7,40
Gembershot	4,95	

FRISDRANKEN

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

VERSE FRUITSAPPEN *Indien voorradig*

Jus d'orange *vers geperst*	5,75

NIET ZOMAAR WATER

Wij werken samen met **KRNWTR+**, een duurzame manier om extra gefilterd, gekoeld en zelfs bruisend kraanwater te kunnen tappen. Dit voorkomt een hoop onnodige CO_2 uitstoot.

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

LOKAAL BIER VAN DE TAP *Tesselaar Familiebrouwerij*

	0,25L	*0,5L*
Eilandbiêr *pils 5%*	4,10	7,80
	0,3L	
Strandstruner *koper weizen 5%*	5,80	9,70
Eilandkriebel *blond 6%*	5,80	9,70
Slufter Bock *bockbier 7%*	6,00	9,90
▶ *KAAP NOORD BIER* *prijswinnend huisbier*		
Kaap de Goeie Hop *IPA 5,5%*	6,00	9,90
↳ ***Mee naar huis?*** *Dat kan!*	*4-pack*	*16,00*

BIER OP FLES

Tesselaar WaalenBurg *dubbel 7%*	6,60
Tesselaar Bruuzer *tripel 9%*	6,60
Jopen Hop Zij Met Ons *glutenvrij IPA 6%*	7,30
Amstel Rosé *fruitbier 4%*	5,25

ALCOHOLARM/-VRIJ BIER

Tesselaar Texfree 0.0% *pils*	5,50
Leffe Blond 0.0%	5,80
Amstel Radler 0.0%	4,50
Skuumkoppe 0.0%	6,00
Jopen Non - IPA 0.5%	6,90
Affligem Belgisch wit 0.0%	5,70
Liefmans 0.0% *fruitbier*	5,70
Desperados 0.0%	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
Black Russian	12,00

ALCOHOLARM/-VRIJ

Rosé *mousserend 0.5%*	*flesje 200ml*	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*

LEUK OM TE PROBEREN

Proeverij van Texelse hapjes *rundvleesbitterbal, lamskroketje, garnalenkroketjes, frietjes, kaaspukkie, kaas en vlees. Van alle één stuk*	16,50

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

= Vegetarisch = Veganistisch

SNACKS *vanaf 11.00 uur*

LEKKERS VOOR BIJ DE BORREL

Geroosterde nootjes		5,50
Brood *met dips*	*Klein* 7,00 *Groot*	10,00
Flatbread *met hummus*		9,50
Groente rauw *met hummus*		9,50
Texelse kaaspukkies *6 st met sweet chili*		9,50 *
Oesterzwamkroketjes *8 st met truffelmayonaise*		10,00 *

* ⊟ *Halve portie mogelijk*

Calamaris *met aioli*	13,00 *
Gamba's *in romige Thaise curry*	15,00
Garnalenkroketjes *6 st met limoenmayonaise*	13,00 *

* ⊟ *Halve portie mogelijk*

Texelse bitterballen *8 st met mosterdmayonaise*	10,00 *
Texelse lamsvleeskroketjes *6 st met spicy honey*	14,00 *
Kipkrokantjes *licht gekruid met Texelse BBQ-saus*	9,50 *

* ⊟ *Halve portie mogelijk*

Nachos uit de oven *kaas, chili, 3 dipjes en een mix van maïs, bonen en paprika*	12,00
Nachos met gehakt uit de oven *gehakt van Texels rund, kaas, chili, 3 dipjes en een mix van maïs, bonen en paprika*	15,00

Allergieën of intoleranties?
Meld het bij de bediening

Wijntje?
Vraag de bediening naar de wijnkaart

strandpaviljoenkaapnoord.nl

Wijnen

you go girl!

PER GLAS TE BESTELLEN

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
Montepulciano	v.a. 6,00



PER FLES TE BESTELLEN

WIJ HEBBEN EEN PRACHTIGE WIJNKLIMAATKAST STAAN.
VRAAG DE BEDIENING NAAR DE 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.

TEXELSE WHISKY VAN DE LEPELAAR *Prijs vanaf 8,70*

Lokale whisky, vraag naar de mogelijkheden

WHISKY *Prijs vanaf 8,70*

Four Roses | Glenfiddich single malt | Famous Grouse

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

strandpaviljoenkaapnoord.nl

Lunchkaart

van 11.00 tot 16.00 uur

BROODJES *Maïs of donker desembrood*

Broodje Texelse belegen boerenkaas *met ingelegde rode ui, balsamico en pitjes*	12,50
Broodje vis *Wisselend broodje met vis*	dagprijs
Broodje Filet American *huisgemaakt van eigen Texelse runderen, met ui en ei*	15,75
Broodje van de chef *Wisselend broodje*	dagprijs

Onze Texelse kroketten

Rundvleeskroketten *2 st van Texels rund*	11,50
Lamsvleeskroketjes *6 st van Texels lam*	15,00
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 peer *met blauwe kaas, honing en walnoten*	11,50

SALADE

Salade met rode biet *geitenkaas en pistache*	20,00
Salade met falafel *peer, geroosterde pompoen en walnoten*	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 wakame-wasabi mayonaise*	17,00
⊞ *Deze gerechten kunnen ook met friet en salade besteld worden*	*+ 6,00*
Wisselend stoofpotje *met brood of friet*	17,50
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*
Texelse visquiche *uit de oven met verschillende soorten vis, spinazie en groente*	21,00
Sliptong *3 stuks, in de boter gebakken*	dagprijs
⊟ *Kleine portie, 2 stuks*	*dagprijs*

