



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, 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:** 3.5

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 bergamat, 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.*

African Rooibos BIO, *pure, biologische Zuid Afrikaanse rooibos. Perfecte cafeïnevrije dorstlessen. Mild en aangenaam van smaak.*

Star Mix, *met kruiden en specerijen. Onder andere anijszaad, zoethout, groene munt, jeneverbessen, bramen bladeren en steranijs vormen een interessante combinatie*

<i>Verse Muntthee met honing</i>	4.0
<i>Verse Gember thee met citroen/sinaasappel en honing</i>	4.0
<i>Cranberrythee van Terschelling</i>	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 5,5 %	v.a.3.5
Brand Weizen. Heerlijk fris met een zachte afdronk. Onder een stevige schuimkraag ontspringt een frisse oase van fruitige en lichtkruidige smaken. 5.1%	v.a.5.25
Schoemraker Brandaan. is een koperkleurig 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	4.5
Amstel Radler(ook Alcoholvrij) is 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%	6.0
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%	6.25
Duvel. Licht geel gekleurd, frisse smaak herbergt citrusfruit, zoet fruit, zoetheid van alcohol en hopkruidigheid die ietwat peperige heeft. 8,5 %	7.0
Jopen Mooi Nel IPA. amberkleurig, een mix van fruit en bitters door de hoge hopgift. 7%	6.0
Corona. licht en makkelijk doordrinkbaar Mexicaans bier met een frisse lemonachtige smaak 4.5%	

DRANK& LIKEUR		VAN EIGEN BODEM		COGNAC	
		Juttersbitter	3.5	Magliore Calvados VS	5.0
		Jonge Jenever	3.5	Remy martin VSOP	9.9
		Oude Jenever	3.9	Cles des Duces	6.0
		Korenwijn	3.9	Courvoisier VS	7.5
		Beerenburg	3.5	Frapin VS	6.5
		Vieux	3.5	Grappa Moscato	6.5
				Grappa Riserva	6.5
		BUITENLANDS			
		Vodka	5.0	WHISKY	
		Tequila Zilver	5.5	Talisker 10 jaar	11.00
				Cragganmore	11.00
				Glenkinchie 12 jaar	9.5
				Dahlwinnie 15 jaar	12.5
		RUM		Johnnie Walker Black label	9.0
		Bacardi caras blanca	5	Jack Daniels	6.5
		Bruine rum	5	Jameson	5.5
		Havana Club 3 anos	5	Glenfiddich 12 jaar	7.0
		Havana Club 7 anos	6.5		
		GIN			
		Gordon's	5.0		
		Monkey 47	9.5		
		Tanqueray	6.0		
		Hendricks	8.5		
		Schylge gin	9.5		
		Gin 0.0%	5.0		
LIKEUR					
Limoncello	5.5				
Tia Maria	5.5				
Baileys	5.5				
Cointreau	5.5				
Drambuie	5.5				
Amaretto	5.5				
Licor 43	5.5				
Grand Marnier	6.0				
Sambuca	5.5				
Kahlua	5.5				
Frangelico	5.5				
Benedictine	5.5				
VSOP					
Sherry Medium/Dry	4.5				
Martini Bianco	4				
Martini Rosso	4				
Campari	4				
Port: Tawny/Ruby/Wit	5.5				
LBV Port	7.75				
Dessertwijn: Casa Silva	7.5				

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
Soof cocktail <i>SODF natuurlijke limonade (smaak naar keuze) met Cava</i>	€9.50
Mocktail (alcoholvrij) <i>Ginger Ale, cranberrysap en Hooghoudt 0.0% Gin</i>	€8.50
Sangria <i>De perfecte wijncocktail voor op het terras, verfrissend zoet!</i>	€6.50

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% zout.

