

PAAC17 *de eerste etage*

TEXEL

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

Op de eerste verdieping van Paal 17 Aan Zee bevindt zich ons sfeervolle restaurant '**Paal 17 De Eerste Etage**'. In het restaurant is plek voor ca. 40 personen die heerlijk culinair kunnen genieten.

Shared fine dining: geniet samen met jouw gezelschap van heerlijke kleine verfijnde gerechten die uitermate geschikt zijn om te delen. Geen fan van delen? De gerechten zijn ook goed als gang te bestellen.

Benieuwd naar wat er nu op het menu staat? Kijk op: www.paal17.com/de-eerste-etage

Voor meer informatie ben je welkom bij één van onze collega's en neem gerust een kijkje in het restaurant.

* Reserveren is aan te raden

 = vegan

PAAC17
TEXEL

WINTERBAKKERIJ *tot 17.00 uur*

WARM APPELKRUIMELTAARTJE <i>met vanillesaus en een toef echte slagroom</i>	5,50
PECAN PIE BROWNIE <i>met gezouten karamel</i>	5,00
YOGHURT VANILLE CHEESECAKE <i>met pure chocolade en kaneel-kersensaus</i>	5,50
PROFITEROLES <i>met vanille- en chocoladesaus</i>	5,50
PERENTAART <i>met amandel, karamel en een toef echte slagroom</i>	5,50
WARM KANEELBROODJE <i>met witte chocoladetopping</i>	5,00

WARME BAKKER *tot 17.00 uur*

WAFEL WARME KERSEN <i>met pure chocoladeschaafsel en een toef echte slagroom</i>	9,50
WAFEL NUTELLA HAZELNOOTPASTA <i>met Oreo-crumble, marshmallows en een toef echte slagroom</i>	8,50
WAFEL TOMPOUCE <i>met banketbakersroom, roze topping en een toef echte slagroom</i>	8,50
POFFERTJES <i>met roomboter en poedersuiker</i>	6,50

Het gebak, de wafels en poffertjes worden geserveerd vanuit onze 'Winterbakkerij'. Wanneer je één van deze gerechten bestelt in combinatie met andere gerechten, dan kan het zijn dat de gerechten niet tegelijk worden geserveerd.

Unsere Speisekarte in deutsch? Diese finden Sie im hinteren Teil der Karte.

KOFFIE

Lavazza

KOFFIE / ESPRESSO	3,95
CAPPUCCINO	4,50
FLAT WHITE	5,95
KOFFIE VERKEERD / LATTE MACCHIATO	4,50
CREAMY CHAI LATTE	4,75
havermelk	+ 0,85

THEE

fairtrade

VERSE MUNTTHEE <i>met honing</i>	4,50
VERSE GEMBERTHEE <i>met sinaasappel en honing</i>	4,50
TEA QUIERO <i>English blend, earl grey, rooibos vanilla orange, green tea lemon, fruit infusion</i>	3,75

CHOCOLADEMELK

WARME CHOCOLADEMELK	4,25
WARME CHOCOLADEMELK <i>met slagroom</i>	5,25

GLÜHWEIN

<i>Cointreau, sinaasappel</i>	6,50
HOT APPLE TEA <i>TX Wodka, amaretto, sinaasappel</i>	10,50
TEXELSE KOFFIE <i>TX kruidenbitter en slagroom</i>	10,00
SPECIALE KOFFIE <i>likeur naar keuze en slagroom</i>	10,50
SPECIALE CHOCO <i>likeur naar keuze en slagroom</i>	10,25

KOUDE DRANKEN

SPARKLING BEACH LEMONADE

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

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

FLESJES

LIPTON ICE TEA GREEN / PEACH	4,00
RIVELLA	4,00
CASSIS	4,00
CHOCOMEL / FRISTI	4,00
RANJA FRUITMIX AARDBEI FRAMBOOS	3,00
APPELSAP (TROEBEL)	4,00
SOURCY SPARKLING OF STILL	3,75

DOUBLE DUTCH

premium drink

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

TAFELWATER

0,75 liter

SOURCY STILL / SPARKLING	7,50
--------------------------------	------

VERSE JUS D'ORANGE	5,50
--------------------------	------

BIEREN

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 WISSELTAP	0,25l.	5,50



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

TX BARREL AGED *0,5 liter* 19,95

CARIBBEAN IMPERIAL STOUT 10,5%
6 maanden gerijpt op Caraïbische Rum vaten. Volle smaak met tonen van rozijnen en laurier.

TX PX BLOND 9,8%
Gelagerd op eikenhouten Pedro Ximenez Brandy vaten. Fruitige tonen en een licht 'hoppig' karakter.

