

# 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 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 vollwertiges Restaurant.

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 PUCCIA (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

**INSALATA DI TONNO | 13,50**

Thunfisch, Kapern, Sellerie, rote Zwiebel, Mayonnaise

**TOSTATA | 8,50**

Schinken, junger Käse, Gemüse aus dem Glas

**COTOLETTA DI POLLO | 12,50**

Paniertes Hähnerschnitzel, Tomate, Salat und Cocktailsauce

**SALAME PICCANTE | 10,-**

Scharfe Salami, Schafskäse und gegrillte Paprika

**FRITTATA | 11,50** 

Omelett mit Shiitake Pilzen

**VEGAN | 11,50** 

Gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Römersalat



vegetarisch  vegan (möglich)



glutenfrei (möglich)

# HÄPPCHEN/STARTERS (ab 12:00)

## BROTBRETCHE

Teisembrot mit Kräuterbutter und  
Tapenade

## BROTBRETCHE XL

Verschiedene Brotsorten und  
Brotaufstreiche

## WÜRZIGE CHICKEN WINGS

Mit scharfer Sauce, 8 Stück

## POLPETTE D'AGNELLO

Lammhackbällchen mit Brot, 6 Stück

## ARANCINI DI RISO

Risotto-Trüffel-Bitterballen, 8 Stück

## CALAMARI FRITTI

Gebratene Tintenfischringe mit Salsa  
Verde

## TAGLIERE CALDO

4x Chickenwings, 4x Arancini, 4x  
Calamari, 4x Lammhackbällchen, Brot

## TAGLIERE RUSTICO

18,50 

Platte mit verschiedenen Sorten  
italienischer Trockenwurst,  
Schafskäse, italienischen Oliven und  
Brot mit Dips

## TAGLIERE VEGETARIANO

2 Personen 

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

## CARPACCIO DI BRESAOLA

Luftgetrocknetes Rindfleisch mit  
Parmesankäse, Pinienkerne  
Trüffelöl und frischem Salat

## INSALATA CON PESCE

 AFFUMICATO 

Gemischter Salat mit verschiedenen  
geräucherten Fischsorten

## ZUPPA DI PESCE

Reich gefüllte Suppe mit Fisch,  
Meeresfrüchte und  
Knoblauchcroutons

## CREMA DI POMODORI

Cremige Tomatensuppe mit  
Basilikum

## CREMA DI CECI CON

 GAMBERETTI 

Kichererbsensuppe mit  
Nordseegarnelen



vegetarisch 

vegan (möglich)



glutenfrei (möglich)

# PASTA (ab 12:00)

## HAUSGEMACHTE PASTA

### LASAGNE BOLOGNESE | 23,50

Die Echte, mit texelschem Rindfleisch und Parmesan  
*Weintip: Primitivo*

### 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: Barbera d'Asti*

### RAVIOLI DEL CASARO | 22,-

Teigtaschen gefüllt mit Burrata und rohem Schinken in Tomatensauce  
*Weintip: Pecorino Tara rosato*

### RAVIOLI DI CERNIA | 25,-

Mit Zackenbarsch gefüllte Ravioli in einer Sauce aus Safran, rosa  
Garnelen und Queller  
*Weintip: Pecorino*

### SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 17,50

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

*Weintip: Pinot Grigio*

### TAGLIATELLE CON POLPETTE D'AGNELLO | 24,50

Frische Bandnudeln mit Lammfleischbällchen in Tomatensauce  
*Weintip: Trevvoci Di Sipio*

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



vegetarisch  vegan (möglich)



glutenfrei (möglich)

# SPEZIALITÄTEN (ab 12:00)

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

**MUSCHELPFANNE** | 26,50  
Miesmuscheln in Weisswein oder würzige  
Tomatensauce, serviert mit Salat und Pommes oder Brot  
*Weintip: Soave Gambellara*