HUISGEMAAKTE SOEP

Texelse snert *met roggenbrood en katenspek*	*Klein* 7,75 *Groot* 9,75
Wisselende soep *huisgemaakt*	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*
Texelse kaaspukkies *met friet en appelmoes*	9,00
Frikandel of kroket *met friet en appelmoes*	9,00
Kipkrokantjes *licht gekruid met friet en appelmoes*	10,50
Bakje komkommer en tomaat	4,50
Kleine saté van varkenshaas *met friet en salade*	19,50
Sliptong *1 st 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



CHEFSMENU - Wisselend 3-gangen menu

Vraag de bediening naar het thema van deze week en onze bijpassende wijnen.

VOORGERECHTEN

Brood *met dips*	*Klein* 7,00	*Groot* 10,00
Flatbread *met hummus*		9,50
Wisselende soep *huisgemaakt*		8,25
Albóndigas *gehaktballetjes van Texels lam in tomatensaus*		15,50
Carpaccio van Texels rund *met kruidenolie, Texelse oude kaas vlokken en een krokantje*		15,50
Gamba's *in romige Thaise curry*		15,00
Coquille *geserveerd in groene gazpacho*		16,00
Ronde van Kaap *verschillende wisselende voorgerechtjes, zowel vlees als vis*	*1p* 18,50	*2p* 17,00 *p.p.*
Kleine salade Falafel *peer, geroosterde pompoen en walnoten*		13,50
Kaasje uit de oven *met tapenade en pistache geserveerd met brood*		15,00

HOOFDGERECHTEN

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

VIS

Wat de Texelse Visspecialist ons biedt*	dagprijs
⊟ *Kleine portie, indien mogelijk*	*dagprijs*
Sliptong *3 stuks, in de boter gebakken**	dagprijs
⊟ *Kleine portie, 2 stuks*	*dagprijs*
Texelse visquiche *uit de oven met verschillende soorten vis, spinazie en groente*	21,00
Pan gekookte mosselen *in Tesselaar bier met brood of friet*	25,00

VLEES

'Kaaps koetje' *mooi stuk vlees van Texels rund 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
Huisgemaakte stoofpot *met wisselende stamppot*	25,00

VEGETARISCH / VEGANISTISCH

Texelse kaasfondue *met verse (rauwe) groente en brood*	24,00
⊞ *Met charcuterie*	*+ 4,00*
Falafelburger *op een broodje met wakame-wasabi mayonaise , salade en friet*	23,00
Curry *met wilde rijst en verse groenten*	24,50
⊟ *Kleine portie*	*18,00*
Texelse pasta *Texelse volkoren pasta met spinazie en walnootpesto en Texelse oude kaas*	21,00
Salade met falafel *peer, geroosterde pompoen en walnoten*	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
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*
Texelse kaaspukkies *met friet en appelmoes*	9,00
Frikandel of kroket *met friet en appelmoes*	9,00
Kipkrokantjes *licht gekruid met friet en appelmoes*	10,50
Bakje komkommer en tomaat	4,50
Kleine saté van varkenshaas *met friet en salade*	19,50
Sliptong *1 st met friet en salade*	19,50
Pizza *met kaas en ham*	9,50
⊞ *Met groente*	*+ 2,50*

DESSERTS *Vanaf 11.00 uur*

Kinderijsje *vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom*	6,00
Chocolade brownie *met vanille-ijs en slagroom*	9,75
Wisselend dessert van de chef *huisgemaakt*	dagprijs
Als je van 'zoethout' *diverse warme en koude desserts, iedere keer weer net even iets anders*	22,50
Coupe advocaat *met vanille-ijs, advocaat en slagroom*	9,00 *
⊟ *Ook als kleine portie verkrijgbaar*	
Coupe strand *met vanille-ijs, advocaat, boerenjongens en slagroom*	10,00 *
⊟ *Ook als kleine portie verkrijgbaar*	
Kaasplankje *Verschillende kazen met Porter bierstroop en brood*	16,00
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

= Vegetarisch = Veganistisch

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 slachterij
  - ***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
  - ***Texel friet***
    Op het eiland geproduceerd van Texelse aardappels

- ***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.

- ***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.

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

- ***B.i.b.***
  Bag in box. Wij proberen zo veel mogelijk dranken in bib te gebruiken, de kwaliteit hiervan is de laatste jaren sterk verbeterd. Door dranken op locatie aan te lengen (zoals de limonade) thuis scheelt dit heel veel vervoersbewegingen en kunnen wij veel efficiënter werken. Voor SOOF geldt bijvoorbeeld een verhouding van 1 op 8, dat scheelt dus 91% 'nutteloos' vervoer. Daarnaast zijn deze dozen makkelijker stapelbaar en wordt er minder 'lucht' vervoerd, win-win dus.

- ***Pelletkachel***
  Wij hebben naast onze reguliere centrale verwarming ook een pelletkachel staan. Het paviljoen verwarmen is niet makkelijk en kost heel wat gas. Deze pelletkachel is dus een fijne uitkomst, zo is het binnen sneller aangenaam en verbruiken we minder gas en het ziet er ook nog eens gezellig uit.

- ***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 dan 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.

- ***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.