



Terschelling — Paviljoen





KAFFEEBEUKENHORST

| | |
|--------------------|-----|
| Kaffee | 3.0 |
| Espresso | 3.0 |
| Doppelter espresso | 4.5 |
| Cappuccino | 3.5 |
| Milchkaffee | 3.5 |
| Espresso macchiato | 3.3 |
| Latte macchiato | 4.0 |

SPECIALS

| | |
|---|--------|
| Terschellinger Kaffee | 7.5 |
| Irish coffee | 8.0 |
| Dokkumer, Spanish, Licor 43, Italian, Bailey's, Brazilian, French, | ab 8.5 |

HEIßE Schokolade

| | |
|---|--------|
| Heiße Schokolade | 3.5 |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3.75 |
| Heiße Schokolade mit Likör; Juttersbitter, Rum | ab 7.5 |

KUCHEN

| | |
|-------------------------------|-----|
| Hausgemachter Cranberrykuchen | 4.5 |
| Apfelkuchen | 4.0 |
| Bonbon pro Stück | 0.6 |

KAFFEE & TEE

Verschiedene Teesorten von **Senza tea:** 3.75

Dutch Breakfast BIO *Einfacher schwarzer Tee. Ein vollmundiger Keemun-Tee aus Anhui, China, dem weiße Knospen hinzugefügt wurden.*

Earl Grey Blue Flower *Der klassische Schwarztee mit festem Körper, der durch den Charakter der Bergamotte, einer leichten und frischen Zitrusfrucht, ergänzt wird. Die blaue Kornblume verleiht diesem Tee seine natürliche Süße.*

Chuyeqi Green BIO *Dieser Tee stammt aus Fuliang, China. Sie erkennen ihn an seinem milden, walnussähnlichen Aroma und seiner frischen grün-gelben Farbe.*

Sencha Sensation BIO *Frische Bio-Mischung aus grünem Sencha-Tee mit Zitrone, frischer Limettenschale und würzigem Ingwer. Ein Hauch von süßem Zimt verfeinert diese sensationelle Komposition.*

Warming Soul *Wärmende, koffeinfreie Mischung aus Rooibos mit dem süß-würzigen Geschmack von natürlicher Vanille und Zimt.*

Gingerbread *Reine Nostalgie ist diese würzige Teemischung mit Zimt, Ingwer und Nelken. Die Aromen versetzen Sie für einen Moment zurück in die Küche, wo Ihre Großmutter Kekse backt.*

Herbal Chai *Eine frische Kräutermischung mit dem Geschmack von Anis und Zimt, kombiniert mit der Frische von Äpfeln.*

*Frische **Minztee mit Honig** 4.0*

*Frische **Ingwertee** mit Zitrone/Orange und Honig 4.0*

Cranberrytee von Terschelling 3.5

LIMONADES & BIER

LIMONADE

| | |
|-------------------------|-----|
| Coca Cola | 3.5 |
| Coca Cola Zero | 3.5 |
| Lipton Eistee | 3.5 |
| Lipton Eistee Grün | 3.5 |
| Royal Club Tonic | 3.5 |
| Royal Club Bitter-Lemon | 3.5 |
| Rivella | 3.5 |
| Sisi Orangenlimonade | 3.5 |
| Royal Club Cassis | 3.5 |
| 7Up | 3.5 |
| Royal Club Ginger Ale | 3.5 |
| Royal Club Ingwerbier | 3.5 |
| Mineralwasser | 3.2 |
| Sprudelwasser | 3.2 |
| Mineralwasser 0,75l | 7.0 |
| Sprudelwasser 0,75l | 7.0 |

SAFT & MILCH

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Schulp's Apfelsaft | 3.5 |
| Schulp's Tomatensaft | 3.5 |
| Schulp's Orangensaft | 3.5 |
| Fristi/Chocomel | 3.5 |
| Cranberryapfelsaft ^{BIO} | 3.5 |

SOOF 100% Natürliche Limonades

SOOF ist kein Erfrischungsgetränk!

