



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	9.0
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	4.75
Appelgebak	4.25
Bonbon per stuk	0.7

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.

Herbal Chai. Een frisse kruidenmelange met de smaak van anijs en kaneel, gecombineerd met de frisheid van appels.

Verse **Muntthee** met honing 4.0

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

Cranberrythee van Terschelling 3.5

FRIS& LIMONADE

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
Royal Club Ginger beer	3.5
Sourcy blauw	3.2
Sourcy rood	3.2
Sourcy blauw 0,75l	7.0
Sourcy rood 0,75l	7.0

SAP&ZUIVEL

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

SOOF 100% Natuurlijke Limonades

SOOF is not a soft drink!

Made for people with an appetite for change.

100% natuurlijke dranken van fruit, groenten en kruiden.

Niets anders! 0% zoet.

- Blauwe bes, zwarte bes, lavendel & appel
€3.90
- Citroen, munt & appel
€3.90
- Roos, kardemom, appel & peer
€3.90
- Ice Tea, zwarte thee, limoen, munt, druif, appel & peer
€3.90
- Gember, peper, limoen & appel
€4.90

(Bruiswater + €0.75 of als heerlijke cocktail met Cava + €6.00)

Paal & Tip!

LOKALES €7.50

100% natuurlijke citroenlimonade op basis van de beste Siciliaanse citroenen, met de verfrissende kracht van bubbels met een vleugje vodka (4,4%)

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 %**

Brand Weizen. Traditioneel, volmout tarwebier. Fris in iedere slok, met een stevige schuimkraag met fruitige, en licht kruidige smaken. **5,0 %**

Schoemraker Brandaan. Een koperkleurig bier van hoge gisting met een volle moutsmak. **6%**

Affligem Blond. Goudblond abdijbier en zacht van smaak. **6,8%**

BIER

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%	5.25
	Liefmans Fruitesse. Kersenrode kleur met rood schuim. Zoet als ranja met een fris zuurtje. Barstensvol kersen. 3,8%	6.0
v.a.4.0	Affligem Dubbel Donkerbruin bier en mild van smaak 6,2%	6.5
	Affligem Tripel Amber, goudgoudkleurig, helder, met een grote standvastige witte schuimkraag. Deze Tripel heeft een stevige body en toch een frisse smaak. 9%	7.0
v.a.6.0	Duvel. Licht geel gekleurd, frisse smaak herbergt citrusfruit, zoet fruit, zoetheid van alcohol en hopkruidigheid die ietwat peperige heeft. 8,5 %	8.0
v.a.6.0	Jopen Mooi Nel IPA. Amberkleurig, een mix van fruit en bitters door de hoge hopgift. 7%	7.5
	Corona. Licht en makkelijk doordrinkbaar Mexicaans bier met een frisse lemonachtige smaak 4.5%	6.25
6.0	Terschellinger wilde kersenbier. een kriek van het eiland 4.0%	6.0

DRANK& LIKEUR		VAN EIGEN BODEM	COGNAC		
LIKEUR		Juttersbitter	4.0	Magliore Calvados VS	6.0
Limoncello	5.5	Jonge Jenever	4.0	Remy martin VSOP	10.0
Tia Maria	5.5	Oude Jenever	4.0	Cles des Duces	7.0
Baileys	5.5	Corenwijn	4.0	Courvoisier VS	9.0
Cointreau	6.5	Beerenburg	4.0	Frapin VS	9.0
Drambuie	6.5	Vieux	3.5	Grappa Chardonnay	7.0
Amaretto	5.5	Syltje	4.5	Grappa Riserva	7.5
Licor 43	5.5	BUITENLANDS		WHISKY	
Grand Marnier	6.5	Vodka	5.0	Talisker 10 jaar	12.5
Sambuca	6.5	Tequila Zilver	5.5	Cragganmore	12.5
Kahlua	5.5	RUM		Glenkinchie 12 jaar	12.0
Frangelico	6.0	Bacardi carta blanca	5.0	Dalwhinnie 15 jaar	12.5
Benedictine	6.5	Bruine rum	5.0	Johnnie Walker Black Label	9.0
Pernod	5.5	Havana Club 3 anos	5.0	Jack Daniels	7.0
VSOP		Havana Club 7 anos	7.0	Jameson	6.0
Sherry Medium/Dry	4.5	GIN		Glenfiddich 12 jaar	9.0
Martini Bianco	4.0	Gordon's	6.0	Gin&Tonic	
Martini Rosso	4.0	Monkey 47	10.0	Geserveerd met Fever Tree Tonic	
Campari	4.5	Tanqueray	7.0	Gordon's	11.0
Port: Tawny/Ruby/Wit	5.5	Hendrick's	9.0	Monkey 47	15.0
LBV Port	7.75	Schylge gin	10.0	Tanqueray	11.0
Dessertwijn Casa Silva	7.5	Gin 0.0%	7.0	Hendrick's	14.0
Pedro Ximénez Latuil	7.75			Schylge gin	15.0
				Gin 0.0%	11.0

