

RESTAURANT NOORDZEE

Welkom in ons restaurant aan zee !



In ons sfeervolle, restaurant met het adembenemende uitzicht op strand en zee kunt u zowel borrelen, lunchen en dineren. Ook onze wereldberoemde appeltaart, die al meer dan veertig jaar volgens een beproefd recept gemaakt wordt, mag u niet missen. De keuken biedt gerechten uit de Italiaanse keuken, zoals verse pizza's, huisgemaakte pasta's en ovengerechten. Als het even kan, worden lokale, Texelse producten ingezet.

Restaurant Noordzee begon ooit, in 1946, met de verkoop van broodjes, drankjes en patat vanuit de bunker uit de tweede wereldoorlog waarop het huidige gebouw ook gebouwd is. In de loop der jaren ontwikkelde het zich eerst tot een strandpaviljoen, en later, toen het Strandhotel Noordzee in 1997 werd gebouwd, tot het restaurant van het hotel.

Inmiddels weten zowel inwoners van Texel als toeristen, vaak van generatie op generatie, ons te vinden. Ook bestaat de mogelijkheid onze ontbijtruimte, gelegen naast het restaurant en dus met uitzicht op zee, af te huren voor cursussen, privé diners of partijtjes. Vraag naar de mogelijkheden!

Voor vragen over ingrediënten kunt u bij de bediening terecht.

BROODJES (TOT 17.00)

VERS GEBAKKEN PUCCIA (ITALIAANS BROODJE) MET:

SALSICCIA SARDA | 12,50

Sardijnse gegrilde venkelworst, gegrilde paprika en salsa verde

CAPRESE | 10,-

Burrata-crème, tomaat, basilicum en rucola

COTOLETTA DI PESCE | 12,50

Gepaneerde heekfilet, Romaanse sla, tomaat en tartaarsaus

INSALATA DI TONNO | 13,50

Tonijn, kappertjes, selderij, rode ui, mayonaise

TOSTATA | 8,50

Achterham, jonge kaas, weckgroenten

COTOLETTA DI POLLO | 12,50

Gepaneerde kipschnitzel, tomaat, sla en cocktailsaus

SALAME PICCANTE | 10,-

Pittige salami, schapenkaas en gegrilde paprika

FRITTATA | 11,50

Omelet met shiitake paddenstoelen

BITES/STARTERS (VANAF 12.00)

BROODPLANK  | 8,50

Kruidenboter, tapenade, voor twee

PITTIGE KIPPENVLEUGELS | 12,-

Met hotsauce, 8 stuks

POLPETTE D'AGNELLO | 12,-

Lamsgehaktballetjes met brood, 6 stuks

ARANCINI DI RISO  | 10

Risotto-truffelbitterballen, 8 stuks

CALAMARI FRITTI | 11,50

Gefrituurde inktvisringen met salsa verde

TAGLIERE CALDO | 19,50

4x chicken wings, 4x arancini, 4x calamari, 4x lamsgehaktballetjes

TAGLIERE RUSTICO  | 2 personen 17,50

Plank met diverse soorten Italiaanse droge worst, schapenkaas, Italiaanse olijven en brood met dips

TAGLIERE VEGETARIANO   | 2 personen 17,50

Plank met gegrilde groenten, arancini di riso, Italiaanse olijven, schapenkaas en brood met dips

INSALATA CON BRESAOLA  | 15,50

Luchtgedroogd rundvlees met Parmezaanse kaas, truffelolie en frisse salade

INSALATA CON PESCE AFFUMICATO  | 18,50

Gemengde salade met diverse soorten gerookte vis

ZUPPA DI FUNGHI    | 8,-

Paddenstoelensoep met truffelcrouton

CREMA DI POMODORI   | 7,-

Romige tomatensoep met basilicum

PASTA (VANAF 12.00)

HUISGEMAAKTE PASTA'S

LASAGNE BOLOGNESE | 23,50

De echte, met Texels rundvlees en Parmezaanse kaas

Wijntip: Primitivo

AGNOLOTTI PIEMONTESI CON SALSA AI FUNGHI | 24,50

Gevulde pasta (rundvlees, ham en spinazie) met een saus van shitake paddenstoelen

Wijntip: Barbera d'Asti

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI CON SALSA DI NOCI | 22,50

Paddestoelenravioli met gorgonzolasaus en noten

Wijntip: Barbera d'Asti

RAVIOLI DEL CASARO | 22,-

Deegkussentjes gevuld met burrata en rauwe ham in tomatensaus

Wijntip: Pecorino Tara rosato

RAVIOLI DI CERNIA | 25,-

Met zeebrasem gevulde ravioli in een saus van saffraan, roze garnalen en zeekraal

Wijntip: Pecorino

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 17,50

Olijfolie extra vergine, pepers, knoflook en peterselie, eventueel met garnalen (meerprijs: 9,00)