Gemacht für Menschen mit Lust auf Veränderung.

100 % natürliche Getränke aus Früchten, Gemüse und Kräutern.

Nichts anderes! 0% Zeug.

- Heidelbeere, Johannisbeere, Lavendel und Apfel
€3.90
- Zitrone, Minze und Apfel
€3.90
- Rosen, Kardamom, Apfel und Birne
€3.90
- Schwarzer Eistee, Limette, Minze, Traube, Apfel & Birne
€3.90

(Mineralwasser + €0,75 oder als leckerer Cocktail mit Cava + €6,00)

Paal & Tipp!

LOKALES €7.50

100 % natürliche Limonade aus Sizilianischen Zitronen
verfeinert mit einem Schuss Grey Goose Vodka. (4,4%)

BIER

BIERVOMFASS

Brand Pilsener. *Ein pures premium Pilsner mit dem Urgeschmack von Pils. Der kraftige frische Geschmack kommt dem Originalrezept des Lagerbieres von 1842 am nächsten. 5,0 %*

Brand DubbelBock , *Die besondere Kombination gerösteter Malze verleiht DubbelBock eine wunderschöne tiefröte Farbe. Kraftvoll, karamellig süß und voll; ein Heftsbock, wie ein Herbstbock sein sollte. 7,5 %*

Schoemrakker Brandaan. *Ein kupferfarbig Bier von Obergärung mit vollem Malzgeschmack. 6%*

Affligem Blond. *Gold-blaues Abteibier und milder Geschmack. 6,8%*

Ab3.75

ab5.50

ab5.75

5.75

BIERAUFFLASCHE

Amstel Radler(auch Alkoholfrei) *Ein herrlich frisches Gerstensaft mit einer schönen weißen Schaumkrone und frischem Fruchtaroma. 2%/ <0,05%* 4.5

Erdinger Pils Alkoholfrei, *Die Brauerei verwendet das reinste Wasser und die besten Rohstoffe, die das deutsche Land zu bieten hat. <0,05%* 4.5

Liefmans Fruitesse, *Kirschrote Farbe mit rotem Schaum. Süß wie Limonade mit einer frischen Säure. Prall gefüllt mit Kirschen. 3,8%* 4.5

Affligem Dubbel *Dunkelbraunes Bier mit mildem Geschmack. 6,2%* 6.0

Affligem Tripel *Bernsteinfarbig, mit einer großen, weißen Schaumkrone. Dieser Tripel hat einen festen Körper und einen frischen Geschmack. 9%* 6.0

Duvel, *Hellgelbe Farbe, frischer Geschmack mit Zitrusfrüchten, süßem Alkohol und leicht pfeffriger Hopfenwürze. 8,5 %* 6.25

Jopen Mooi Nel IPA, *Bernsteinfarbig, eine Mischung aus Frucht und Bitterkeit wegen des hohen Hopfenanteils. 7%* 7.0

Corona, *Leichtes und einfach zu trinkendes mexikanisches Bier mit frischem Zitronengeschmack. 4.5%* 6.0

Terschelling Wildkirschbier, *ein Kriek von der Insel 4,0 %* 5.0

GETRÄNKE & LIKÖR

LIKÖR

| | |
|---------------|-----|
| 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 |
| Pernod | 5.5 |

VSOP

| | |
|------------------------|------|
| Sherry Medium/Dry | 4.5 |
| Martini Bianco | 4 |
| Martini Rosso | 4 |
| Campari | 4.5 |
| Port: Tawny/Ruby/Weiß | 5.5 |
| LBV Port | 7.75 |
| Dessertwein Casa Silva | 7.5 |
| Pedro Ximénez Latuil | 7.75 |

HOLLÄNDISCH

| | |
|---------------|--|
| Juttersbitter | |
| Junge Jenever | |
| Alte Jenever | |
| Kornwein | |
| Beerenburg | |
| Vieux | |
| Syltje | |