**STINCO D'AGNELLO AL CARTOCCIO** | 29,50  
Geschmarter Lammskeule mit Tomaten, Kartoffeln und  
schwarzen Oliven  
*Weintip: Trevvoci Di Sipio*

**SPAGHETTI NORDSEE** | 25,50  
Spaghetti in cremige Tomatensauce mit Kabeljau, Lachs und  
Garnelen und ein Hauch von Minze und Ingwer

## KINDERMENÜ

BIS 12 JAHRE

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

**KINDER LASAGNE** oder **SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE** | 12,50

**KINDERPIZZA MARGHERITA, SCHINKEN** oder **SALAMI** | ab 11,50

**KINDER EIS** | 4,50

 vegetarisch  vegan (möglich)  glutenfrei (möglich)

# PIZZERIA (ab 12:00)

WIR SERVIEREN DIE PIZZA ROMANA: KNUSPRIGER BODEN, ECHTER  
MOZZARELLA!

## 1. MARGHERITA | 13,50

Mozzarella fiordilatte, Tomate, Oregano

## 2. PROSCIUTTO | 15,-

Mozzarella fiordilatte, Tomate,  
gekochter Schinken

## 3. SALAME | 15,-

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. CARNIVORA | 19,50

Mozzarella Fiordilatte, Tomaten,  
Schinken, Speck und Salami

## 12. FORMAGGI IN BIANCO | 15,-

Mozzarella fiordilatte, Schafskäse,  
Grana Padano, Rucola, Kirschtomaten

## 13. SALAMINO E CARCIOFI | 19,50

Mozzarella fiordilatte, Tomate, pikante  
Wurst und Artischocke

## 14. NAPOLETANA | 16,-

Mozzarella fiordilatte, Tomate,  
Anchovis, Kapern und Oliven

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



vegetarisch



VEGAN

vegan (möglich)



glutenfrei



(möglich)

# DESSERTS

TIRAMISU CLASSICO | 8,50

EISCREME COUPE | 7,50  
Schokolade, Vanille, Erdbeere

PANNACOTTA "MOKKA" | 8,50  
Mit Schokoladensauce

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

FRIANDISEN, SCHOKOLADE BONBONS, TEXELSE FUDGE | 8,50

AFFOGATO ALL CAFFE | 8,50  
Espresso mit Vanille- Eis



vegetarisch VEGAN



vegan (möglich)



glutenfrei (möglich)

# GETRÄNKE

## Warme Getränke

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

## Kuchen

Himbeer Cheesecake	4,25
Apfeltorte	4,25
Zitronen Baiser Torte	5,50
Schlagsahne	0,75

## Erfrischungsgetränke

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>	
Juice	3,75
Apfelsaft	3,75
Cassis	3,50

## Aperitiven

Crodino	4,50
Martini	4,-
Offley Port	4,-
Osborne sherry	4,-
Aperol Spritz	9,50
Limoncello Spritz	9,50
TX Gin Tonic	12,50

## Bier (vom Fass)

Heineken 0,25	4,-
Heineken 0,5	7,50
Texels Skuumkoppe	5,50
Texels wechsel vom Fass	5,50
Texels 0,5	8,50

## Bier (Flasche)

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	4,50
Heineken 0,0	4,50
Skuumkoppe 0,0	5,50
Affligem wit 0,0	5,-
Affligem blond 0,0	5,-

# WEIN

## WEISSWEIN

### PINOT GRIGIO FORCHIR |

Glas 5,- Flasche 27,50

Frischer, fruchtiger Wein mit einer leicht tropischen Note

### SOAVE CLASSICO GAMBELLARA |

Glas 6,- Flasche 29,50

Garganega-Traube. Duftend, mineralisch und mundfüllend. Besonders erfrischender Wein

### CHARDONNAY COPPO |

Glas 7,- Flasche

Eleganter, trockener Wein mit Noten von reifer Birne und Aprikose

### PECORINO COCCI GRIFONI |

Glas 6,- Flasche 29,50

Aromatischer Wein aus den Marken, mit goldgelbem Glanz und Haselnüssen im Aroma

### BACCHUS KABINETT | Glas 5,50

Flasche 27,50

Voller, leicht süßer Wein aus Rheinhessen

### VERMENTINO VAL DELLE ROSE |

Flasche 30,-

Angenehmer toskanischer Küstenwein mit viel Saft und Struktur

### RIBOLLA GIALLA FORCHIR |

Flasche 35,-

Die Ribolla-Traube aus Friaul! Zitrusfrüchte, weiße Blüten...

