

PAAL 17 *de eerste etage*

TEXEL

Shared fine dining bei 'Paal 17 De Eerste Etage'.

Im ersten Stock von Paal 17 Aan Zee befindet sich unser gemütliches Restaurant **'Paal 17 De Eerste Etage'**. Dieses modern und gemütlich eingerichtete Restaurant bietet Platz für ca. 40 Personen die dort herrlich kulinarisch genießen können.

Bei 'Paal 17 De Eerste Etage' haben wir eine Speisekarte mit einigen kleinen Gerichten, die sich perfekt eignen um diese miteinander zu teilen.

Vom ersten Gericht bis zur Nachspeise, alles kann geteilt werden muss es aber nicht. Wollen Sie lieber ein Gericht alleine essen, so ist dies natürlich kein Problem.

Neugierig was im Moment auf dem Menü steht? Klick auf: www.paal17.com/de-eerste-etage

Für weitere Informationen stehen Ihnen unsere Kollegen zur Verfügung und werfen Sie gerne auch einen Blick in unserer Restaurant auf der Ersten Etage.

* Wir empfehlen vorab zu reservieren.

PAAL 17
TEXEL

WINTERBÄCKEREI bis 17.00 Uhr

WARMER APFELSTREUSELKUCHEN <i>mit Vanillesauce und Schlagsahne</i>	5,50
PECAN PIE BROWNIE <i>mit gesalzene Karamell</i>	5,00
JOGHURT-VANILLE-KÄSEKUCHEN <i>mit dunkler Schokolade und Zimt-Kirschsauc</i>	5,50
KLEINE WINDBEUTEL <i>mit Vanille- und Schokoladensauce</i>	5,50
BIRNENKUCHEN <i>mit Mandeln, Karamell und Sahne</i>	5,50
WARMER ZIMTSCHNECKE <i>mit weißer Schokolade</i>	5,00

WARMER BÄCKEREI bis 17.00 Uhr

WAFFEL WARMER KIRSCHEN <i>mit Schokoraspeln und Sahne</i>	9,50
WAFFEL NUTELLA HASELNUSSCREME <i>mit Oreo-Crumble, Marshmallows und Sahne</i>	8,50
WAFFEL TOMPOUCE <i>mit Pudding, Glasur und Sahne</i>	8,50
POFFERTJES <i>mit Butter und Puderzucker</i>	6,50

Das Gebäck, die Waffeln und die Poffertjes servieren wir aus unserer „Winterbäckerei“. Wenn Sie eines dieser Gerichte in Kombination mit anderen Gerichten bestellen, kann es sein, dass die Gerichte nicht gleichzeitig serviert werden.

KAFFEE

Lavazza

KAFFEE / ESPRESSO	3,95
CAPPUCCINO	4,50
FLAT WHITE	5,95
MILCHKAFFEE / LATTE MACCHIATO	4,50
CREAMY CHAI LATTE	4,75
Hafermilch	+ 0,85

TEE

fairtrade

FRISCHER PFEFFERMINZTEE	
<i>mit Honig</i>	4,50
FRISCHER INGWERTEE	
<i>mit Orange und Honig</i>	4,50
TEA QUIERO	
<i>English blend, Earl grey, Rooibos vanilla orange, Green tea lemon, Fruit infusion</i>	3,75

SCHOKOLADE

HEISSE SCHOKOLADE	4,25
HEISSE SCHOKOLADE <i>mit Sahne</i>	5,25

GLÜHWEIN

Cointreau, Orange

6,50

HOT APPLE TEA

TX Wodka, Amaretto, Orange

10,50

TEXELSCHER KAFFEE

TX Kräuterbitter und Sahne

10,00

KAFFEE SPECIAL

Likör nach Wahl und Sahne

10,50

CHOCO SPECIAL

Likör nach Wahl und Sahne

10,25

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SPARKLING BEACH LEMONADE

RASPBERRY & LEMON	4,00
GINGER & LEMON	4,00
ELDERFLOWER & LEMON	4,00

PEPSI COLA / PEPSI MAX / LIPTON ICE TEA
SISI ORANGE *zero sugar* / 7-UP *sugar free* 3,75