AUSLÄNDISCH

| | |
|----------------|--|
| Vodka | |
| Tequila Silver | |

RUM

| | |
|----------------------|--|
| Bacardi carta blanca | |
| Brauner rum | |
| Havana Club 3 anos | |
| Havana Club 7 anos | |

GIN

| | |
|-------------|--|
| Gordon's | |
| Monkey 47 | |
| Tanqueray | |
| Hendricks | |
| Schylge gin | |
| Gin 0.0% | |

COGNAC

| | | |
|-----|----------------------|-----|
| 3.5 | Magliore Calvados VS | 5.0 |
| 3.5 | Remy martin VSOP | 9.9 |
| 4 | Cles des Duces | 6.0 |
| 4 | Courvoisier VS | 7.5 |
| 3.5 | Frapin VS | 6.5 |
| 3.5 | Grappa Chardonnay | 6.5 |
| 4.5 | Grappa Riserva | 6.5 |

WHISKY

| | | |
|-----|----------------------------|-------|
| 5.0 | Talisker 10 Jahre | 11.00 |
| 5.5 | Cragganmore | 11.00 |
| | Glenkinchie 12 Jahre | 9.5 |
| | Dalwhinnie 15 Jahre | 12.5 |
| | Johnnie Walker Black Label | 9.0 |
| 5 | Jack Daniels | 6.5 |
| 5 | Jameson | 5.5 |
| 5 | Glenfiddich 12 Jahre | 8.0 |

Gin&Tonic

Serviert mit Fever Tree Tonic

| | | |
|-----|-------------|------|
| 5.0 | Gordon's | 10.0 |
| 9.5 | Monkey 47 | 14.5 |
| 6.0 | Tanqueray | 11.0 |
| 8.5 | Hendrick's | 13.5 |
| 9.5 | Schylge gin | 14.5 |
| 6.0 | Gin 0.0% | 11.0 |

COCKTAILS

| | |
|--|-------|
| Terschelling Mule | €9.50 |
| <i>Juttersbitter, Gingerale, Limettensaft und Minze</i> | |
| Paal 8 | €9.50 |
| <i>Cranberrysaft, Schylge Gin, Zitrone, Zuckerwasser und Eiweiß</i> | |
| Moscow Mule / Dark & Stormy | €9.50 |
| <i>Ingwerbier, Limettensaft, Angosturabitter und Vodka / Brauner Rum</i> | |
| Espresso Martini | €9.50 |
| <i>Espresso, Vodka und Kahlua</i> | |
| Pornstar Martini | €9.50 |
| <i>Vodka, Passionsfruchtsaft, Limettensaft und Eiweiß</i> | |
| Cosmopolitan | €9.50 |
| <i>Wodka, Cranberrysaft, Limettensaft und Cointreau</i> | |
| Negroni | €9.50 |
| <i>Gin, Wermut und Campari</i> | |
| Aperol Spritz | €9.50 |
| <i>Aperol, Cava und Mineralwasser mit süßer Orange</i> | |
| Lemon Fizz | €9.50 |
| <i>Cava und Limoncello mit Zitrone</i> | |
| Margarita | €9.50 |
| <i>Tequila, Cointreau und Limettensaft</i> | |
| Cranberry Sunrise | €9.50 |
| <i>Tequilla, Orangensaft und Cranberrysaft</i> | |
| Mocktail (alkoholfrei) | €8.50 |
| <i>Ginger Ale, Cranberrysaft und Hooghoudt 0,0 % Gin</i> | |
| Sangria | €6.50 |
| Crodino (alkoholfrei) | €4.75 |
| <i>Der alkoholfreie aperitifgenuss aus Italien.</i> | |

LUNCHkarte

In unseren Gerichten können verschiedene Allergenen enthalten sein. Wenn Sie eine Frage über die Zusammenstellung des Gerichts haben, fragen Sie uns bitte.