TX TRIPEL BRUT VERMOUTH (SOUR) 10,4%
gerijpt op Andalusische Vermouth vaten. Fris rins van smaak met onmiskenbare tonen van kruiden, wijn en eikenhout.

TX TRIPEL BRUT WHITE WINE 10,2%
gerijpt op Franse witte wijnvaten. Kruidig bouquet met onmiskenbare tonen van wijn en eikenhout.

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

* ook als alcoholvrije cocktail te bestellen

GIN & TONIC

TX GIN	
<i>zeekraal, sinaasappel</i>	13,50
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	
<i>blauwe bessen</i>	15,00
NON-ALCOHOLIC PINK G&T	
<i>blauwe bessen</i>	9,50

APEROL SPRITZ	9,75
LIMONCELLO SPRITZ	9,75

TX SPECIALS

TX KRUIDENBITTER / TX JONGE GENEVER ..	4,50
TX GIN	8,50
TX WODKA	6,50
LIKEUREN VAN STOKERIJ TEXEL	
<i>Kersen & Cranberry</i>	5,50
<i>Honing & Walnoot</i>	5,50
<i>Chocolade & Karamel</i>	5,50
<i>Limoncello & Vlierbloesem</i>	5,50

BUBBELS

per glas / fles

BLANC DE BLANCS - CHARDONNAY

Licht mousserende wijn 7,50 / 38,00

CHAMPAGNES

BOIZEL BRUT 'RÉSERVE'

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Fris, droog 37,5cl. 43,00
0,75l. 79,00

BOIZEL BLANC DE NOIRS

Pinot Noir
Fris en vol 0,75l. 95,50

BOIZEL BRUT ROSÉ

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Licht en fris 37,5cl. 52,50
0,75l. 104,50

BOIZEL JOYAU DE FRANCE ROSÉ - 2007

Chardonnay, Pinot Noir
Zacht, fris met fijne tannines 0,75l. 172,50

VEUVE CLICQUOT "BRUT" CHAMPAGNE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Stijlvolle champagne met een rijke doch
verfijnde smaak 0,75l. 89,50
1,5l. 167,50

ROSÉ WIJNEN

per glas / fles

CRAMA REGALA - ROSÉ

Pinot Grigio 6,00 / 33,75
Een verleidelijke Blush Rosé met delicate aroma's van
rode bessen en bloemige tonen

M DE MADRAGUE

Grenache Noir, Cinsault, Syrah 46,00
Heerlijk volle en verfrissende wijn met aroma's van rood
fruit en citrustonen.

WITTE WIJNEN

per glas / fles

PUJOL BLANC - CHARDONNAY

Pays d'Oc 6,00 / 35,00
Een elegante frisse droge witte wijn met aroma's van
exotisch fruit en lichte tonen van honing.

CÔTES DU RHONE ESPRIT BLANC

Grenache, Clairette, Viognier 7,00 / 36,25
Strogeel van kleur, nuances van bloemen in zijn
bouquet. Hij heeft een ronde en elegante afdrank.

GALIANNI - PINOT GRIGIO

Sicilië 6,00 / 33,75
Een elegante Pinot Grigio met een heldere, strogele kleur.
Delicate aroma's van perzik, peer en appel leiden tot
een verfrissende smaak.

ARDÈCHE CHARDONNAY LOUIS LATOUR

Bourgogne 43,00
Prettige en volle, soepele witte wijn, die sterk verwant-
schap vertoont met bekende blanke Bourgognes.

RODE WIJNEN

per glas / fles

PUJOL ROUGE - MINERVOIS CARIGNAN

Grenache, Cinsault en Syrah 6,00 / 35,00
Mooi diepgekleurde wijn met kruidige aroma's, heel
typisch voor deze streek, vrij krachtig en vol met rijp
rood fruit, fijne tannines, aangenaam zacht van smaak.

PINOT NOIR SIMONNET FÈBRE

..... 7,75 / 41,00
Een zachte en soepele wijn uit de Bourgogne.
Gaat goed samen met vleesgerechten en kaas.

CÔTES DU RHONE ESPRIT BARVILLE ROUGE

Grenache, Syrah 43,00
Een robijnrode en kruidige wijn met aroma's van wild
rood fruit en een volle, krachtige en mooi uitgerijpte
smaak, mede verkregen door rijping van een jaar, op
grote eiken foudres.

