

## 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 ITALIAANSE BOL MET:

## SALSICCIA SARDA | 12,50

Sardijnse gegrilde venkelworst, zoetzure paprika en salsa verde

## CAPRESE | 10,-

Burrata-crème, tomaat, basilicum en rucola

## COTOLETTA DI PESCE | 12,50

Gepaneerde heekfilet, Romaanse sla, tomaat en tartaarsaus

## 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

**BROODPLANK**  | 7,50

Kruidentoter, tapenade, voor twee

**PITTIGE KIPPENVLEUGELS** | 12,-

8 stuks

**POLPETTE D'AGNELLO** | 12,-

Lamsgehaktballetjes in tomatensaus, 6 stuks

**ARANCINI DI RISO**  | 9,50

Risotto-truffelbitterballen, 8 stuks

**CALAMARI FRITTI** | 11,50

Gefrituurde inktvisringen met salsa verde

**TAGLIERE CALDA** | 19,50

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

**TAGLIERE RUSTICA**  | 2 personen 16,50

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

**TAGLIERE VEGETARIANA**   | 2 personen 16,50

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 LENTICCHIE AL PROFUMO DI TIMO**    | 7,-

Linzensoep met tomaat en tijm

**CREMA DI POMODORI**   | 7,-

Romige tomatensoep met basilicum

# PASTA

## HUISGEMAAKTE PASTA'S

### LASAGNE BOLOGNESE | 22,50

De echte, met Texels rundvlees en Parmezaanse kaas

*Wijntip: I sodi Chianti classico*

### 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: Rosso Rubrato*

### CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI | 22,-

Romige ovenschotel van pastatubes gevuld met ricotta en spinazie

*Wijntip: Greco di tufo*

### RAVIOLI AI SAPORI DI MARE | 25,-

Met zeebaars en heekfilet gevulde ravioli in een saus van cherrytomaatjes en rucola chips

*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: Corvina Veronese*

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

# SPECIALS

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

**VERSE MOSSELEN** | 25,-/26,-  
In witte wijn of pittige tomatensaus, met salade en brood (of friet)  
*Wijntip: Vermentino*

**SALSICCIA SARDA**  | 24,50  
Gegrilde venkelworst, ovenaardappels met rozemarijn en groenten  
*Wijntip: Rosso rubrato*

## KINDERMENU

TOT 12 JAAR

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

**KINDERLASAGNE** | 12,50


**PIZZA MARGHERITA** | 11,50

**PIZZA PROSCIUTTO** | 13

**KINDERIJSJE** | 4,50

# PIZZERIA

WIJ SERVEREN DE PIZZA ROMANA: KROKANTE BODEM, ECHTE  
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  
mozzarella fiordilatte,  
tomaat, oregano, tonijn, ui

7. **VEGETARIANA**  | 18,-  
mozzarella fiordilatte,


tomaat, aubergine,  
courgette, paprika

8. **GAMBERI** | 19,50  
Mozzarella fiordilatte,  
tomaat, garnalen

9. **FRUTTI DI MARE** | 18,50  
mozzarella fiordilatte,  
tomaat, gemengde  
zeevruchten

10. **SALMONE** | 19,-  
mozzarella fiordilatte,  
tomaat, gerookte zalm

11. **BIANCO PAZZO** | 19,50  
mozzarella fiordilatte,  
venkelworst, groene  
asperges, pittige salami

12. **FORMAGGI IN BIANCO**  |  
15,-  
mozzarella fiordilatte,  
schapenkaas, grana padano,  
rucola, cherrytomaatjes

*Wij beschikken ook over vegan mozzarella als alternatief voor onze mozzarella fiordilatte.*

## DESSERTS

**TIRAMISU CLASSICO | 8,50**

**ROOMIJSOUPE | 7,50**  
Chocolade, vanille, aardbei

**PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO | 8,50**  
Roompuddinkje met bosvruchtencoulis

**CITROEN-MERENGUETAARTJE MET VANILLE-IJS | 8,50**

**FRIANDISES, CHOCOLADEBONBONS, TEXELSE FUDGE | 8,50**

**APPELTAART VANILLEIJS EN SLAGROOM | 8,50**

**FRAMBOZENCHEESECAKE MET VANILLEIJS EN SLAGROOM | 8,50**

# DRINKS

## Warme dranken

Koffie	3,25
Cappuccino	3,75
Espresso	3,25
Espresso doppio	6,-
Koffie verkeerd	3,75
Latte macchiato	3,75
Warme chocolademelk	3,50
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	4,25
Appeltaart	4,25