Wijntip: Pinot Grigio




TAGLIATELLE CON POLPETTE D'AGNELLO | 24,50

Verse lintpasta met lamsgehaktballetjes in tomatensaus

Wijntip: Trevvoci Di Sipio

Alle pasta's worden geserveerd met brood en geraspte Parmezaanse kaas. Los bij te bestellen: gemengde salade € 3,50

SPECIALS (VANAF 12.00)

PARMIGIANA DI MELANZANE    | 22,50
Aubergineschotel met tomaat en Parmezaanse kaas
Wijntip: Danese Primitivo

FRITTO MISTO | 31,50
Gefrituurde vis, octopus, inktvis en courgette
Wijntip: Prosecco

SPEZZATINO D'AGNELLO CON PATATE ER PISELLI | 27,50
Lamsstoofpotje met aardappels en doperwtjes
Wijntip: Trevvoci Di Sipio

KINDERMENU

TOT 12 JAAR

FRIETJES MET EEN FRIKANDEL, KIBBELING OF KIPNUGGETS |
9,50

KINDERLASAGNE | 12,50

KINDERPIZZA |

KINDERIJSJE | 4,50

PIZZERIA (VANAF 12.00)

WIJ SERVEREN DE PIZZA ROMANA: KROKANTE BODEM, ECHE MOZZARELLA!

1. MARGHERITA  |

13,50

mozzarella fiordilatte,
tomaat, oregano

2 PROSCIUTTO | 15,-

mozzarella fiordilatte,
tomaat, gekookte ham

3. SALAME | 14,50

mozzarella fiordilatte,
tomaat, Italiaanse salami

4. VALTELLINA | 17,50

mozzarella fiordilatte,
tomaat, bresaola, rucola,
grana padano

5. FUNGHI E PROSCIUTTO |

18,50

mozzarella fiordilatte,
tomaat,
shitakes en gekookte ham

6. TONNO E CIPOLLA |

18,50

8. GAMBERI | 19,

mozzarella fiordilatte,
tomaat, oregano, tonijn, ui

mozzarella fiordilatte,
tomaat, garnalen

9.FRUTTI DI MARE | 18,50

mozzarella fiordilatte,
tomaat, gemengde
zeevruchten

10. SALMONE | 19,-

mozzarella fiordilatte,
tomaat, gerookte zalm

11.CARNIVORA | 19,50,-

mozzarella fiordilatte,
tomaat, ham, spek en salami


12. FORMAGGI IN BIANCO  |

15,-

mozzarella fiordilatte,
schapenkaas, grana padano,
rucola, cherrytomaatjes

13. SALAMINO E CARCIOFI
|19,50

mozzarella fiordilatte,
tomaat, pittige worst en artisjok

7. VEGETARIANA  |18,-
16,-
mozzarella fiordilatte, tomaat,
tomaat,
aubergine, courgette, paprika
olijven

14. NAPOLETANA |

mozzarella fiordilatte,
ansjovis, kappertjes en

Wij beschikken ook over vegan mozzarella als alternatief

DESSERTS

TIRAMISU CLASSICO | 8,50

ROOMIJSOUPE | 7,50
Chocolade, vanille, aardbei

CARAMEL DESSERT | 8,50
Caramelpuddinkje met saus

CITROEN-MERENGUETAARTJE MET VANILLE-IJS | 8,50

FRIANDISES, CHOCOLADEBONBONS, TEXELSE FUDGE | 8,50

AFFOGATO AL CAFFE | 8,50

DRINKS

Warme dranken

Koffie	3,25
Cappuccino	4,00
Espresso	3,25
Espresso doppio	6,-
Koffie verkeerd	4,00
Latte macchiato	4,00
Warme chocolademelk	3,75
Thee (potje)	vanaf 4,-
Verse gemberthee	3,75
Verse muntthee	3,75
Texelse koffie	7,50
Italian coffee	8,75
Irish coffee	8,75
Slagroom	0,75
Sojamelk, extra	1,-

GEBAK

Frambozen cheesecake	4,75
Appeltaart	4,75

Frisdrank

Pepsi/pepsi max	3,50
Lipton ice tea/green/peach	3,75
Sourcy rood/blauw	3,25
Sourcy 0,75	6,50
Sisi	3,50
7 up	3,50
<i>Double dutch:</i>	
Bitter lemon	4,25
Ginger ale	4,25
Ginger beer	4,25
Tonic	4,25
Rivella	3,50
Chocomel	3,50

Fristi	3,50
--------	------

Apfelschorle	3,75
<i>Royal club</i>	
Jus	3,75
Appelsap	3,75
Cassis	3,50

Aperitieven

Crodino	4,50
Offley port	4,-
Osborne sherry	4,-
Aperol spritz	9,50
Limoncello spritz	9,50
TX Gin tonic	12,50