| | |
|--|--------|
| See Salat; Salat mit Lachs, geräucherten Fischarten und Meerrettichmayonnaise | €14.00 |
| Veggie Salat; Salat mit Ziegenkäse, Spargellocken, Walnüsse und Cranberrydressing ✓ | €12.50 |
| Brot mit Kräuterbutter, Tapenade und Aioli ✓ | €9.00 |
| Italienische Pomodori-Suppe mit Kräutercrème-fraîche und grünem Pesto ✓ | €7.50 |
| Kürbissuppe mit Karotte und Zimt, serviert mit Cashewnüssen ✓ | €8.50 |
| Belgische Zwiebelsuppe mit dunklem Bier, Kerbel und Käsecrouton ✓ | €8.50 |
| Fladenbrot mit Carpaccio vom Wiesenrind mit Rucola, getrockneten Tomaten, Terschellinger Käse und Trüffelcreme | €10.50 |
| Fladenbrot mit Makrele, Rucola, Kapern, Meerrettich-Mayonnaise und roten Zwiebeln | €10.50 |
| Fladenbrot mit Humus, getrockneten Tomaten und gegrilltem Gemüse (Paprika und Aubergine) ✓ | €9.50 |
| Strammer Max mit Schinken und Käse, Weißbrot oder braunes Mühlenbrot | €9.75 |
| 2 burgundische Krokette auf Weißbrot oder braunem Mühlenbrot mit grobem Senf | €10.50 |
| Croques Käse Sandwich; Schinken und Käse/Käse ✓ | €6.50 |
| Italienisches getoastetes Sandwich; Mozzarella / Tomate / Pesto ✓ | €6.75 |
| Black-Angus-Burger im Brötchen mit Kopfsalat, Tomate, Speck und roten Zwiebeln, Cheddar und Spiegelei mit Pommes und Salat | €19.50 |

Portion Pommes

| | |
|------------------------------|-------|
| Pommes Frites mit Mayonnaise | €4.75 |
| Süßkartoffel Pommes | €5.25 |
| Breite Pommes | €5.25 |


DINERkarte

In unseren Gerichten können verschiedene Allergenen enthalten sein. Wenn Sie eine Frage über die Zusammenstellung des Gerichts haben, fragen Sie uns bitte.

VORSPEISE

| | |
|---|--------|
| Brot mit Kräuterbutter, Tapenade und Aioli ✓ | €9.00 |
| Rindercarpaccio mit Terschellinger Käse, Kürbiskernen und Trüffelcreme | €14.50 |
| Portobello aus dem Ofen, gefüllt mit Blauschimmelkäse und Walnüssen, serviert mit pochierter Birne und Rucola ✓ | €14.50 |
| Tatar aus gerösteten Roten Beten, mit Feta-Mousse, Pistazien und Balsamico-Creme ✓ | €14.50 |
| Hausgemachter „Graved Lax“, mariniert in Rote-Bete-Saft und verschiedenen Gewürzen | €14.50 |
| Gebackene Muscheln mit Curry-Sahnesauce und griechischem Naan-Brot | €14.50 |
| Entenbrust-Rillettes mit roter Zwiebelmarmelade, eingelegtem Apfel und Knoblauch-Brioche-Brötchen | €14.50 |
| SUPPE | |
| Italienische Pomodoro-Suppe mit Kräuter-Crème fraîche und grünem Pesto ✓ | €7.50 |
| Kürbissuppe mit Karotte und Zimt, serviert mit Cashewnüssen ✓ | €8.50 |
| Belgische Zwiebelsuppe mit dunklem Bier, Kerbel und Käsecrouton ✓ | €8.50 |

VEGETARISCH

Cremiges Risotto mit gebratenen Pilzen und Steinpilzsauce  €22.50

Würziger Kürbiseintopf, serviert mit Wildzwiebelreis €21.50

FISCH

Selbstgeräuchertes Lachsfilet mit Meerrettich-Beurre-Blanc und gerösteten Karotten €25.50

Gebratenes Seebarsch und salziges Gemüse, dazu eine Biskuitcremesuppe aus Wattenmeergarnele und Mousseline aus salzigen Kartoffeln €25.50

