

PAAL 17 *de eerste etage*

TEXEL

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

Im ersten Stock von Paal 17 Aan Zee befindet sich unser gemütliches Restaurant **'Paal 17 De Eerste Etage'**. Dieses modern und gemütlich eingerichtete Restaurant bietet Platz für ca. 40 Personen die dort herrlich kulinarisch genießen können.

Bei 'Paal 17 De Eerste Etage' haben wir eine Speisekarte mit einigen kleinen Gerichten, die sich perfekt eignen um diese miteinander zu teilen.

Vom ersten Gericht bis zur Nachspeise, alles kann geteilt werden muss es aber nicht. Wollen Sie lieber ein Gericht alleine essen, so ist dies natürlich kein Problem.

Neugierig was im Moment auf dem Menü steht? Klick auf: www.paal17.com/de-eerste-etage

* Wir empfehlen vorab zu reservieren.

PAAL 17
TEXEL

WARMER GETRÄNKE

KAFFEE / ESPRESSO	3,95
CAPPUCCINO	4,50
FLAT WHITE	5,95
MILCHKAFFEE / LATTE MACCHIATO	4,50
ICE COFFEE nach Rezept von Paal 17.....	7,50
Hafermilch	+ 0,85

FRISCHER PFEFFERMINZTEE	
mit Honig	4,50
FRISCHER INGWERTEE	
mit Orange und Honig	4,50

TEA QUIERO	
English blend, Earl grey, Rooibos vanilla orange, Green tea lemon, Fruit infusion	3,75

HEISSE SCHOKOLADE	4,25
mit frischer Sahne	+ 1,00

TEXELSCHER KAFFEE	
TX Kräuterbitter und Sahne	10,00
KAFFEE SPECIAL	
Likör nach Wahl und Sahne	10,50
HOT CHOCO	
Likör nach Wahl und Sahne	10,25

GEBÄCK *von den Bäckern von Paal 17*

APFELKUCHEN Sahne	5,75
CHEESECAKE	
weiße Schokolade, Pistazie	5,75
BROWNIE	
Pekannuss, Karamell	5,50
mit frischer Sahne	+ 1,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SPARKLING BEACH LEMONADE

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

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

FLASCHEN

LIPTON ICE TEA GREEN	4,00
RIVELLA	4,00
CASSIS	4,00
CHOCOMEL	4,00
RANJA FRUCHTMIX ERDBEER HIMBEER	3,00
APFELSAFT (NATURTRÜB)	4,00
SOURCY STILL / SPARKLING	3,75

DOUBLE DUTCH

Premium Drink

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

TAFELWASSER

0,75 Liter

SOURCY STILL / SPARKLING 7,50

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 5,50

BIER

SWINCKELS

klein / groß 3,50 / 7,50
SWINCKELS 0.0% (vom Fass) 3,50

BROUWERIJ TX

TX DONKERBLOND

dunkel Weizen 5,5% 0,25l. 5,00

TX ABDIJ BLOND 6,4% 0,25l. 5,50

TX WISSELBIER 0,25l. 5,50

TX TROPICAL NEIPA 6,2% 0,33l. 5,75

TX HOPBLOND 6,7% 0,33l. 5,75



TEXELS SKILLER WIT 5,0% (vom Fass) 5,50

FRUITAGE 3,9% (Flasche) 5,00

TEXELS SKUUMKOPPE 0.0% (Flasche) 5,50

RADLER 0.0% (Flasche) 4,50

LA TRAPPE EPOS 0.0% (Flasche) 4,50

BAVARIA PILSNER GLUTENVRIJ 4,75

TX BARREL AGED BIER 0,5 liter .. 19,95

TX CHAMPAGNE BLONDE 9,9%

Mit Champagnerhefe vergoren, mit Nelson Sauvignon gehopft. Noten von Sauvignon, Zitrusfrüchten und einem trockenen Abgang.

TX TRIPEL BRUT VERMOUTH (SOUR) 10,4%

gereift in andalusischen Wermutgefäßen. Frischer Geschmack mit unverkennbaren Noten von Kräutern, Wein und Eiche.

TX TRIPEL BRUT WHITE WINE 10,2%

gereift in französischen Weißweinfässern. Würziges Bouquet mit unverkennbaren Wein- und Eichennoten.