FLASCHEN

LIPTON ICE TEA GREEN / PEACH	4,00
RIVELLA	4,00
CASSIS	4,00
CHOCOMEL / FRISTI	4,00
RANJA FRUCHTMIX ERDBEER HIMBEER	3,00
APFELSAFT (NATURTRÜB)	4,00
SOURCY SPARKLING ODER STILL	3,75

DOUBLE DUTCH

premium drink

DOUBLE LEMON	4,50
INDIAN TONIC	4,50
GINGER ALE	4,50

TAFELWASSER

0,75 liter

SOURCY SPARKLING / STILL

7,50

ORANGENSAFT *frisch gepresst*

5,50

BIER

HEINEKEN	
0,25 / 0,35 / 0,50L	4,25 / 5,45 / 7,50
HEINEKEN 0.0%	4,25

BROUWERIJ TX

TX DONKERBLOND		
<i>dunkel Weizen 5,5%</i>	0,25l.	5,00
TX STEAMBOCK	0,25l.	5,50
<i>Bock Bier 6,5%</i>		
TX WECHSELNDES BIER	0,25l.	5,50



TEXELS VUURBAAK	5,50
DESPERADOS	5,50
LIEFMANS	5,50
GUILTY MONKEY <i>Weißbier 5,0%</i>	6,50
GUILTY MONKEY <i>Tripel Bier 9,5%</i>	6,50
TEXELS SKUUMKOPPE 0.0%	5,50
AMSTEL RADLER 0.0%	4,50

TX BARREL AGED BIER 0,5 liter .. 19,95

CARIBBEAN IMPERIAL STOUT 10,5%
6 Monate in karibischen Rumfässern gereift. Voller Geschmack mit leichtem Aromen von Rosinen und Lorbeer.

TX PX BLOND 9,8%
In Eichenfässern von Pedro Ximenez Brandy gereift. Fruchttige Noten und ein leicht hopfiger Charakter.

TX TRIPEL BRUT VERMOUTH (SOUR) 10,4%
gereift in andalusischen Wermuffässern. Frischer Geschmack mit unverkennbaren Noten von Kräutern, Wein und Eiche.

TX TRIPEL BRUT WHITE WINE 10,2%
gereift in französischen Weißweinfässern. Würziges Bouquet mit unverkennbaren Wein- und Eichennoten.

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI *	11,00
ESPRESSO MARTINI	11,00
AMARETTO SOUR *	11,00
COSMOPOLITAN	11,00
MARGARITA	11,00
LONG ISLAND ICED TEA	11,00
MOJITO *	11,00
CHAMPAGNE MOJITO	15,00

* auch alkoholfrei möglich

GIN & TONIC

TX GIN	
<i>Queller / Orange</i>	13,50
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	
<i>Blaubeeren</i>	15,00
NON-ALCOHOLIC PINK G&T	
<i>Blaubeeren</i>	9,50

APEROL SPRITZ	9,75
LIMONCELLO SPRITZ	9,75

TX SPECIALS

TX JONGE GENEVER <i>Junge Jenever</i>	4,50
TX GIN	8,50
TX WODKA	6,50
LIKÖRE VON STOKERIJ TEXEL	
<i>Kirschen & Cranberry</i>	5,50
<i>Honig & Walnuss</i>	5,50
<i>Schokolade & Karamell</i>	5,50
<i>Limoncello & Holunderblüten</i>	5,50

BUBBELS

Glas / Flasche

BLANC DE BLANCS - CHARDONNAY

Leicht perlender trockener Prosecco 7,50 / 38,00

CHAMPAGNES

BOIZEL BRUT 'RÉSERVE'

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Frisch, trocken 37,5cl. 43,00
0,75l. 79,00

BOIZEL BLANC DE NOIRS

Pinot Noir
Frisch, voll 0,75l. 95,50

BOIZEL BRUT ROSÉ

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Leicht und frisch 37,5cl. 52,50
0,75l. 104,50

BOIZEL JOYAU DE FRANCE ROSÉ - 2007

Chardonnay, Pinot Noir
Weich, frisch mit feinen Tanninen 0,75l. 172,50

VEUVE CLICQUOT "BRUT" CHAMPAGNE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Stilvoller Champagner mit einem vollen
feinem Geschmack 0,75l. 89,50
1,5l. 167,50

ROSÉ WEIN

Glas / Flasche

CRAMA REGALA - ROSÉ

Pinot Grigio 6,00 / 33,75
Ein verführerischer Rosé mit zarten Aromen von roten
Beeren und blumigen Noten.