COCKTAILS

Terschelling Mule <i>Juttersbitter, gingerale, limoensap en munt</i>	€10.00
Paal 8 <i>Cranberrysap, Gin, citroen, suikerwater en eiwit</i>	€10.00
Moscow Mule / Dark 'N Stormy <i>Gingerbeer, limoensap, Angostura bitters en wodka / bruine rum</i>	€10.00
Espresso Martini <i>Espresso, wodka en Kahlua</i>	€9.00
Pornstar Martini <i>Wodka, passievruchtsap, limoensap en eiwit</i>	€9.50
Cosmopolitan <i>Wodka, cranberrysap, limoensap en Cointreau</i>	€9.50
Negroni <i>Gin, vermouth, en Campari</i>	€10.00
Aperol Spritz <i>Aperol, cava en bruisend water, daarbij zoete sinaasappel</i>	€9.00
Lemon Fizz <i>Cava en Limoncello met citroen</i>	€9.00
Margarita <i>Tequila, Cointreau en limoensap</i>	€10.00
Cranberry Sunrise <i>Tequilla, jus 'd orange en cranberrysap</i>	€10.00
Mocktail (<i>alcoholvrij</i>) <i>Ginger Ale, cranberrysap en Hooghoudt 0.0% Gin</i>	€9.50
Crodino (<i>alcoholvrij</i>) <i>Het Italiaanse non-alcoholische aperitief</i>	€6.00

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	€14.50
Veggie salade; salade met geitenkaas, gegrilde groenten, walnoten en cranberyydressing ✓	€12.50
Breekbrood met kruidenboter, tapenade en aioli ✓	€9.00
Italiaanse pomodorisoep met kruiden crème-fraîche en groene pesto ✓	€7.50
Tom Kha; Thaise soep met kokosmelk en groenten ✓	€9.50
Aspergesoep met gerookte zalm en bieslook	€9.50
Flatbread met carpaccio van weiderund met rucola, zongedroogde tomaat, Terschellinger kaas en truffelcrème	€10.50
Flatbread met makreel, rucola, kappertjes, mierikswortelmayonaise en rode ui	€10.50
Flatbread met humus, zongedroogde tomaat en gegrilde groenten (paprika & aubergine) ✓	€9.50
Uitsmijter met ham en kaas, op wit brood of bruin molenbrood	€9.75
2 croquetten ~Heeren van Loosdrecht~ op wit brood of bruin molenbrood met grove mosterd	€10.50
Tosti; ham en kaas/ kaas ✓	€6.50
Italian Tosti; mozzarella, tomaat en pesto ✓	€6.75
Hamburger van Black Angus op bun met pan sucre, tomaat, bacon, rode ui, Cheddar en spiegelei met frites en salade	€19.50