BUBBELS

SIMONNET FÈBVRE BLANC DE BLANCS

Chardonnay
Leicht perlender Prosecco 7,50 | 38,00

SIMONNET FÈBVRE CREMANT ROSÉ

Pinot noir
Leicht perlender Rosé 9,00 | 55,00

WEIßWEIN

Glas / Flasche

GALIANNI - PINOT GRIGIO

Sizilien 6,00 | 30,00
Strohgelbe Farbe, Aromen von Pfirsich, Birne und Apfel.
Ein trockener, fruchtiger Wein mit erfrischendem Nachgeschmack.

17 - BLANC

Chardonnay 6,25 | 32,00
Ein eleganter frischer trockener Wein mit einem leichten Aroma von exotischen Früchten und Honig.

CAMPILLO BLANCO

Chardonnay, Viura 8,50 | 42,00
Intensives und komplexes Aroma mit Noten von Steinobst wie Pfirsich. Voller Geschmack mit ausreichend Frische, der Abgang ist lang und harmonisch mit einem gerösteten Holzgeschmack.

NORE VIOGNIER

Viognier 6,00 | 30,00
Goldgelb in der Farbe, voller Geschmack mit einem sehr besonderem, straffen Unterton. Aromen von Pfirsich,

ROSÉ WEIN

Glas / Flasche

CRAMA REGALA - ROSÉ

Pinot Grigio 6,25 | 32,00
Ein verführerischer Rosé mit zarten Aromen von roten Beeren und blumigen Noten.

M DE MADRAGUE

Grenache Noir, Cinsault, Syrah 8,50 | 42,00
Wunderbar voller und erfrischender Wein mit Aromen von roten Früchten und Zitrusnoten.

AIX

Grenache Noir, Syrah, Cinsault 49,00
Frisch und duftend in der Nase, raffinierte Noten von frischen roten Früchten, Pfirsich und feiner frischer Mineralität.

ROTWEIN

Glas / Flasche

17 - ROUGE

Grenache, Cinsault, Syrah 6,25 | 32,00
Schöner dunkelroter Wein mit einem würzigen Aroma, sehr typisch für dieses Anbaugebiet. Ein kräftiger Wein aus reifen roten Früchten und feinem Tannin angenehm mild im Geschmack.

CASELLETTI NERO DI TROIA

Primitivo, Nero di Troia 8,00 | 42,00
Ein intensiver Rotwein, voller Geschmack mit einem hohen Fruchtanteil an schwarzen Früchten und Noten von Vanille und Schokolade.

SIMONNET FÈBRE - PINOT NOIR

35,00
Ein milder Wein aus der Bourgogne. Dieser Wein entfaltet sich besonders gut in Kombination mit Fleischgerichten und Käse.

**TIPP: FRAGEN SIE NACH DIE WEINKARTE
VON 'PAAL 17 DE EERSTE ETAGE'**

COCKTAILS

Genießen Sie unsere Cocktails. Frisch, scharf oder süß.

PORNSTAR MARTINI *	11,50
ESPRESSO MARTINI	11,50
SEX ON THE BEACH	11,50
PIÑA COLADA *	11,50
AMARETTOSOURL*	11,50
LONG ISLAND ICED TEA	11,50
CHAMPAGNE MOJITO	15,00

* auch alkoholfrei möglich

GIN & TONIC

TX GIN	
Grapefruit / Gurke	13,50
PINK G&T 0.0	
Blaubeeren	9,50

HUGO	9,50
APEROL SPRITZ	9,75
LIMONCELLO SPRITZ	
Koreman's Limoncello	10,75
TX MULE	
TX Wodka / Ginger Beer / Minze	11,50

TX SPECIALS

TX KRUIDENBITTER Kräuterbitter	4,50
TX JONGE GENEVER junger Genever	4,50
TX GIN	8,50
TX WODKA	6,50
LIKÖRE VON „STOKERIJ TEXEL“	
Kirschen & Cranberry	5,50
Honig & Walnuss	5,50
Schokolade & Karamell	5,50
Limoncello & Holunderblüten	5,50

TO SHARE

WEISSES SAUERTEIGBRÖTCHEN   ()
Kräuterbutter, Aioli, Tapenade und Olivenöl 9,75

WHIPPED FETA CREAM 
gegrilltes Gemüse, Tomatensalsa, Naan-Brot,
Pinienkerne 10,00