M DE MADRAGUE

Grenache Noir, Cinsault, Syrah 46,00
Wunderbar voller und erfrischender Wein mit Aromen
von roten Früchten und Zitrusnoten.

WEIßWEIN

Glas / Flasche

PUJOL IZARD BLANC - CHARDONNAY

Pays d'Oc 6,00 / 35,00
Ein eleganter frischer trockener Wein mit einem leichten
Aroma von exotischen Früchten und Honig.

CÔTES DU RHONE ESPRIT BLANC

Grenache, Clairette, Viognier 7,00 / 36,25
Strohgelbe Farbe, Blumennuancen im Bouquet. Er hat
einen runden und eleganten Nachgeschmack.

GALIANNI - PINOT GRIGIO

Sizilien 6,00 / 33,75
Strohgelbe Farbe, Aromen von Pfirsich, Birne und Apfel.
Ein trockener, fruchtiger Wein mit erfrischendem Nach-
geschmack.

ARDÈCHE CHARDONNAY

Bourgogne 43,00
Herrlich voller leichter Weisswein der fast mit den
bekanntesten weissen Burgognes verwandt sein könnte.

ROTWEIN

Glas / Flasche

PUJOL ROUGE - MINERVOIS CARIGNAN

Grenache, Cinsault en Syrah 6,00 / 35,00
Schöner dunkelroter Wein mit einem würzigen Aroma,
sehr typisch für dieses Anbaugebiet. Ein kräftiger Wein
aus reifen roten Früchten und feinem Tannin angenehm
mild im Geschmack.

PINOT NOIR SIMONNET FÈBRE 7,75 / 41,00

Ein milder Wein aus der Bourgogne. Dieser Wein entfaltet
sich besonders gut in Kombination mit Fleischgerichten
und Käse.

CÔTES DU RHONE ESPRIT BARVILLE ROUGE

Grenache, Syrah 43,00
Ein rubinroter und würziger Wein mit einem Aroma von
roten Früchten und einem vollen kräftigen und gereif-
ten Geschmack durch den Reifeprozess von einem
Jahr in grossen Eichenfässern.

Tip: Fragen Sie nach die Weinkarte von 'Paal 17 De Eerste Etage'



FINGERFOOD

BROTMIX

verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter,
Tzatziki und Aioli 10,00

WARMER CAMEMBERT

getrocknete Cranberry, Walnüsse, Honig und
frischem Brot 12,50

BABA GANOUSH

Dip aus gerösteten Auberginen, Knoblauch und
Petersilie mit kandierten Kirschtomaten und
frisches Brot 10,00

BRUSCHETTA

Tomaten, Basilikum und Balsamico-Glaze 9,75

BEEF TATAKI

Thai-Dressing, Miso-Schnittlauchcreme und
Algen-Tempura 12,50

GAMBA'S 5 Stück

Kräuter, Aioli und frisches Brot 16,00

PINSA ZIEGENKÄSE

Kürbis, Crème Fraîche und Pepitas 14,00

PINSA PARMASCHINKEN

Crème Fraîche, Grana Padano, mariniert
Tomaten und Rucola 14,00

BORRELRIBS

Honig-BBQ-Marinade und Aioli 12,00

LOADED NACHOS

Hackfleisch, Paprika, Mais, Kidneybohnen,
Zwiebeln und Käse 14,50

TEXELER RINDFLEISCHKROKETTEN 8 Stück .. 10,00

LUXURIÖSE MINI-KROKETTEN 8 Stück
wechselndes Sortiment 10,00

BORRELPLANK - 2 Personen

ein Mix aus oben genannten Speisen 32,50

SANDWICHES

bis 17.00 Uhr

BRISKET GRILLED CHEESE

Pulled Beef, reifer Käse, Zwiebelkompott,
Piccalilli-Mayonnaise und Maisbrot 14,00

