

## BROODJES

Verkrijgbaar vanaf 11.00 t/m 16.00 uur

Wrap kip.....	13.50
Sriracha mayo / avocado / limoen	
Broodje zalmartaar.....	13.50
Hüttenkäse / limoen / bieslook / ui	
Eggs benedict, keuze uit:	
Kaas.....	12.50
Lamsham.....	13.50
Gebakken gamba's.....	13.00
Olijfolie / knoflook / ui / rustiek brood	
Tosti ham / kaas.....	5.75
Volkoren brood / ketchup	
TX kroket met brood.....	1 st. 8.50 / 2 st. 12.50
Volkoren brood (kroket ook als vega mogelijk)	

## PLATES

Verkrijgbaar vanaf 11.00 t/m 16.00 uur

Beach burger.....	19.75
Uien compote / bbq-saus / kaas / friet / sla garnituur	
Beyond burger.....	19.75
Geitenkaas / knoflooksaus / friet / sla garnituur	

## OM TE DELEN

Verkrijgbaar van 11.00-16.00 u

Crostini met serranoham.....	9.50
Knoflookolie	
Manchego schapenkaas 12 mnd.....	8.50
Met honingmosterdip	
Gamba's.....	13.00
Rode peper / knoflook / kruiden / brood	
Gebakken groente.....	7.75
Aubergine / courgette / paprika	
Broodplankje.....	2p 5.75 / 4p 8.75
Met dips	
Zoete aardappel frietjes.....	4.50
Met aioli	
Nachos.....	11.50
Kaas / crème fraîche / guacamole / jalapeño	
Texelse bitterballen (6 stuks).....	8.00
Met mosterd	
Geitenkaas kroketjes (5 stuks).....	7.00
Met chillisauz	
Chorizo kroketjes (5 stuks).....	7.00
Met chillisauz	
Vega bitterballen (5 stuks).....	7.00
Op soja / champignon basis / chillisauz	

## SALADES

Verkrijgbaar vanaf 11.00 uur

Vissalade.....	19.50
Verschillende soorten vis	
Carpaccio salade.....	17.50
Gedroogde knoflook / truffelmayo	

## FLAMMKUCHEN

Verkrijgbaar vanaf 12.30 t/m 16.00 uur

Het verhaal achter Flammkuchen gaat terug naar de dagen van belangrijke Alsace bakkers, die overgebleven deeg als proefdeeg gebruikten om de temperatuur van de door hout gestookte broodoven te meten om het brood voor de volgende dag te bakken. Dun uitgerold deeg werd in het midden van de oven geplaatst en als de oven de juiste warmte had bereikt werd het deeg binnen twee minuten gaar. Als de temperatuur te hoog was vatte het vlam, waardoor het dunne deeg Flammkuchen werd genoemd.

Flammkuchen pompoen / geitenkaas.....	12.00
Honing / tijm	

## NET EVEN ANDERS

Verkrijgbaar vanaf 11.00 t/m 16.00 uur

Huisgemaakte Focaccia.....	14.50
Langzaam gegaard kalfsvlees / tonijnmayonaise / kappertjes	
Frietje stoof.....	14.50
Texels bockbier / rundvlees	

## SOEPEN

Verkrijgbaar vanaf 11.00 t/m 16.00 uur

Pompoensoep.....	6.75
Kokosmelk / pompoenolie	
Kippensoep.....	6.75
Kip / groente / gember	

## SNACKS

Verkrijgbaar vanaf 11.00 uur

Frietjes.....	4.15
Mayonaise/ketchup	
Speciaal saus.....	1.00
Texelse kroket (ook vega mogelijk).....	3.50
Frikandel.....	3.50

## KINDERGERECHTEN

Verkrijgbaar vanaf 11.00 uur

Poffertjes.....	6.50
Met poedersuiker	
Kinderpasta.....	9.50
Tomatensaus / kaas	
Kinderburger.....	9.50
Friet / salade	
Friet frikandel of kroket.....	8.50
Met appelmoes / mayonaise	
Piratenbordje appelmoes.....	1.50
Zodat je lekker van iedereen wat kunt pikken	

## VOORGERECHTEN

Verkrijgbaar vanaf 17.00 uur

Broodplankje.....	2 p 5.75
Met dips	
Gamba's.....	13.00
Rode peper / knoflook / kruiden / brood	
Camembert.....	13.00
Camembert uit de oven met brood	
Vitello Tonnato.....	13.00
Kalfsvlees / kappertjes / tonijnmayo	
Pompoensoep.....	6.75
Kokosmelk / pompoenolie	