Portie Frites

Franse frites met mayonaise	€4.75
Zoete aardappelfrites	€5.25
Dikke frites	€5.25

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, tapenade en aioli ✓	€9.00
Carpaccio van weiderund met Terschellinger kaas, pompoenpitten, zongedroogde tomaat, truffelcrème en focaccia	€14.50
Terrine van paling met Chioggia biet, een kruidentuintje en daslookolie	€14.50
Tataki van tonijn; hierbij zeeviersalade, sesam, zoetzure courgette en wasabicrème	€14.50
Burrata met gerookte puntpaprika, gemarineerde pomodori's en verse basilicum ✓	€14.50
Salade van geitenkaas met gepofte bietjes, hazelnoot, bloedsinaasappel en little gem ✓	€14.50
Bruchetta met serranoham (3 stuks)	€10.50
Bruchetta met tomatensalsa ✓ (3 stuks)	€9.50
SOEP	
Italiaanse pomodorisoep met kruiden crème-fraîche en groene pesto ✓	€7.50
Tom Kha; Thaise soep met kokosmelk en groentes ✓	€9.50
Aspergesoep met gerookte zalm en bieslook	€9.50

VEGA

Geroosterde bloemkoolsteak met schuim van vadouvan, beurre noisette en bataat ✓	€23.50
Gevulde courgette met parelcouscous, koriander, zongedroogde tomaat, paprika, hüttenkäse en amandel met een frisse rucola salade ✓	€22.50

VIS

Licht gebakken schelvis met saffraanrisotto en getomateerde witte wijnsaus	€26.50
Heilbotfilet met een kruidenkorst, gestoofde prei en een Savora mosterdsaus	€26.50

VLEES

Lamshaasjes met gegrilde groenten en een jus van cranberry en port	€29.50
Kalfsribeye met gepofte knoflook-rozemarijnboter, knolselderij en een jus van truffel	€29.50
Runderhaaspuntjes in oosterse saus, geserveerd met taugé en lente ui	€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 tuinkruidencrème	€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

Strawberry cheesecake met yoghurt-bosvruchten ijs en saus van zwarte bessen	€10.00
Limoncellomousse met pistache en frambozenkletskep	€9.50
Crème brûlée van mango en vanille met kokos-limoen ijs	€10.50
<i>Coupe Strawberry</i> ; roomijs met aardbei en ananas, kokoscrumble en slagroom	€10.00
<i>Coupe Cranberry</i> ; Terschellinger cranberry ijs, blauwe bessen, kersensaus en slagroom	€10.00
Kaasplankje met Terschellinger kazen, kletzenbrood en huisgemaakte pruimenchutney	€13.50

KIDSmenu

Kopje tomatensoep met kruiden crème-fraîche ✓	€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 aardappelkroketjes en broccoli	€12.50
Witvis met aardappelkroketjes en broccoli	€12.50
Pizza Margherita ✓	€8.50
Pizza Salami	€9.00
Pizza Ham	€9.00
Pizza Mozzarella ✓	€9.00
Schatkist met verrassing	€4.00
2 bolletjes vanille-ijs en slagroom met verrassing	€5.00

Snacks & to share

"kleintje" Pizza Margherita ✓	€8.50
"kleintje" Pizza Salami	€9.00
"kleintje" Pizza Ham	€9.00
"kleintje" Pizza Mozzarella ✓	€9.00
Bitterballen ~Heeren van Loosdrecht~, 6 stuks, met mosterd	€8.50
Kaasstengels ✓, 6 stuks, met chilisaus	€7.50
Oesterzwamkroketjes ✓, 6 stuks, met truffelmayonaise	€8.50
Gemengd bittergarnituur, 6 stuks of 12 stuks	€7.00 / €13.50
Chorizokroketjes, 6 stuks	€8.50
Loempia's, 6 stuks ✓	€7.00
Nacho-Schotel, met chorizo, gesmolten kaas, en quacamole (kan ook ✓ -/- chorizo)	€10.00
Antipasti-plank (2 personen)	€15.00
Olijven	
3 soorten vleeswaren	
Turks brood	
Dipzoutjes; Scrocchi & Grissini	
Aioli & Pesto	
Receta Del Cortijo Olijven – <i>authentieke Spaanse olijven</i>	€5.00
Breekbrood met kruidenboter, tapenade en aioli ✓	€9.00
Flatbread met humus en tomatentapenade ✓	€8.00