MUHAMMARA GRILLED CHEESE

Brie, gegrillte Paprika, Tzatziki und Maisbrot 12,50

RINDEREINTOPF

Champignons, Zwiebeln, TX Steambock, serviert in
einem Brötchen 14,00

BRÖTCHEN FISCHFILET

Seehechtfilet, Salat, Tomate, rote Zwiebeln,
hausgemachte Remouladensauce und ein weißes
Brötchen 15,00

FALAFEL

Tomatensalsa, rote Zwiebeln, Granatapfel,
Hummus, Muhammara-Creme und Naan-Brot 14,00

STRANDWICH

mariniertes Hähnchenschenkelfleisch, Speck,
kandierte Kirschtomaten, Avocadoaufstrich,
Grana Padano und Trüffelmayonnaise 15,00

auf Mais- oder Mehrkornbrot

CROQUE ZIEGENKÄSE

Blaubereen, Honig, gemischte Nüsse und
Blaubeermarmelade 14,00

SANDWICH CARPACCIO

kandierte Kirschtomaten, Rucola, geröstete Hasel-
nuss, Grana Padano und Trüffelmayonnaise 15,00

SANDWICH GEZOND

Kräuterfrischkäse, gegrillter Schinken, gekochtes
Ei und Sprossen 14,00

ONDER DE MIDDAGGIE

Tomatensüppchen, kleiner Strammer Max Schinken/
Käse, Brötchen mit Krokette und Huzarensalat .. 15,00

STRAMMER MAX SCHINKEN / KÄSE

gebratene Zwiebeln, Tomaten und Champignons ... 12,50

 = Vegetarische Gerichte   = Vegan

Nahrungsmittelallergie? Bitte teilen Sie es uns mit!

SALATE

serviert mit Brot

ZIEGENKÄSE Salat

gerösteter Kürbis, Balsamico-Zwiebeln, Nüsse, Granatapfel- und Balsamico-Glaze 17,50

WINTER CAESAR

langsam gegartes Hähnchenschenkelfleisch, knuspriger Speck, gekochtes Ei, kandierte Pilze, geräucherte Rote Bete, Knoblauchcroûtons, Grana Padano und Caesar-Dressing 17,50

BURGERS ON THE BEACH

BLACK ANGUS BURGER

Brioche, Salat, Tomate, Speck, saure Gurke, Gouda-Käse, Zwiebelringe, hausgemachte Burger-Sauce und frische Pommes 21,00

VEGAN BURGER

hausgemacht aus Roter Bete, Shiitake und Linsen. Weiße Zwiebeln, Salat, Tomate, saure Gurke, Sprossen, Zwiebelringe, vegane BBQ-Mayonnaise und frische Pommes 20,00

SUPPE

ERBSENSUPPE

serviert mit Roggenbrot und Speck 9,00

ITALIENISCHE TOMATENSUPPE

Tortellini mit Parmesankäse, frischem Brot und Kräuterbutter 8,00

VORSPEISEN

ITALIENISCHE TOMATENSUPPE

Tortellini mit Parmesankäse, frischem Brot und Kräuterbutter 8,00

BROTMIX

verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter, Tzatziki und Aioli 10,00

WARMER CEMEMBERT

getrocknete Cranberry, Walnüsse, Honig und frisches Brot 12,50

BEEF TATAKI

Thai-Dressing, Miso-Schnittlauchcreme und Algen-Tempura 12,50

GAMBA'S 5 Stück

Kräuter, Aioli und frisches Brot 16,00

CARPACCIO

kandierte Kirschtomaten, Rucola, geröstete Haselnuss, Grana Padano, Trüffelmayonnaise und Focaccia 14,00

BABA GANOUSH

Dip aus gerösteten Auberginen, Knoblauch und Petersilie mit kandierten Kirschtomaten und frischem Brot 10,00

BRUSCHETTA

Tomaten, Basilikum und Balsamico-Glaze 9,75

BORRELPLANK - 2 Personen

ein Mix aus oben genannten Speisen 32,50

 = Vegetarische Gerichte   = Vegan

Nahrungsmittelallergie? Bitte teilen Sie es uns mit!