## ROTWEIN

### TREVVOCI DI SIPPIO |

Glas 5,50 Flasche 27,50

fantastischer, fruchtiger und cremiger Wein aus Nordostitalien

### BARBERA D'ASTI CAMP ROUSS |

Glas 6,- Flasche 29,50

Aus Nordwestitalien, samtiger, aber auch leicht würziger Wein

### PRIMITIVO DANESE |

Glas 7,- Flasche 35,-

Kräftiger, würziger und voller Wein mit Aromen von Brombeeren und Himbeeren

### CHIANTI CLASSICO I SODI |

Flasche 37,50

Mittelintensiver, rubinroter Wein mit reifen Tanninen, Kirschen und Süßholz-Aromen (Sangiovese-Traube)

### CHIANTI CLASSICO RISERVA I

SODI | Flasche 49,-

In der Nase leicht rauchig mit Tabak und reifen roten Früchten.

Vollmundiger Geschmack mit eleganten Tanninen, Süßholz und viel rotem Obst, langer Abgang

### MONTEPULCIANO CLASSICO DI

SIPPIO | Flasche 39,-

Intensiv und tief, würzig aber dennoch sanft mit voller Struktur

## ROSÉ

### ROSADIS PINOT GRIGIO

*Glas 5,50 Flasche 27,50*

Hellrosa, zarter, aber saftiger Roséwein mit feinem trockenem Abgang

### ROSATO TARA COCCI GRIFFONI

*Glas 6,- Flasche 29,50*

Ein unwiderstehlicher Rosé aus den Marken. Hergestellt aus Sangiovese-Trauben, ein intensiver, aber frischer Wein mit Aromen von Aprikose und Birne

## PROSECCO

### ROSE BRUTJOY FORCHIR

*Glas 6,50 Flasche 0,75 Liter 27,50*

Schöner lachsrosa Wein mit feiner Perlage, köstlichen Noten von Sommererdbeeren und frischen Blüten

### PROSECCO SUPERIORE BRUT SAN

#### FERMO BELLENDA

*Glas 6,50 Flasche 34,50*

Hergestellt auf der Grundlage der natürlichen Gärung von Glera-Trauben, feines Mousseux und Noten von Apfel und Zitrusfrüchten

# HOCHPROZENTIGES / LIKÖR

Grappa Bianca	5,-	Drambuie	5,50
Grappa Mirtillo	5,50	Bailey's	5,50
Grappa Moscato	5,-	Tia Maria	5,50
Grappa Lamponi	5,50	DOM Benedictine	5,50
Junge/Alte Jenever	3,75	Sambuca	5,50
Jutter	3,-	Limoncello	5,-
Amaro Ramazotti	5,-	Martell VS	6,-
Amaretto di Saronno	5,50	Courvoisier vsop	7,50
Berenburg	3,50	Calvados	5,50
Bessenjenever	3,50	Jack Daniel's	6,00
Jägermeister	4,50	Johnnie Walker red	5,50
Campari	4,50	Johnnie Walker black	6,50
Bacardi	5,50	Famous Grouse	5,50
Rum Havana club 7 yrs	7,50	Jameson	5,50
Licor 43	5,50	Ballantine's	5,50
Grand Marnier	5,50	Glenlivet captain's reserve	9,50
Cointreau	5,50	Glenfiddich 12 yrs	12,-