

RESTAURANT NOORDZEE

Willkommen in unserem Restaurant am Meer!



In unserem gemütlichen Restaurant mit atemberaubendem Blick auf den Strand und das Meer können Sie Getränke genießen, zu Mittag und zu Abend essen.

Auch unseren weltberühmten Apfelkuchen, der seit mehr als vierzig Jahren nach bewährtem Rezept hergestellt wird, sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

Die Küche bietet Gerichte der italienischen Küche wie frische Pizzen, hausgemachte Pasta und Ofengerichte. Wenn möglich verwenden wir lokale texelsche Produkte.

Das Restaurant Noordzee begann im Jahr 1946 mit dem Verkauf von Sandwiches, Getränken und Pommes in einem Bunker aus dem Zweiten Weltkrieg, auf dem auch das heutige Gebäude steht. Im Laufe der Jahre entwickelte es sich zunächst zu einem Strandpavillon und später, als das Strandhotel Noordzee 1997 gebaut wurde, zum Hotelrestaurant.

Mittlerweile wissen sowohl die Einheimischen von Texel als auch die Touristen, oft mehrere Generationen, wo sie uns finden können. Es besteht auch die Möglichkeit, unseren Frühstücksraum, der sich neben dem Restaurant befindet und somit einen Blick auf das Meer bietet, für Kurse, private Abendessen oder Partys zu mieten. Fragen Sie nach den Möglichkeiten!

Wenden Sie sich bei Fragen über die Zutaten an unser Personal.

BRÖTCHEN (BIS 17:00)

FRISCH GEBACKENES ITALIENISCHES BRÖTCHEN MIT:

SALSICCIA SARDA | 12,50

Sardische gegrillte Fenchelwurst, süß-saurer Pfeffer und Salsa Verde

CAPRESE | 10,-

Burrata-Crème, Tomate, Basilikum und Rucola

COTOLETTA DI PESCE | 12,50

Paniertes Seehechtfilet, Römersalat, Tomaten und Remoulade

COTOLETTA DI POLLO | 12,50

Paniertes Hühnerschnitzel, Tomate, Salat und Cocktailsauce

SALAME PICCANTE | 10,-

Scharfe Salami, Schafskäse und gegrillte Paprika

FRITTATA | 11,50

Omelett mit Shiitake Pilzen

HÄPPCHEN/STARTERS

BROTMAHLZEIT  | 7,50

Kräuterbutter, Tapenade, für zwei

WÜRZIGE CHICKEN WINGS | 12,-

8 Stück

POLPETTE D'AGNELLO | 12,-

Lammfleischbällchen in Tomatensauce, 6 Stück

ARANCINI DI RISO  | 9,50

Risotto-Trüffel-Bitterballen, 8 Stück

CALAMARI FRITTI | 11,50

Gebratene Tintenfischringe mit Salsa Verde

TAGLIERE CALDA | 19,50

4x Chicken Wings, 4x Arancini, 4x Calamari, 4x Oliven-Ascolane

TAGLIERE RUSTICA  | 2 Personen 16,50

Brettljause mit verschiedenen Sorten italienischer Rohwurst, Schafskäse, italienischen Oliven und Brot mit Dips

TAGLIERE VEGETARIANA   | 2 Personen 16,50

Brettljause mit gegrilltem Gemüse, Arancini di Riso, italienischen Oliven, Schafskäse und Brot mit Dips

INSALATA CON BRESAOLA  | 15,50

Luftgetrocknetes Rindfleisch mit Parmesankäse, Trüffelöl und frischem Salat

INSALATA CON PESCE AFFUMICATO  | 18,50

Gemischter Salat mit verschiedenen geräucherten Fischarten

ZUPPA DI LENTICCHIE AL PROFUMO DI TIMO   | 7,-

Linsensuppe mit Tomate und Thymian

CREMA DI POMODORI   | 7,-

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum

 vegetarisch  VEGAN vegan (möglich)  glutenfrei (möglich)

PASTA

HAUSGEMACHTE PASTA

LASAGNE BOLOGNESE | 22,50

Die Echte, mit texelschem Rindfleisch und Parmesan

Weintip: I sodi Chianti classico

AGNOLOTTI PIEMONTESI CON SALSA AI FUNGHI | 24,50

Gefüllte Nudeln (Rindfleisch, Schinken und Spinat) mit einer Sauce aus Shitake-Pilzen

Weintip: Barbera d'Asti

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

Pilzravioli mit Gorgonzolasauce und Nüssen

Weintip: Rosso Rubrato

CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI | 22,-

Cremiger Auflauf aus Nudelröhren gefüllt mit Ricotta und Spinat

Weintip: Greco di tufo

RAVIOLI AI SAPORI DI MARE | 25,-

Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch und Seehechtfilet in einer Sauce aus Kirschtomaten und Rucola-Chips

Weintip: Pecorino

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 17,50

Extra natives Olivenöl, Paprika, Knoblauch und Petersilie, eventuell mit Garnelen (Aufpreis: 9,00)

