



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,<br>Italian, Bailey's, Brazilian, French, | va. 8.5 |

## CHOCOMEL

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Warme chocomel                                       | 3.5     |
| Warme chocomel<br>met slagroom                       | 3.75    |
| Warme chocomel met<br>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 korenblaesem 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 <sup>BIO</sup> | 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)*

## 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 %**

**Schoemrakker 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

**Terschellinger wilde kersenbier.** een kriek van het eiland **4.0%** 6.0

| DRANKS                 |      | VAN EIGEN BODEM      |  | COGNAC |                                 |
|------------------------|------|----------------------|--|--------|---------------------------------|
| LIKEUR                 |      |                      |  |        |                                 |
| <b>LIKEUR</b>          |      | 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  | Gorenwijn            |  | 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  |                      |  |        |                                 |
| Grand Marnier          | 6.5  | <b>BUITENLANDS</b>   |  |        |                                 |
| Sambuca                | 6.5  | Vodka                |  | 5.0    | <b>WHISKY</b>                   |
| Kahlua                 | 5.5  | Tequila Zilver       |  | 5.5    | Talisker 10 jaar 12.5           |
| Frangelico             | 6.0  |                      |  |        | Cragganmore 12.5                |
| Benedictine            | 6.5  | <b>RUM</b>           |  |        | Glenkinchie 12 jaar 12.0        |
| Pernod                 | 5.5  | Bacardi carta blanca |  | 5.0    | Dalwhinnie 15 jaar 12.5         |
|                        |      | Bruine rum           |  | 5.0    | Johnnie Walker Black Label 9.0  |
|                        |      | Havana Club 3 anos   |  | 5.0    | Jack Daniels 7.0                |
|                        |      | Havana Club 7 anos   |  | 7.0    | Jameson 6.0                     |
|                        |      |                      |  |        | Glenfiddich 12 jaar 9.0         |
| <b>VSOP</b>            |      | <b>GIN</b>           |  |        |                                 |
| Sherry Medium/Dry      | 4.5  | Gordon's             |  | 6.0    | <b>Gin&amp;Tonic</b>            |
| Martini Bianco         | 4.0  | Monkey 47            |  | 10.0   | Geserveerd met Fever Tree Tonic |
| Martini Rosso          | 4.0  | Tanqueray            |  | 7.0    | Gordon's 11.0                   |
| Campari                | 4.5  | Hendrick's           |  | 9.0    | Monkey 47 15.0                  |
| Port: Tawny/Ruby/Wit   | 5.5  | Schylge gin          |  | 10.0   | Tanqueray 11.0                  |
| LBV Port               | 7.75 | Gin 0.0%             |  | 7.0    | Hendrick's 14.0                 |
| Dessertwijn Casa Silva | 7.5  |                      |  |        | Schylge gin 15.0                |
| Pedro Ximénez Latuil   | 7.75 |                      |  |        | Gin 0.0% 11.0                   |

## COCKTAILS

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



## 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 cranberrydressing ✓                          | €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 zeewiersalade, 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<br>(kipnuggets / kipkluijes / 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<br>(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          |