Bieren (tap)

Heineken 0,25	3,75
Heineken 0,5	7,-
Texels Skuumkoppe	5,50
Texels (wisseltap)	5,50
Texels 0,5	8,50

Bieren (fles)

Affligem blond, dubbel, tripel	5,50
Texels IPA, Tripel	5,50
Radler 2.0	4,-
Liefmans fruitesse	5,-
Karmeliet tripel	6,50
Radler 0.0	4,-
Heineken 0.0	4,-
Skuumkoppe 0.0	4,95
Affligem wit 0,0	4,75
Affligem blond 0,0	4,75

WIJNEN

Wit

PINOT GRIGIO FORCHIR |

glas 5,50 fles 27,50

Frisse, fruitvolle wijn met een licht tropisch tintje

SOAVE CLASSICO

GAMBELLARA | glas 6,- fles

29,50

Garganega druif. Geurig, mineraal en mondvollend. Bijzonder verfrissende wijn

BIANCO DELLE COLLINE

TREATINE DI SIPIO |

glas 6,- fles 29,50

Fijne blend met o.a. falanghina. Aromatisch en met exotisch fruit en perzik in de smaak.

PECORINO COCCI GRIFONI |

glas 6,- fles 29,50

Aromatische wijn uit Le Marche, met een goudgele glans en hazelnoten in het aroma

BACCHUS KABINETT | glas 5,50

fles 27,50

Volle, lichtzoete wijn uit Rheinhessen

VERMENTINO VAL DELLE

ROSE | fles 30,-

Prettige zuid Toscaanse kustwijn met veel sap en structuur

RIBOLLA GIALLA FORCHIR |

fles 35,-

De Ribolla druif uit Friuli! Citrusvruchten, witte bloemen...

Rood

TREVVOCI DI SIPIO |

glas 5,50 fles 27,50

Fantastische, fruitrijke en romige wijn uit het noordoosten van Italië

BARBERA D'ASTI CAMP ROUSS

|

glas 5,50 fles 27,50

Uit Noordwest Italië deze fluweelzachte maar ook licht kruidige wijn

PRIMITIVO DANESE |

glas 7,- fles 35,-

Stevige, kruidige en volle wijn met aroma van bramen en frambozen

CHIANTI CLASSICO I SODI |

fles 37,50

Medium intense, robijnrode wijn met rijpe tannines, kersen en zoet-hout aroma's (Sangiovese druif)

CHIANTI CLASSICO RISERVA I SODI | fles 49,-

In de neus wat rokerigs zoals tabak en rijp rood fruit, smaak is vol, met elegante tannines,

zoethout en veel rood fruit, lange
afdrank

Rosé en bubbels

PINOT GRIGIO ROSADIS |

glas 5,- fles 25,-

Bleekroze, delicate maar sappige
roséwijn met een fijne droge
afdrank

ROSATO TARA COCCI

GRIFFONI | glas 6,- fles 29,50

Een onweerstaanbare rosé uit Le
Marche. Gemaakt van
Sangiovese druiven is dit een
intense maar frisse wijn met
aroma van abrikoos en peer

MONTEPULCIANO CLASSICO

DI SIIPO | fles 39,-

Rijp en soepel, volle structuur

ROSE BRUTJOY FORCHIR |

glas 6,50 fles 0,75 liter 27,50

Prachtige zalmroze wijn met
heerlijke tonen van
zomeraardbeitjes en frisse
bloesem

PROSECCO SUPERIORE BRUT

SAN FERMO BELLENDIA |

glas 6,50 fles 34,50

Gemaakt op basis van natuurlijke
fermentatie van Glera druiven,
fijne mousse en tonen van appel
en citrusfruit

GEDISTILLEERD/LIKEUR

Grappa bianca/moscato/

mirtillo 5,-

Jonge/oude jenever 3,50

Jutter 3,-

Amaro Ramazotti 5,-

Amaretto di Saronno 5,50

Mirto 5,50

Berenburg 3,-

Bessenjenever 3,-

Jägermeister 4,50

Campari 4,50

Bacardi 5,50

Rum Havana club 7 yrs 7,50

Licor 43 5,50

Grand Marnier 5,50

Cointreau 5,50

Drambuie 5,50

Bailey's 5,50

Tia Maria 5,50

DOM Benedictine 5,50

Sambuca 5,50

Limoncello 5,-

Martell VS 6,-

Courvoisier vsop 7,50

Calvados 5,50

Jack Daniel's 6,00

Johnnie Walker red 5,50

Johnnie Walker black 7,50

Famous Grouse 5,50

Tullamore Dew 5,50

Ballantine's 5,50

Glenlivet captain's reserve

9,50

Glenfiddich 12 yrs

12,-