Weintip: Pinot Grigio

TAGLIATELLE CON POLPETTE D'AGNELLO | 24,50

Frische Bandnudeln mit Lammfleischbällchen in Tomatensauce

Weintip: Corvina Veronese


Alle Nudelgerichte werden mit Brot und geriebenem Parmesankäse serviert. Separat bestellbar: gemischter Salat € 3,50

 *vegetarisch*  *vegan (möglich)*  *glutenfrei (möglich)*

SPEZIALITÄTEN

PARMIGIANA DI MELANZANE   | 22,50
Melanzaniauflauf mit Tomaten und Parmesankäse
Weintip: Danese Primitivo

MISCHMUSSELN | 25,-/26,-
Mit Weisswein oder würzige Tomatensauce, Salat und Brot oder
Pommes
Weintip: Vermentino

SALSICCIA SARDA  | 24,50
Gegrillte Fenchelwurst, Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Gemüse
Weintip: Rosso rubrato

KINDERMENÜ

BIS 12 JAHRE

**POMMES MIT EINER FRIKANDELLE, KIBBELING ODER
HÜHNER NUGGETS** | 9,50

KINDER LASAGNE | 12,50


PIZZA MARGHERITA | 11,50

PIZZA PROSCIUTTO | 13,-

KINDER EIS | 4,50

PIZZERIA

WIR SERVIEREN DIE PIZZA ROMANA: KNUSPRIGER BODEN, ECHTER
MOZZARELLA FIOR DI LATTE

1. MARGHERITA  | 13,50
Mozzarella fiordilatte, Tomate,
Oregano


2 PROSCIUTTO | 15,-
Mozzarella fiordilatte,
Tomate, gekochter Schinken

3. SALAME | 14,50
Mozzarella fiordilatte,
Tomate, Italienische Salami

4. VALTELLINA | 17,50
Mozzarella fiordilatte,
Tomate, Bresaola, Rucola,
Grana Padano

5. FUNGHI E PROSCIUTTO |
18,50
Mozzarella fiordilatte,
Tomate,
Shii-takes und gekochtem
Schinken

6. TONNO E CIPOLLA |
18,50
Mozzarella fiordilatte,
Tomate, Oregano, Thunfisch,
Zwiebel


7. VEGETARIANA  | 18,-
Mozzarella fiordilatte,
Tomate, Aubergine, Zucchini,
Paprika

8. GAMBERI | 19,50
Mozzarella fiordilatte,
Tomate, Garnelen

9.FRUTTI DI MARE | 18,50
Mozzarella fiordilatte,
Tomate, gemischte
Seefrüchte

10. SALMONE | 19,-
Mozzarella fiordilatte,
Tomate, geräucherter Lachs

11.BIANCO PAZZO | 19,50
Mozzarella fiordilatte,
Fenchelwurst, grüner
Spargel, würzige Salami

12. FORMAGGI IN BIANCO  |
15,-
Mozzarella fiordilatte,
Schafskäse, Grana Padano,
Rucola, Kirschtomaten

*Als Alternative zum Mozzarella fiordilatte
haben wir auch veganen Mozzarella.*

DESSERTS

TIRAMISU CLASSICO | 8,50

EISCREME COUPE | 7,50
Schokolade, Vanille, Erdbeere

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO | 8,50
Milchpudding mit Waldfrüchten

CITROEN-MERENGUE TÖRTCHEN MIT VANILLE-EIS | 8,50

FRIANDISEN, SCHOKOLADE BONBONS, TEXELSE FUDGE | 8,50

APFELKUCHEN, VANILLE-EIS UND SAHNE | 8,50

HIMBEER CHEESECAKE, VANILLE-EIS UND SAHNE | 8,50

GETRÄNKE

Warme Getränke

Koffee	3,25	
Cappuccino	3,75	
Espresso	3,25	
Espresso doppio	6,-	
Milchkaffee	3,75	
Latte macchiato	3,75	
Warme Schokolademilch	3,50	
Tee (Kanne)	ab 4,-	
Frischer Ingwertee	3,75	
Frischer Minztee	3,75	
Texels coffee	7,50	
Italian coffee	8,75	
Irish coffee	8,75	
Schlagsahne	0,75	
Sojamilch, extra	1,-	

Kuchen

Himbeer Cheesecake	4,25
Apfeltorte	4,25

Erfrischungsgetränke

Pepsi/Pepsi max	3,25
Lipton ice tea/ green /peach	3,50
Sourcy rood/blauw	3,00
Sourcy 0,75	6,50
Sisi	3,25
7 up	3,25
<i>Double dutch:</i>	
Bitter lemon	3,50
Ginger ale	3,50
Ginger beer	3,50
Tonic	3,50
Rivella	3,25
Chocomel	3,25

Fristi	3,25
Apfelschorle	3,50
<i>Royal club</i>	
Juice	3,50
Apfelsaft	3,50
Cassis	3,25