## HOOFDGERECHTEN

Verkrijgbaar vanaf 17.00 uur

Sticky fingers.....	25.50
Kalfsvlees / knoflooksaus / bbq-saus / koolsla	
Bavette.....	29.50
Puree / groene asperge / rode portsaus	
Beach burger.....	19.75
Uien compote / bbq-saus / kaas / sla garnituur	
Winter kabeljauw.....	29.50
Chardonnaysaus / spinazie	
Runderstoofpot met Texels Bockbier.....	25.50
Puree / groentengarnituur	
Pasta gamba.....	19.75
Spaghetti / knoflook / kruiden / pepertjes	

Bij alle hoofdgerechten zit standaard friet.

Bakje salade (dit om verspilling te voorkomen).....	3.00
Koolsla.....	3.00
Zoete friet (i.p.v. gewone friet).....	2.50

## VEGETARISCH

Verkrijgbaar vanaf 17.00 uur

Gele curry.....	18.00
Wilde rijst / groenten / kikkererwten / naanbrood / yoghurt	
Beyond burger.....	19.75
Geitenkaas / knoflooksaus / sla garnituur	
Shiitake loempia`s.....	18.00
Rijst / sausje op Aziatische basis	

## VEGANISTISCH

Verkrijgbaar vanaf 17.00 uur

Gele curry.....	18.00
Wilde rijst / groenten / kikkererwten / naanbrood / kokosmelk	
Pompoensoep.....	6.75
Kokosmelk / pompoenolie	

## DESSERTS

Warme appeltaart.....	8.50
Vanille saus / vanille ijs	
Banoffee trifle.....	8.50
Banaan / vanille / karamel / crumble	

## KOFFIES

Koffie.....	3.20
Cappuccino.....	3.40
Koffie verkeerd.....	3.45
Latte Macchiato.....	3.70
Espresso.....	3.05
Dubbele espresso.....	4.45
Espresso macchiato.....	3.60
Chai latte.....	3.85
Koffie of thee compleet.....	9.50
met bonbons	

## THEE

Ceylon melange zwarte thee.....	3.00
Earl Grey.....	3.00
Rooibos.....	3.00
Verse munt.....	3.75
Verse Gember & Sinaasappel.....	3.75

## SPECIALE KOFFIES

Irish coffee (Whiskey).....	8.50
French coffee (Grand Marnier).....	8.50
Spaanse coffee (Tia Maria).....	8.50
Italiaanse coffee (Amaretto).....	8.50
Texelse koffie (Jutter).....	8.50

## WARME CHOCOMELK

Warme chocomelk.....	3.75
Slagroom.....	0.75

## VOOR ERBIJ

Appelgebak.....	4.40
Appelgebak met slagroom.....	5.15

## FRISDRANKEN

Cola.....	3.10
Cola Zero.....	3.10
Ice Tea Citroen / Green 0.44 ml.....	5.60
Sprite / Fanta.....	3.10
Cassis / Rivella.....	3.25
Chocomel / Fristi.....	3.25
Apfelschorle.....	3.10
Spa Blauw / Rood.....	3.10
Spa Blauw / Rood 1 ltr.....	6.35
Jus d`Orange.....	3.85
Melk (Biologisch).....	2.35
Limonade (Biologisch).....	2.10
Appelsap (Biologisch).....	3.10

## EFFE ANDERS

Biologische echte tomatensap.....	4.00
Zonder enige toevoeging, alleen beetje zeezout	
Fentimans Rosé lemonade.....	3.75
Gemaakt van o.a. rozenblaadjes. Heerlijk anders	
Fentimans Ginger Beer.....	4.50
Echt de lekkerste	

## MOCKTAILS

Heerlijk verfrissende cocktails zonder alcohol

Coco Kopper.....	7.50
Lekker fris met komkommer, kokos, citroen en munt	
Rosé Kopper.....	7.50
Rosé limonade met komkommer en munt	

## TAPBIER

Veltins 0,25 ltr.....	3.40
Veltins 0,4 ltr.....	6.00
Texelse Skuumkoppe 0,3 ltr.....	5.00
Texelse Skuumkoppe 0,5 ltr.....	7.50
Seizoensbier van Texelse brouwerij.....	5.50

## BIER OP FLES

Liefmans.....	4.10
Veltins Radler.....	4.00
Desperados.....	5.25

## TEXELS BIER OP FLES

Texels Dubbel.....	4.75
Texels Tripel.....	4.75
Texels Springtij.....	4.75
Texels IPA.....	5.50

## ALCOHOLVRIJ BIER

Heineken 0.0%.....	4.25
Veltins Radler 0.0%.....	4.25
Ginger Beer 0.0%.....	4.50

## COCKTAILS

Heerlijk verfrissend!