TIP: VRAAG NAAR DE WIJNKAART VAN
'PAAL 17 DE EERSTE ETAGE'

FINGERFOOD

BROODMIX 	
<i>diverse luxe broodsoorten met kruidenboter, tzatziki en aioli</i>	10,00
WARME CAMEMBERT 	
<i>gedroogde cranberry, walnoten, honing en vers brood</i>	12,00
BABA GANOUSH 	
<i>dip van geroosterde aubergine, knoflook en peterselie met gekonfijte cherrytomaatjes en vers brood</i>	10,00
BRUSCHETTA  	
<i>tomaat, basilicum en balsamicoglaze</i>	9,75
BEEF TATAKI	
<i>Thaise dressing, miso-bieslookcrème en zeewier tempura</i>	12,50
GAMBA'S 5 stuks	
<i>kruiden, aioli en vers brood</i>	16,00

PINSA GEITENKAAS 	
<i>pompoen, crème fraîche en pepita's</i>	14,00
PINSA PARMAHAM	
<i>crème fraîche, Grana Padano, gemarineerde tomaatjes en rucola</i>	14,00

BORRELRIBS	
<i>honey bbq-marinade en aioli</i>	12,00
LOADED NACHOS	
<i>gehakt, paprika, mais, kidneybonen, ui en kaas</i> ..	14,50
TEXELSE RUNDERKROKETJES 8 stuks	10,00
LUXE MINI KROKETJES 8 stuks	
<i>wisselend assortiment</i>	10,00

BORRELPLANK - 2 personen	
<i>een rijkgevulde plank bestaande uit een mix van bovenstaande gerechtjes</i>	32,50

SANDWICHES

tot 17.00 uur




BRISKET GRILLED CHEESE	
<i>beef brisket, belegen kaas, uienkonfijt, piccalillymayonaise en maïsbrood</i>	14,00
MUHAMMARA GRILLED CHEESE 	
<i>brie, gegrilde paprika, tzatziki en maïsbrood</i>	12,50
RUNDERSTOOPOTJE	
<i>champignons, ui, TX Steambock. Geserveerd in een broodbakje</i>	14,00
BROODJE LEKKERBEK	
<i>heekfilet, sla, tomaat, rode ui, huisgemaakte remouladesaus en een witte bol</i>	15,00
FALAFEL  	
<i>tomatensalsa, rode ui, granaatappel, hummus, muhammarcrème en naanbrood</i>	14,00

STRANDWICH	
<i>gemarineerde kippendij, spekjes, gekonfijte cherrytomaatjes, avocadospread, Grana Padano en truffelmayonaise</i>	15,00

Keuze uit maïsbrood of donker meergranen:

CROQUE GEITENKAAS 	
<i>blauwe bessen, honing, gemengde noten en bosbessenjam</i>	14,00
SANDWICH CARPACCIO	
<i>gekonfijte cherrytomaatjes, rucola, geroosterde hazelnoot, Grana Padano en truffelmayonaise</i> ..	15,00
SANDWICH GEZOND	
<i>kruidenroomkaas, gegrilde beenham, gekookt ei en kiemgroenten</i>	14,00
ONDER DE MIDDAGGIE	
<i>tomatensoepje, uitsmijtertje ham/kaas, broodje kroket en huisgemaakte huzarensalade</i>	15,00


UTSMIJTER BEENHAM / KAAS 	
<i>gebakken uien, tomaat en champignons</i>	12,50

 = vegetarisch   = vegan

Voedselallergie? Meld het ons!

SALADES

Geserveerd met brood

GEITENKAAS 
geroosterde pompoen, balsamico uitjes, noten,
granaatappel en balsamicoglaze 17,50

WINTER CAESAR
langzaam gegaarde kippendij, krokante spek,
gekookt ei, gekonfijte paddenstoeltjes, gerookte
bietjes, knoflookcroutons, Grana Padano en
caesardressing 17,50

BURGERS ON THE BEACH

BLACK ANGUS BURGER
brioche, sla, tomaat, spek, augurk, Goudse kaas,
uienringen, huisgemaakte burgersaus en
verse frites 21,00

VEGAN BURGER 
huisgemaakt van rode biet, shiitake en linzen.
Witte bol, sla, tomaat, augurk, kiemgroenten,
uienringen, vegan bbq-mayonaise en verse frites ... 20,00


SOEP

ERWTENSOEP
rijkgevuld, geserveerd met roggebrood en
katenspek 9,00

ITALIAANSE TOMATENSOEP 
tortellini met Parmezaanse kaas, vers brood en
kruidenboter 8,00

VOORGERECHTEN

ITALIAANSE TOMATENSOEP 
tortellini met Parmezaanse kaas, vers brood en
kruidenboter 8,00

