



Terschelling — Paviljoen





KOFFIEBEUKENHORST

Koffie	3.0
Espresso	3.0
Dubbele espresso	4.5
Cappuccino	3.5
Koffie verkeerd	3.5
Espresso macchiato	3.3
Latte macchiato	4.0

SPECIALS

Terschellinger koffie	7.5
Irish coffee	8.0
Dokkumer, Spanish, Licor 43, Italian, Bailey's, Brazilian, French,	va. 8.5

CHOCOMEL

Warme chocomel	3.5
Warme chocomel met slagroom	3.75
Warme chocomel met een borrel; Juttersbitter, rum	va. 7.5

GEBAK

Huisgemaakt cranberrygebak	4.5
Appelgebak	4.0
Bonbon per stuk	0.6

KOFFIE& THEE

Verschillende losse thee soorten van **Senza tea:** 3.75

Dutch Breakfast BIO. Gewone zwarte thee. Een volle keemun thee uit Anhui, China, waar witte knoppen aan zijn toegevoegd.

Earl Grey Blue Flower. De klassieke zwarte thee met een stevige body en aangevuld met het karakter van de bergamot, een lichte en frisse citrusvrucht. De blauwe korenbloesem geeft deze thee zijn natuurlijke zoetheid.

Chuyeqi Green BIO. Deze thee komt uit Fuliang, China. Je herkent hem door zijn milde, walnoot-achtig aroma en de frisse groen/gele kleur.

Sencha Sensation BIO. Frisse biologische melange van groene sencha thee met citroen, verse limoenschil en pittige gember. Een hint van zoetige kaneel verfijnt deze sensationele compositie.

Warming Soul. Verwarmende cafeïnevrije blend van rooibos met de zoete en kruidige smaak van natuurlijke vanille en kaneel.

Gingerbread. Pure nostalgie, deze kruidige theeblend met kaneel, gember en kruidnagel. De aroma's brengen je even terug naar de keuken waar je oma koekjes aan het bakken is.

Verse **Muntthee met honing** 4.0

Verse **Gember thee met citroen/sinaasappel en honing** 4.0

Cranberrythee van Terschelling 3.50

FRIS& BIER

FRIS

Coca Cola	3.5
Coca Cola zero	3.5
Ice-tea	3.5
Ice-tea green	3.5
Royal Club Tonic	3.5
Royal Club Bitter-lemon	3.5
Rivella	3.5
Sisi sinas	3.5
Royal Club Cassis	3.5
7Up	3.5
Royal Club Ginger ale	3.5
Sourcy blauw	3.2
Sourcy rood	3.2
Sourcy blauw 0,75l	7.0
Sourcy rood 0,75l	7.0

SAP&ZUIVEL

Verse Jus	4.5
Schulp's Appelsap	3.5
Schulp's tomatensap	3.5
Schulp's sinaasappelsap	3.5
Fristi/Chocomel	3.5
Cranberryappelsap ^{BIO}	3.5

BIERVANVAT

Brand Pilsener. Een puur premium pilsener met de oersmaak van pils. De krachtige frisse smaak komt het dichtst bij het oorspronkelijk pilsrecept uit 1842 5,0 %	v.a.3.5
Brand Dubbelbock. De bijzondere combinatie van gebrande moutsoorten geeft Dubbelbock een schitterende, dieprode kleur. Krachtig, karamelzoet en vol. 7.5%	.5.25
Schoemraker Brandaan. Een kaperkleurig bier van hoge gisting met een volle moutsmak. 6%	v.a.5.75
Affligem Blond. Goudblond abdijbier en zacht van smaak. 6,8%	5.75
BIEROPFLES	
Amstel Radler(ook Alcoholvrij) Een heerlijk fris gerstenat met een mooie witte schuimkraag en een heerlijk fris aroma van fruit. 2% / <0,05%	4.5
Erdinger Pils Alcoholvrij. De brouwer gebruikt het zuiverste water en de beste grondstoffen die het Duitse land bieden. <0,05%	4.5
Liefmans Fruitesse. Kersenrode kleur met rood schuim. Zoet als ranja met een fris zuurtje. Barstensvol kersen. 3,8%	4.5
Affligem Dubbel Donkerbruin bier en mild van smaak 6,2%	6.0
Affligem Tripel Amber, goudgoudkleurig, helder, met een grote standvastige witte schuimkraag. Deze Tripel heeft een stevige body en toch een frisse smaak. 9%	6.0
Duvel. Licht geel gekleurd, frisse smaak herbergt citrusfruit, zoet fruit, zoetheid van alcohol en hopkruidigheid die ietwat peperige heeft. 8,5 %	6.25
Jopen Mooi Nel IPA. Amberkleurig, een mix van fruit en bitters door de hoge hopgift. 7%	7.0
Corona. Licht en makkelijk doordrinkbaar Mexicaans bier met een frisse lemonachtige smaak 4.5%	6.0