## Frisdrank

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>	
Jus	3,50
Appelsap	3,50
Cassis	3,25

## Aperitieven

Crodino	4,-
Offley port	4,-
Osborne sherry	4,-
Aperol spritz	8,75
Limoncello spritz	8,75
Campari spritz	8,75
TX Gin tonic	10,-

## Bieren (tap)

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

## Bieren (fles)

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 o,o

4,75

# WIJNEN

## Wit

**FORCHIR PINOT GRIGIO LAMIS** | glas 5,50 fles 27,50  
frisse, fruitvolle wijn met een licht tropisch tintje

**FEUDI DI SAN GREGORIO GRECO DI TUFO** | glas 7,50 fles 37,50  
opwekkende wijn van 100% Greco van vulkanische bodem.

**COCCI GRIFFONI PECORINO TARA** | glas 6,- fles 29,50  
aromatische wijn uit Le Marche,  
met een goudgele glans en hazelnoten in het aroma

**VAL DELLE ROSE VERMENTINO** | glas 6,- fles 29,50  
prettige Zuid Toscaanse kustwijn met veel sap en structuur

**BACCHUS KABINETT** | glas 5,50 fles 27,50  
volle, lichtzoete wijn uit Rheinhessen

## Rood

**CORVINA VERONESE** | glas 5,50 fles 27,50  
fantastische, fruitrijke en romige wijn uit het noordoosten van Italië

**MICHELE CHIARLO BARBERA D'ASTI** | glas 5,50 fles 27,50  
uit Noordwest Italië deze fluweelzachte maar ook licht kruidige wijn

**DANESE PRIMITIVO** | glas 7,- fles 35,-  
stevige, kruidige en volle wijn met aroma's van bramen en frambozen

**I SODI CHIANTI CLASSICO** | glas 7,50 fles 37,50  
medium intense, robijnrode wijn met rijpe  
tannines, kersen en zoethout aroma's (Sangiovese druif)

**FEUDI DI SAN GREGORIO ROSSO RUBRATO** | glas 7,50 fles 37,50  
Intense robijnrode wijn van 100 % Aglianico. In de geur doet hij denken  
wilde bramen, vanille en mediterrane kruiden. Mooi in balans.

## Rosé en bubbels

**ROSADIS PINOT GRIGIO** | glas 5,50,- fles 27,50  
bleekroze, delicate maar sappige roséwijn met een fijne droge afdronk

**COCCI GRIFFONI ROSATO TARA** | glas 6,- fles 29,50  
een onweerstaanbare rosé uit le Marche. Gemaakt van Merlot druiven is dit een intense maar frisse wijn met aroma van abrikoos en peer

**VAL DELLE ROSE ROSATO** glas 6,- fles 29,50  
Zonnige,fruitvolle rosé van de Sangiovese druif

**FORCHIR JOY ROSE BRUT** | glas 6,50 fles 0,75 liter 27,50  
prachtige zalmroze wijn met een fijne bubbel,  
heerlijke tonen van zomeraardbeitjes en frisse bloesem

**BELLENDASAN FERMO PROSECCO SUPERIORE BRUT** | glas 5,50  
fles 32,50  
gemaakt op basis van natuurlijke fermentatie van Glera druiven,  
fijne mousse en tonen van appel en citrusfruit

## GEDESTILLEERD / LIKEUR

Grappa bianca/moscato	5,-	Tia Maria	5,50
Jonge/oude jenever	3,50	DOM Benedictine	5,50
Jutter	3,-	Sambuca	5,50
Amaro Ramazotti	5,-	Limoncello	5,-
Amaretto di Saronno	5,50	Martell VS	6,-
Berenburg	3,-	Courvoisier vsop	7,50
Bessenjenever	3,-	Calvados	5,50
Jägermeister	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	Tullamore dew	5,50
Cointreau	5,50	Ballantine's	5,50
Drambuie	5,50	Glenlivet captain's reserve	9,50
Bailey's	5,50		

**Glenfiddich 12 yrs**

9,-