HAUPTGERICHTE

serviert mit Pommes Frites

SATÉ VOM HÄHNCHENSCHENKEL
Erdnussauce, Gurken-Artjar, Krabbenbrot
und geröstete Kokosnuss 24,00

HONEY BBQ SPARE-RIBS
zart gegart, serviert mit Aioli und
BBQ-Mayonnaise 23,00

FILET MIGNONS
Filetsteaks, Pilze, geröstetes Wurzelgemüse und
Parmesan-Senfsauce 28,00

TEXELER LAMMKEULE LOW & SLOW
Ras el Hanout und Lebkuchensobe, Couscous
und Tzatziki..... 23,00

JUNGE SEEZUNGE
in Butter gebraten, serviert mit Queller,
Zitrone und hausgemachter Remouladensauce 26,00

ASIAN LACHSFILET
gerösteter Knoblauch- und Soja-Glaze, Sesam,
Couscous, Limette, Chili und Frühlingszwiebeln ... 23,00

KABELJAUFILET
geschälte Garnelen, geröstetes Gemüse,
Kirschtomaten und Schnittlauch-Hollandaise-
Sauce 25,00

EXTRA ZU BESTELLEN

SIDE SALAD
frischer gemischter Salat 7,00

OFENKARTOFFEL
mit Remoulade-Frischkäse und Speckstreuseln 7,00

 = Vegetarische Gerichte  = Vegan

VEGA(N)

VEGAN TIKKA MASALA 
mit Kichererbsen, Süßkartoffel, Kürbis und Paprika.
Serviert mit Naan-Brot 22,00

SHAKSHOUKA 
Tunesischer Tomateneintopf mit pochiertem
Ei, Chili, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen.
Serviert mit knusprigem Brot 21,00

KÄSEFONDUE  - 2 Personen
Brot, Tortillachips und Gemüse 24,00 P.P.

BEACH SPECIAL
Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter,
was wir heute servieren **TAGESPREIS**

Nahrungsmittelallergie? Bitte teilen Sie es uns mit!

FÜR DIE KLEINEN

mit kleiner Überraschung:

KINDERPFANNKUCHEN

Naturel	9,00
Apfel oder Käse oder Speck oder Schinken	10,50

mit kleiner Überraschung, Pommes Frites, Apfelmus und Mayonnaise:

MENU FISCHFILET

mit Remouladensauce	14,00
---------------------------	-------

MENU STEAK

mit Kräuterbutter	15,00
-------------------------	-------

MENU MINISNACKS

(Bitterball, Käsestick, Mini Frikandel)	11,00
-----------------------------------------------	-------

MENU BRÖTCHEN MINI BEACHBURGER	12,00
--------------------------------------	-------

PFANNKUCHEN

PFANNKUCHEN

Naturel	10,50
Käse oder Speck oder Schinken	12,00
Apfel mit Zimt und Butter	12,50
Schinken und Käse	13,00
Speck und Käse	13,00
Apfel und Käse	13,00
Apfel und Speck	13,00
Apfel und Rosinen	13,00
Speck, Apfel und Käse	14,25
Speck, Schinken und Käse	14,25

NACHSPEISEN

SPECULAAS CRÈME BRÛLÉE

Joghurt-Waldfrucht-Eis und Sahne	10,00
----------------------------------------	-------

JOGHURT-VANILLE-KÄSEKUCHEN

Mascarpone-Eis, Zimt-Kirschsauc und Sahne	12,00
-------------------------------------------------	-------

PANNA COTTA

Glühwein, gedünstete Birne, Walnusseis und Sahne	11,00
--------------------------------------------------------	-------

PECAN PIE BROWNIE

Vanille-Eis und Sahne	12,00
-----------------------------	-------

DAME BLANCHE

Vanille-Eis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	10,00
---------------------------------------------------------	-------

KINDEREIS

ein festliches Eis	6,00
--------------------------	------

LIQUID DESSERTS

pro Glas

COTEAUX DU LAYON

Chenin blanc	8,00
Noten von Honig und tropischen kandierten Früchten. Schön voll und dennoch frisch im Geschmack	

TIPP:

Die "Lekker Texels" Liköre von der Destillerie TX eignen sich hervorragend zum Abschluss Ihres Diners. Die verschiedenen Sorten finden sie im vorderen Teil unserer Speisekarte.

 = Vegetarische Gerichte   = Vegan

Nahrungsmittelallergie? Bitte teilen Sie es uns mit!