Moscow Mule.....	10.00
Een verfrissende combinatie van wodka met gember en citroen.	
Aperol Spritz.....	8.25
Wordt geserveerd in de mix met prosécco en bruisend water.	
Hugo.....	8.25
Een heerlijke cocktail van 100% natuurlijke vlierbloesem, biologische munt, bruisend water en citroensap.	
Il Mio Gusto Limonsecco.....	8.25
Een frisse combinatie van Italiaanse limonsecco met prosécco, hierdoor ontstaat een fruitige drank met een fijne bubbel. Het is het ideale drankje voor de warme zomerdagen en zwoele nachten.	

## GIN TONIC

TX Gin is een zachte kruidige gin met tonen van duindoorn en vlierbloesem

TX Gin Rosé.....	11.50
Gin / Fentimans Rosé lemonade	
TX Gin Elderflower.....	11.50
Gin / Elderflower siroop / Fentimans tonic	

## RODE WIJN

Huiswijn.....	4.60	23.50
<i>Camina Roble Tempranillo Bodegas Cristo de la Vega - La Mancha, Spanje</i>		

Zeer aantrekkelijke Camina wijn gemaakt van voornamelijk tempranillo druiven en 8% Syrah druiven. De Tempranillo geeft de wijn vele rijpe, rode fruit zoals kersen en bessen terwijl de Syrah zorgt voor een body, structuur en wat kruidigheid.

Syrah Paladin.....	5.10	25.25
<i>Veneto, Italië</i>		

Zeer sappige syrah afkomstig uit Noord-Italië. Het rijpe fruit in de geur doet denken aan cassis en bramen in combinatie met een elegante kruidigheid in de smaak maken deze wijn tot een waar genot. In de zachte afdronk overheerst het fruit en de tannine zijn minimaal aanwezig.

Nr 36 Tempranillo.....	5.10	25.25
<i>The finest Grapes - Carinena Spanje</i>		

Zeer typerende rode, Spaanse wijn afkomstig uit Carinena, net ten zuiden van de rioja en Navarra. De wijn wordt gemaakt van 100% Tempranillo druiven. De Tempranillo druif zorgt voor een overmaat aan rijp rood fruit zoals kersen en bessen met een hint van vanille. De wijn wordt gedurende 12 maanden op eikenhouten vaten gelagerd en geeft naast het vele zachte rijpe fruit een vleugje salmiak, tabak en rozijn aan de wijn.

## ROSÉ

Huiswijn.....	4.60	23.50
<i>Tempranillo Rosé camina Bodegas Cristo de la Vega - La Mancha Spanje</i>		

Rosé gemaakt van Tempranillo en afkomstig uit het midden van Spanje, La Mancha. Het lichte, rijpe, rode fruit in de geur doet denken aan aardbei en framboos. De smaak is verfrissend maar zacht en de afdronk is licht romig met een klein, elegant zuurtje.

Nr. 62 Pays D'Oc.....	5.10	25.25
<i>The finest Grapes - Vin de Pays de l'Herault, Frankrijk</i>		

Deze rosé wordt gemaakt van 4 verschillende rode druivensoorten te weten de Grenache, Cinsault, Carignan en de Syrah druif. De wijn wordt gemaakt in de stijl van Provence met een mooie roze kleur en een zacht maar fris en fruitig karakter.

## WITTE WIJN

Huiswijn.....	4.60	23.50
<i>Camina Verdejo Bodejas Cristo de la Vega - La Mancha, Spanje</i>		

Frisse, zomerse wijn afkomstig uit La Mancha in het midden van Spanje. Deze wijn wordt gemaakt van 100% Verdejo druiven en geeft de wijn haar typerende karakter van "stuivend" citrus fruit dat doet denken aan groene appel en vers gemaaid gras. Heerlijk zacht met een aangename zuurtje.

Nr. 22 Chardonnay.....	5.10	25.25
<i>Viognier Reserve - Pays d'Oc, Frankrijk</i>		

Deze wijn wordt gemaakt van de bijzondere combinatie van Chardonnay en Viognier druiven, een blend die niet veel voorkomend is maar wel een prachtige wijn oplevert. Deze wijn heeft de typerende aroma's en smaken van een rijke, hout gelagerde wijn. In de neus biedt deze wijn rijpe aroma's van abrikoos en peer in combinatie met een klein vleugje citrusvruchten en duidelijke tonen van houtlagering.