DRANKS		VAN EIGEN BODEM	COGNAC		
LIKEUR					
LIKEUR		Juttersbitter	3.5	Magliore Calvados VS	5.0
Limoncello	5.5	Jonge Jenever	3.5	Remy martin VSOP	9.9
Tia Maria	5.5	Oude Jenever	4	Cles des Duces	6.0
Baileys	5.5	Korenwijn	4	Courvoisier VS	7.5
Cointreau	5.5	Beerenburg	3.5	Frapin VS	6.5
Drambuie	5.5	Vieux	3.5	Grappa Chardonnay	6.5
Amaretto	5.5	Syltje	4.5	Grappa Riserva	6.5
Licor 43	5.5	BUITENLANDS		WHISKY	
Grand Marnier	6.0	Vodka	5.0	Talisker 10 jaar	11.00
Sambuca	5.5	Tequila Zilver	5.5	Cragganmore	11.00
Kahlua	5.5	RUM		Glenkinchie 12 jaar	9.5
Frangelico	5.5	Bacardi carta blanca	5	Dalwhinnie 15 jaar	12.5
Benedictine	5.5	Bruine rum	5	Johnnie Walker Black Label	9.0
VSOP		Havana Club 3 anos	5	Jack Daniels	6.5
Sherry Medium/Dry	4.5	Havana Club 7 anos	6.5	Jameson	5.5
Martini Bianco	4	GIN		Glenfiddich 12 jaar	8.0
Martini Rosso	4	Gordon's	5.0		
Campari	4.5	Monkey 47	9.5		
Port: Tawny/Ruby/Wit	5.5	Tanqueray	6.0		
LBV Port	7.75	Hendricks	8.5		
Dessertwijn Casa Silva	7.5	Schylge gin	9.5		
Pedro Ximénez Latuil	7.75	Gin 0.0%	6.0		

COCKTAILS

Aperol Spritz <i>Aperol, Cava en bruisend water, daarbij zoete sinaasappel</i>	€9.50
Lemon Fizz <i>Cava en Limoncello met citroen</i>	€9.50
Cranberry Sunrise <i>Tequilla, jus 'd orange en cranberrysap</i>	€9.50
Mocktail (alcoholvrij) <i>Ginger Ale, cranberrysap en Hooghoudt 0.0% Gin</i>	€8.50
Espresso Martini <i>Espresso, wodka en Kahlua</i>	€9.50
Pornstar Martini <i>Wodka, passievruchtsap, limoensap en eiwit</i>	€9.50
Cosmopolitan <i>Wodka, cranberrysap, limoensap en Cointreau</i>	€9.50

SODF 100% Natuurlijke limonades

SODF is not a soft drink! Made for people with an appetite for change.

100% natuurlijke dranken van fruit, groenten en kruiden. Niets anders! 0% zoi.

- Blauwe bes, zwarte bes, lavendel & appel €3,90
- Citroen, munt & appel €3,90
- Roos, kardemom, appel & peer €3,90

(bruiswater + €0.50 of als heerlijke cocktail met Cava + €5.50)

LUNCHkaart

In onze gerechten kunnen verschillende allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van het gerecht, vraag het ons!