Aperitiven

Crodino	4,-
Offley Port	4,-
Osborne sherry	4,-
Aperol Spritz	8,75
Limoncello Spritz	8,75
TX Gin Tonic	10,-

Bier (vom Fass)

Heineken 0,25	3,50
Heineken 0,5	6,50
Texels Skuumkoppe	5,-
Texels wisseltap	5,-
Texels 0,5	8,-

Bier (Flasche)

Affligem blond, dubbel, tripel	5,-
Texels IPA, Tripel	5,-
Radler 2.0	4,-
Liefmans Fruitesse	5,-
Karmeliet Tripel	6,-
Radler 0,0	3,75
Heineken 0,0	3,75
Skuumkoppe 0,0	4,75
Affligem wit 0,0	4,75
Affligem blond 0,0	4,75

WEIN

Weiss

FORCHIR PINOT GRIGIO LAMIS | Glas 5,50 Flasche 27,50
Frischer, fruchtiger Wein mit leicht tropischer Note

FEUDI DI SAN GREGORIO GRECO DI TUFO | Glas 7,50 Flasche 37,50
Belebender Wein aus 100% Greco von vulkanischem Boden.

COCCI GRIFFONI PECORINO TARA | Glas 6,- Flasche 29,50
Aromatischer Wein aus Le Marche,
mit goldgelbem Glanz und Haselnuss im Aroma

VAL DELLE ROSE VERMENTINO | Glas 6,- fles
29.50
Feine Süd Toscanische Küstewein mit viel Saft und Struktur

BACCHUS KABINETT | Glas 5,50 Flasche 27,50
Voller, leichtsüßer Wein aus Rheinhessen

Rot

CORVINA VERONESE | Glas 5,50 Flasche 27,50
Herrlicher, fruchtiger und cremiger Wein aus dem Nordosten Italiens

MICHELE CHIARLO BARBERA D'ASTI | Glas 5,50 Flasche 27,50
Samtiger, aber auch leicht würziger Wein aus dem Nordwesten Italiens

DANESE PRIMITIVO | Glas 7,- Flasche 35,-
Kräftiger, würziger und voller Wein mit Aroma von Brombeeren und
Himbeeren

I SODI CHIANTI CLASSICO | Glas 7,50 Flasche 37,50
Mittelintensiver, rubinroter Wein mit der Note reifer
Tannine, Kirsch- und Lakritz-Aromen (Sangiovese-Traube)

FEUDI DI SAN GREGORIO ROSSO RUBRATO | Glas 7,50 Flasche 37,50
Intensiver rubinroter Wein aus 100% Aglianico. Der Duft erinnert an wilde
Brombeeren, Vanille und mediterrane Kräuter. Schön ausbalanciert

Rosé und Prosecco

ROSADIS PINOT GRIGIO | Glas 5,50 Flasche 27,50,
Hellrosa, zarter, aber saftiger Roséwein mit feinem trockenem Abgang

COCCI GRIFFONI ROSATO TARA | Glas 6,- Flasche 29,50
Unwiderstehlicher Rosé aus den Marken. Aus Sangiovese-Trauben hergestellt, ist dies ein intensiver, aber frischer Wein mit Aromen von Aprikose und Birne

VAL DELLE ROSE ROSATO | Glas 6,- Flasche 29,50
Sonnige, Fruchtvoller Wein vom Sangiovese Traube

FORCHIR JOY ROSE BRUT | Glas 6,50 Flasche 0,75 Liter 27,50
Schöner lachsrosa Wein mit feiner Perlage,
köstlichen Noten von Sommererdbeeren und frischen Blüten

BELLENDI SAN FERMO PROSECCO SUPERIORE BRUT | Glas 5,50
Flasche 0,375 17,50 Flasche 0,75 32,50
Hergestellt auf der Grundlage der natürlichen Gärung von Glera-Trauben,
feines Mousseux und Noten von Apfel und Zitrusfrüchten

HOCHPROZENTIGES / LIKÖR

Grappa Bianca/Moscato	5,-	Bailey's	5,50
Jonge/oude Jenever	3,50	Tia Maria	5,50
Jutter	3,-	DOM Benedictine	5,50
Amaro Ramazotti	5,-	Sambuca	5,50
Amaretto di Saronno	5,50	Limoncello	5,-
Berenburg	3,-	Martell VS	6,-
Bessenjenever	3,-	Courvoisier vsop	7,50
Jägermeister	4,50	Calvados	5,50
Campari	4,50	Jack Daniel's	6,00
Bacardi	5,50	Johnnie Walker red	5,50
Rum Havana club 7 yrs	6,50	Johnnie Walker black	6,50
Licor 43	5,50	Famous Grouse	5,50
Grand Marnier	5,50	Jameson	5,50
Cointreau	5,50	Ballantine's	5,50
Drambuie	5,50		

Glenlivet captain's reserve

9,50

Glenfiddich 12 yrs 9,-