FLEISCH

Hirschsteak mit Pedro-Ximénez-Sauce und Selleriecreme €27.50

Boeuf Bourguignon serviert mit Fladenbrot €24.50

In Madeira-Trüffel-Sahnesauce gebackene Rinderfiletspitzen mit Zuckererbsen €25.00

Black Angus Burger im Brötchen mit Kopfsalat, Tomate, Speck, roten Zwiebeln, Cheddar und Spiegelei, serviert mit Pommes und Salat €19.50

DABEI

Gemischtes Gemüse €4.25

Pommes Frites mit Mayonnaise €4.75

Süßkartoffel Pommes mit Gartenkräuter-Crème €5.25

Bratkartoffeln ungeschält mit Rosmarin und Thymian aus dem Ofen €4.50

Breite Pommes mit Parmesan und Trüffelmayonnaise €5.25

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Gebackener Joghurt mit Kirschkompott | €9.50 |
| Panna Cotta aus Sanddornbeeren, serviert mit Kaffeeis und Ahornsirupsauce | €9.50 |
| Weißer Schokoladenmousse, hausgemachte Brombeersauce und Kletschop-Kekse | €9.50 |
| <i>Coupe Stracciatella</i> ; Stracciatella-Eis, Kaffeesauce und "Haagse Hopjes" | €9.75 |
| <i>Lady Noir</i> ; Schokoladeneis mit weißer Schokoladensauce, Eierlikör und Schlagsahne | €9.75 |
| Käseplatte mit Terschellinger Käse, Kletzenbrot und hausgemachtem Pflaumenchutney | €13.50 |

KINDERmenü

| | |
|--|--------|
| Tässchen Tomatensuppe mit Kräuter-Crème fraîche ✓ | €4.00 |
| Pasta Bolognese mit Parmesankäse | €8.50 |
| Pfannkuchen mit Puderzucker und Sirup ✓ | €6,50 |
| Pommes mit Snack nach Wahl (Chicken-Nuggets / Hühnerkeule / Holländische Frikandel / Käsestangen ✓ / Holländische Krokot) | €8,50 |
| Steak mit Kartoffelkroketten und Brokkoli | €12.50 |
| Weißfisch mit Kartoffelkroketten und Brokkoli | €12.50 |
| Pizza Margherita ✓ | €8.50 |
| Pizza Salami | €9.00 |
| Pizza Schinken | €9.00 |
| Pizza Mozzarella ✓ | €9.00 |
| Schatztruhe mit Überraschung | €4.00 |
| 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne mit Überraschung | €5.00 |

Snacks & zum Teilen

| | |
|--|----------------|
| "kleine" Pizza Margherita ✓ | €8.50 |
| "kleine" Pizza Salami | €9.00 |
| "kleine" Pizza Schinken | €9.00 |
| "kleine" Pizza Mozzarella ✓ | €9.00 |
| Burgundische Bitterballen, 6 Stück, mit Senf | €7.50 |
| Käsestangen ✓, 8 Stück, mit Chilisauce | €7.50 |
| Austernpilzkroketten ✓, 7 Stück, mit Trüffelmayonnaise | €8.50 |
| Gemischte Snacks, 6 Stück oder 12 Stück | €7.00 / €13.50 |
| Chorizo-Kroketten, 7 Stück | €8.50 |
| „Käse und Wurst“; Fuet und gereifter Käse | €8.00 |
| Frühlingsrollen, 6 Stück ✓ | €7.00 |
| Nachos mit Chorizo, geschmolzenem Käse und Quacamole (auch möglich -/- Chorizo) ✓ | €10.00 |
| Antipasti-Brett (2 Personen) | €15.00 |
| Oliven | |
| 3 Sorten Fleisch | |
| Fladenbrot | |
| Cracker und Brotstangen | |
| Aioli & Pesto | |
| Receta Del Cortijo Oliven – <i>authentische spanische Oliven</i> | €5.00 |
| Brot mit Kräuterbutter, Tapenade und Aioli ✓ | €9.00 |
| Fladenbrot mit Humus und Tomatentapenade ✓ | €8.00 |