BRUSCHETTA  
Focaccia, Tomatensalsa, Basilikummayonnaise 10,00

BURRATA 
Tomatensalat, Balsamico-Glasur, Knoblauch
Croutons 12,00

CHICKEN WINGS
Paprikasalsa, Aioli und Schnittlauch..... 11,00

MUSCHELN

Curry-Kokos-Sauce, Furikake, Frühlingszwiebeln,
Pfeffer und Naan-Brot 12,00

GAMBA'S

Knoblauch-Chili-Marinade, Aioli und Brot 16,00

LOADED NACHOS

Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Chilisauce,
Crème Fraîche und Guacamole 15,00

RINDFLEISCH BITTERBALLEN
7 Stück 8,50

TX KÄSEKROKETTEN 
Schnittlauchmayonnaise, 5 Stück 8,50

MINISNACKS

TX Bitterballen, TX Käsekrokette, Frikandel,
Chicken Karaage, 10 Stück 10,00

 = Vegetarische Gerichte   = Vegan

Nahrungsmittelallergie? Bitte teilen Sie es uns mit!

SANDWICHES

bis 17.00 Uhr

BRISKET GRILLED CHEESE SANDWICH

Pulled Beef, alter Käse, karamellisiertes Zwiebelchutney,
Piccalilli-Mayonnaise und Sauerteigbrot 14,50

SANDWICH FALAFEL

Hummus, Harissa-Mayonnaise, Granatapfel,
süß-saure Gurke, Salat und Naan-Brot 14,50

BRÖTCHEN FISCHFILET

Seehechtfilet, Remouladensauce, Wakame-Gurke
Salat und ein weißes Brötchen 15,50

ZWEI WURSTBRÖTCHEN

Honig-Senf-Sauce 9,50

HAMBURGER

Brioche, junger gereifter Käse, Speck,
Tomaten-Salsa, Essiggurke und Salat.
Serviert mit Pommes Frites 22,50

auf Weiß- oder Mehrkornsauerteigbrot:

THUNFISCHSALAT

marinierte Tomaten, gekochtes Ei 14,25

RINDFLEISCHKROKETTEN

Huzarensalat, Senfmayonnaise 12,50

KÄSE SCHINKEN TOAST 7,75

STRAMMER MAX

bis 17.00 Uhr

auf Weiß- oder Mehrkornsauerteigbrot:

KÄSE / SCHINKEN ODER SCHINKEN & KÄSE

gebratene Zwiebeln, Tomaten und Champignons . 13,50

CARPACCIO

Trüffelmayonnaise, Parmesankäse, Pinienkerne,
sonnengetrocknete Tomaten, Rucola 18,50

LOADED FRIES

bis 17.00 Uhr

RENDANG

ingelegte Zwiebeln, Seroendeng, Mayonnaise .. 15,50

LOADED VEGAN FRIES

veganes Chili sin Carne, veganer Cheddar und
Guacamole 14,50

SUPPEN

GELBE CURRYSUPPE

kleine Gamba's, Frühlingszwiebeln, rote
Paprika und Naan-Brot 9,50

TOMATENSUPPE ()

Basilikum, Parmesancreme, Brot und
Kräuterbutter 8,00

SALATE

Serviert mit Brot

CAESAR SALAT

langsam gegarte Hähnchenschenkelfleisch,
gekochtes Ei, sonnengetrocknete Tomaten,
Parmesankäse, Croutons 18,50

BURRATA SALAT

gegrilltes Gemüse, süß-saure Gurke, Pinienkerne ... 17,50

 = Vegetarische Gerichte   = Vegan

Nahrungsmittelallergie? Bitte teilen Sie es uns mit!