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

(bruiswater + €0.50)

LUNCHkaart

Salade Zee; salade met tonijn, gerookte vissoorten en mierikswortelmayonaise	€15,00
Veggie salade; salade met geitenkaas, aspergekrullen, walnoten en cranberyydressing	€12,50
Breekbrood met kruidenboter, tapenade en aioli	€7,00
Italiaanse pomodorisoep met kruiden crème-fraîche en groene pesto (V)	€7,00
Romige lente-uisoep met pastrami	€7,50
Rijkgevulde vissoep met venkel en lenteui	€9,50
<i>Sandwiches, wit of donker desembrood:</i>	
Sandwich met carpaccio van weiderund met rucola, Parmezaanse kaas en truffelcrème	€9,50
Sandwich met rillette van makreel, little gem, kappertjes en rode ui	€9,00
Sandwich met warme geitenkaas, gemengde sla, walnoten en honing (V)	€9,00
Uitsmijter met ham en kaas op rustiek desembrood	€9,50
2 Bourgondische kroketten op rustiek desembrood en grove mosterd	€9,00
Rustieke tosti; ham en kaas, van wit speltbrood	€5,00
Hamburger van Black Angus op bun met pan sucre, tomaat, bacon, rode ui, Cheddar, huisgemaakte uienchutney, spiegelei met frites en salade	€19,50

DINERkaart

VOOR

Breekbrood met kruidenboter, groene tapenade en aioli	€7,00
Sashimi van tonijn met sesamzaad, avocado-crème, waterkers en parelcouscous	€13,50
Wortel filet-american met geitenkaas, focaccia, rucola en tapenade dressing (V)	€12,50
Burrata met gemarineerde groene asperges, vijgen-balsamicocrème daarbij salade van rucola en zilte groenten (V)	€13,50
Carpaccio van weiderund met Terschellinger oude stormkracht´ kaas, knoflookcroutons, zonnebloempitten en truffelcrème	€13,50
Langzaam gegaarde buikspek, krokant gebakken met een lak van wortel, lauwwarme linsensalade en hoisinsaus	€12,50

SOEP

Rijkgevulde vissoep met venkel en lenteui	€9,50
Romige lente-uisoep met pastrami	€7,50
Italiaanse pomodorisoep met kruiden crème-fraîche en groene pesto	€7,00

VEGA

Pittige rode curry met zoete aardappel, zwarte linzen, roerbakgroenten en pompoen geserveerd met Indiaas naanbrood en spiced rice €19.00

Ravioli van spinazie en ricotta met gerookte basilicum-tomatensaus, rucola en Parmezaanse kaas €19.00

VIS

Gebakken kabeljauwfilet met een korst van groene kruiden, beurre blanc en daslookolie €24.00

Gegrilde zeebaarsfilet met asperges, saffraansaus en gepofte tomaat €24.00

In roomboter gebakken tarbot met venkelsalade €24.00

VLEES

Gebraden Terschellinger lamsbout met crème van artisjokken, honing-tijmsaus en gebrande pistache noten €24.50

Gebakken rumpsteak met paddestoelen en rode wijnjus €26.50

Langzaam gegaarde parelhoen met linguine pasta en romige truffelsaus €23.50

Runderspies met baby mais, gepofte aardappel met crème fraîche, spekjes en knoflooksaus €23.50

Hamburger van Black Angus op bun met pan sucre, tomaat, bacon, rode ui, Cheddar, huisgemaakte uienchutney, spiegelei geserveerd met frites en salade €19.50

ERBIJ

Gemengde groenten	€4.00
Franse frites met mayonaise	€4.00
Zoete aardappelfrites met avocadomayonaise	€4,75
Krielaardappelen in de schil met rozemarijn en tijm uit de oven	€4.00
Dikke frieten met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	€4,50

DESSERTS

Panna cotta van Griekse yoghurt en lamsoorhoning met sorbetijs van passievrucht	€9.75
Citroen amandelcakejes met merengue en bloedsinaasappelijis	€9.50
Compote van ananas met dragonblaadjes, rood fruit en sorbet van zwarte bes en kokos-crumble	€9.00
<i>Coupe Red</i> , huisgemaakt ijs van Terschellinger kersenbier met rood fruit en frambozencoulis	€9.00
<i>Coupe Lime</i> , huisgemaakt kokos-limoenijs met aardbeien en witte chocoladekrullen	€9.00
Kaasplankje met Terschellinger kaas, kletzenbrood en huisgemaakte pruimenchutney	€12.50

KIDSmenu

Kopje tomatensoep met crème fraîche	€3,50
Pasta Bolognaise met Parmezaanse kaas	€7,50
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
Kabeljauw met frites en salade	€12,50
Pizza Margherita	€7,50
Pizza Salami	€9,00
Pizza Ham	€9,00
Schatkist met verrassing	€3,75
2 bolletjes ijs en slagroom met verrassing	€4,50