BROODMIX 
diverse luxe broodsoorten met kruidenboter,
tzatziki en aioli 10,00

WARME CAMEMBERT 
gedroogde cranberry, walnoten, honing en
vers brood 12,50

BEEF TATAKI
Thaise dressing, miso-bieslookcrème en
zeewier tempura 12,00



GAMBA'S 5 stuks
kruiden, aioli en vers brood 16,00

CARPACCIO
gekonfijte cherrytomaatjes, rucola, geroosterde
hazelnoot, Grana Padano, truffelmayonaise
en foccacia 14,00

BABA GANOUSH 
dip van geroosterde aubergine, knoflook en
peterselie met gekonfijte cherrytomaatjes en
vers brood 10,00

BRUSCHETTA 
tomaat, basilicum en balsamicoglaze 9,75

BORRELPLANK - 2 personen
een rijkgevulde plank bestaande uit een
mix van bovenstaande gerechtjes 32,50

 = vegetarisch   = vegan

Voedselallergie? Meld het ons!

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met frites

SATÉ VAN KIPPENDIEN

pindasaus, komkommer atjar, kroepoek en geroosterde kokos 24,00

HONEY BBQ SPARE-RIBS

zacht gegaard, geserveerd met aioli en bbq-mayonaise 23,00

FILET MIGNONS

biefstukjes van de haas, paddenstoeltjes, geroosterde knolgroenten, en Parmazaanse mosterdsaus 28,00

TEXELSE LAMSSCHENKEL LOW & SLOW

ras el hanout- en kruidkoekjus, couscous en tzatziki 23,00

SLIPTONG

in roomboter gebakken, geserveerd met zeekraal, citroen en huisgemaakte remouladesaus 26,00

OOSTERSE ZALMFILET

geroosterde knoflook- en sojaglaze, sesam, couscous, limoen, chilipeper en bosui 23,00

KABELJAUWFILET

body peeled gamba's, geroosterde groenten, cherrytomaatjes en bieslookhollandaise 25,00

LEKKER VOOR ERBIJ

SIDE SALAD

frisse gemengde salade 7,00

GEPOFTE AARDAPPEL

met remoulade roomkaas en spekcrumble 7,00

VEGA(N)

VEGAN TIKKA MASALA

met kikkererwten, zoete aardappel, pompoen en paprika. Geserveerd met naanbrood 22,00

SHAKSHOUKA




Tunesische tomatenstoof met gepocheerde eieren, chilipeper, paprika, uj en specerijen. Geserveerd met knapperig brood 21,00

KAASFONDUE - 2 personen

brood, tortillachips en groenten 24,00 P.P.

BEACH SPECIAL

vraag aan één van onze medewerkers welke special we vandaag serveren .. DAGPRIJS

 = vegetarisch   = vegan

Voedselallergie? Meld het ons!

VOOR DE KLEINTJES

Met een kleine verrassing:

KINDERPANNENKOEK

naturel	9,00
appel of kaas of spek of ham	10,50

Met een kleine verrassing, frites en appelmoes:

MENU LEKKERBEKJE

met remouladesaus	14,00
-------------------------	-------

MENU BIEFSTUKJE

met kruidenboter	15,00
------------------------	-------

MENU MINISNACKS

(bitterbal, kaastengel, mini frikandel)	11,00
---	-------

MENU BROODJE MINI BEACHBURGER	12,00
-------------------------------------	-------

PANNENKOEKEN

PANNENKOEK

naturel	10,50
kaas of spek of ham	12,00
appel met kaneel en boter	12,50
ham en kaas	13,00
spek en kaas	13,00
appel en kaas	13,00
appel en rozijnen	13,00
appel en spek	13,00
spek, appel en kaas	14,25
spek, ham en kaas	14,25

DESSERTS

SPECULAAS CRÈME BRÛLÉE

yoghurt-bosvruchtenijs en slagroom	10,00
--	-------

YOGHURT VANILLE CHEESECAKE

mascarpone roomijs, kaneel kersensaus en slagroom	12,00
---	-------

PANNA COTTA

glühwein stoofpeertje, walnoot roomijs en slagroom	11,00
--	-------

PECAN PIE BROWNIE

vanille roomijs en slagroom	12,00
-----------------------------------	-------

DAME BLANCHE

met vanille roomijs, warme chocoladesaus en slagroom	10,00
--	-------

KINDERIJSJE

een feestelijk ijsje	6,00
----------------------------	------

DESSERTWIJN per glas

COTEAUX DU LAYON - Chenin blanc

goudgeel van kleur. Tonen van honing en tropisch gekonfijt fruit. Prachtig vol en toch fris van smaak.

TIP:

De "Lekker Texels" likeuren van Stokerij Texel zijn heerlijk als afsluiting van het diner. De likeuren zijn voorin, in onze kaart terug te vinden.