VORSPEISEN

- WEISSES SAUERTEIGBRÖTCHEN**  ()
Kräuterbutter, Aioli, Tapenade und Olivenöl 9,75
- WHIPPED FETA CREAM** 
gegrilltes Gemüse, Tomatensalsa, Naan-Brot,
Pinienkerne 10,00
- BRUSCHETTA**  
Focaccia, Tomatensalsa, Basilikummayonnaise 10,00
- BURRATA** 
Tomatensalat, Balsamico-Glasur, Knoblauch
Croutons 12,00
- CARPACCIO**
Trüffelmayonnaise, getrocknete Tomaten,
Parmesan, Pinienkerne, Rucola und Brot 14,50

MUSCHELN

Curry-Kokos-Sauce, Furikake, Frühlingszwiebeln,
Pfeffer und Naan-Brot 12,00

GAMBA'S

Knoblauch-Chili-Marinade, Aioli und Brot 16,00

GELBE CURRYSUPPE

kleine Gamba's, Frühlingszwiebeln, rote Paprika
und Naan-Brot 9,50

TOMATENSUPPE

 ()
Basilikum, Parmesancreme, Brot und
Kräuterbutter 8,00

HAUPTGERICHTE

ab 17.00 Uhr

serviert mit Pommes Frites

SATÉ VOM HÄHNCHENSCHENKEL

Gurkenpickle, Maniokcracker, Erdnuss-Sauce
und Seroendeng 25,00

IBERICO RIBS

„ohne Knochen“, Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Aioli
und BBQ-Sauce 27,00

HAMBURGER

Brioche, junger gereifter Käse, Speck, Tomaten-
Salsa, Essiggurke und Salat 22,50

LENDENSTEAK

Pfeffersauce, mariniert und gebratene
Portobello und Kirschtomate 28,50

KABELJAUFILLET

grüner Kräuterlack, Puttanesca-Sauce, Focaccia,
Strauchtomate und Meeresspargel 25,50

SEEWOLF

in rotem Curry mit Paprika, Meeresspargel
und Klebreis 26,50

BEEF TERIYAKI

Nudeln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und
Cashewnüsse 23,50

VEGA(N)

PAPPADELLE MELANZANE

Aubergine, Portobello, Pangrattato, Parmesan
und Focaccia 20,00

ROTI

 ()
vegetarisches Hähnchen, gekochtes Ei, Roti,
grüne Bohnen, Kartoffeln, Gurken und Atjar 22,00

 = Vegetarische Gerichte   = Vegan

Nahrungsmittelallergie? Bitte teilen Sie es uns mit!

FÜR DIE KLEINEN

mit kleiner Überraschung:

KINDERPFANNKUCHEN

Naturel	9,00
Apfel oder Käse oder Speck oder Schinken	10,50

mit kleiner Überraschung, Pommes Frites, Apfelmus und Mayonnaise:

MENU FISCHFILET	14,00
MENU CHICKEN WINGS	11,00
MENU MINISNACKS (TX Bitterbal, TX Käsekrokette, Mini-Frikandel)	9,75
MENU BRÖTCHEN MINI HAMBURGER	12,00

PFANNKUCHEN

PFANNKUCHEN

Naturel	10,50
Käse oder Speck oder Schinken	12,00
Apfel mit Zimt und Butter	12,50
Schinken und Käse	13,00
Speck und Käse	13,00
Apfel und Käse	13,00
Apfel und Speck	13,00
Apfel und Rosinen	13,00
Speck, Apfel und Käse	14,25
Speck, Schinken und Käse	14,25

NACHSPEISEN

CREMA CATALANA

Apfelsineneis, Zimtsirup	10,00
--------------------------------	-------

WEISSER SCHOKOLADE CHEESECAKE

Pistazien, frische Himbeeren und Himbeer Sorbet-Eis	12,50
--	-------

FRISCHE ERDBEEREN (falls verfügbar)

Vanille-Eis, dunkle Schokolade und Sahne	12,00
--	-------

DAME BLANCHE

Vanille-Eis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	10,00
--	-------

KINDEREIS

ein festliches Eis	7,00
--------------------------	------

LIQUID DESSERTS

pro Glas

SAUTERNES MONTEILS

7,00

Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle
Aromatischer Duft nach tropischen Früchten und
Honig. Vollmundig und reichhaltig im Geschmack
mit frischer Fruchtsäure im Nachgeschmack.

ESPRESSO MARTINI

11,50

EIERLIKÖR MIT SAHNE

6,00

TIPP:

Die "Lekker Texels" Liköre von der Destillerie TX eignen
sich hervorragend zum Abschluss Ihres Diners.
Die verschiedenen Sorten finden sie im vorderen Teil
unserer Speisekarte.

 = Vegetarische Gerichte   = Vegan

Nahrungsmittelallergie? Bitte teilen Sie es uns mit!