Salade Zee; salade met zalm, gerookte vissoorten en mierikswortelmayonaise	€15,00
Veggie salade; salade met geitenkaas, aspergekruilen, walnoten en cranberyydressing	€12,50
Breekbrood met kruidenboter, tapenade en aioli	€8,00
Italiaanse pomodorisoep met kruiden crème-fraîche en groene pesto (V)	€7,50
Franse mosterdsoep met prei en spekjes (kan ook V)	€8,00
Ossenstaartsoep met Madeira en kervel	€9,50
<i>Sandwiches, wit of donker desembrood:</i>	
Sandwich met carpaccio van weiderund met rucola, Parmezaanse kaas en truffelcrème	€9,75
Sandwich met rillette van makreel, little gem, kappertjes en rode ui	€9,50
Sandwich met warme geitenkaas, gemengde sla, walnoten en honing (V)	€9,50
Uitsmijter met ham en kaas op rustiek desembrood	€9,75
2 Bourgondische kroketten op rustiek desembrood en grove mosterd	€9,50
Rustieke tosti; ham en kaas, van wit speltbrood	€5,00
Hamburger van Black Angus op bun met pan sucre, tomaat, bacon, rode ui, Cheddar en spiegelei met frites en salade	€19,50

DINERkaart

In onze gerechten kunnen verschillende allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van het gerecht, vraag het ons!

VOOR

Breekbrood met kruidenboter, groene tapenade en aioli	€8,00
Carpaccio van weiderund met Terschellinger kaas, pompoenpitten en basilicumcrème	€14,50
Salade van gerookte eendenborst met gemarineerde beukenzwammetjes, cashewnoten en cranberry cumberlandsaus	€14,50
Rouleaux van gegrilde groenten met zachte geitenkaas, gekarameliseerde sjalotjes, veldsla en crème van groene kruiden (V)	€13,50
Crème brûlée van camembert met toast en kweepeercompote (V)	€14,50
Tartaar van tonijn met wakame en wasabi crème	€14,50
Ravioli met krab, daarbij schaaldierensaus, gamba en dingesneden venkel	€14,50

SOEP

Italiaanse pomodorisoep met kruiden crème-fraîche en groene pesto (V)	€7,50
Franse mosterdsoep met prei en spekjes (kan ook V)	€8,00
Ossenstaartsoep met Madeira en kervel	€9,50

VEGA

Bietenrisotto met geroosterde pompoen, walnoten en saus van blauwe kaas	€21.00
Gepofte knolselderij met gebakken paddenstoelen en pesto van hazelnoot, daarbij verse vijgen en zoete aardappelchips	€19.50

VIS

Visstoofpotje met saffraan en uienrijst	€23.50
Heilbot met "hutspotje" van peen, aardappel, bieslook en paling, geserveerd met mosterdsaus	€26.50
Zeebaars met gegrilde eryngii, zwarte knoflook, beurre blanc en doperwtencrème	€26.50

VLEES

Slow cooked rib-eye met eekhoorntjesbrood-truffelsaus en truffelkroketjes	€27.50
Hertenbiefstuk met stampot van spruiten en peperkoeksaus	€28.50
Parelhoen met geroosterde prei, gekonfijte aardappel en saliejus	€26.50
Hamburger van Black Angus op bun met pan sucre, tomaat, bacon, rode ui, Cheddar en spiegelei geserveerd met frites en salade	€19.50

ERBIJ

Gemengde groenten	€4.25
Franse frites met mayonaise	€4.75
Zoete aardappelfrites met avocadomayonaise	€5.25
Krielaardappelen in de schil met rozemarijn en tijm uit de oven	€4.50
Dikke frieten met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	€5.25

DESSERTS

Cremeux van bramen met vanillesaus, huisgemaakt duindoornijs en amandelflorentine	€10.50
Stoofpeertjes met hazelnootcrumble en roomijs van suikerbrood	€10.50
Huisgemaakte chocolademousse van Tony Chocolonely salted caramel met vanille roomijs	€10.50
<i>Coupe Caramel</i> ; caramelijs met koffiesaus en witte chocolade	€9.75
<i>Coupe Vanille</i> ; vanille roomijs met warme kersen en crumble van Bastogne koek	€9.75
Kaasplankje met Terschellinger kazen, kletzenbrood en huisgemaakte pruimenchutney	€13.50

KIDSmenu

Kopje tomatensoep met geslagen room	€4.00
Pasta Bolognaise met Parmezaanse kaas	€8.50
Pannenkoek, met poedersuiker en stroop	€6,50
Frites met snack naar keuze (kipnuggets / kipkluijjes / frikandel / kaasstengels / kroket)	€8,50
Biefstukje met frites en salade	€12.50
Witvis met frites en salade	€12.50
Pizza Margherita	€7.50
Pizza Salami	€9.00
Pizza Ham	€9.00
Schatkist met verrassing	€4.00
2 bolletjes vanille-ijs en slagroom met verrassing	€5.00