

Warme dranken

Koffie.....	2,75
Cappuccino.....	2,75
Koffie verkeerd.....	2,75
Latte macchiato.....	3,00
Espresso.....	2,75
Thee.....	2,75
Verse muntthee.....	3,50
Warme chocolademelk.....	3,00
Warme chocolademelk met slagroom.....	3,50

Speciale koffie's

Irish coffee	6,50
<i>whisky, koffie, slagroom</i>	
Jutterchoco	6,50
<i>jutter, chocolademelk, slagroom</i>	
Jutterkoffie	6,50
<i>jutter, koffie, slagroom</i>	
Spaanse koffie	6,50
<i>licor 43, koffie, slagroom</i>	
Aangekleede koffie	7,00
<i>slagroom, after eight ijs, koffie en een slokkie van Hoogenbosch</i>	
Aangekleede thee	7,00
<i>slagroom, after eight ijs, thee en een slokkie van Hoogenbosch</i>	
Koffie met bonbons	6,75
<i>koffie met 3 bonbons van Chocolaterie Smidt uit Den Burg</i>	



Frisdrank (glas)

Fanta Orange.....	2,75
Coca-Cola.....	2,75
Coca-Cola Light.....	2,75
Sprite.....	2,75
Nestea <i>sparkling</i>	3,00
Kinderlimonade.....	2,15
Melk.....	2,40

Frisdrank (flesje)

Water plat / bruisend.....	3,00
Bitter lemon.....	3,00
Cassis.....	3,00
Coca-Cola Zero.....	3,00
Tonic.....	3,00
Chocomel / Fristi.....	3,00
Rivella light.....	3,00
Fuzetea green.....	3,00
Dubbelfris <i>Framboos-cranberry</i>	3,00
Apfelschorle.....	3,25

Sappen

 Texelse appelsap	3,25
Jus d'orange	<i>klein</i> 4,00
	<i>groot</i> 5,00
Schulp Biologisch Sap (<i>vlierbes-appel</i>).....	3,75

Lekkers voor erbij



Huisgemaakte appeltaart	3,75
<i>met slagroom (+ 0,50)</i>	
 Texelse bonbons	4,75
<i>3 bonbons van Chocolaterie Smidt uit Den Burg</i>	

Jenever van Wijnhuis Texel



Jonge jenever.....	3,25
Oude jenever.....	3,25
Bessenjenever.....	3,25

Bier van de tap

Heineken 0,25 l.....	3,25
Heineken pul 0,5 l.....	5,25
 Texels Skuumkoppe 0,3 l.....	4,50
 Texels Skuumkoppe 0,5 l.....	6,25

Bieren per fles



Texels bier <i>wisselend, vraag de bediening</i>	4,50
Amstel Radler.....	4,00
Amstel Radler 0,0%.....	4,00
Heineken 0,0%.....	4,00
Speciale bieren <i>zie onze bierkaart</i>	4,50

Texelse drankjes



Slokkie van Hoogenbosch.....	3,25
Juttertje.....	3,25
Strenger stropertje.....	3,25
Licht van Texel 14,9%.....	3,25
Texelse Gin.....	3,75

Wetenswaardigheden

Wij werken zoveel mogelijk met Texelse producten. Voor de pannenkoeken gebruiken we bijvoorbeeld de schapenkaas van Schapenboerderij de Waddel en de boerenkaas van Kaasboerderij Wezenspyk. Daarnaast serveren we appelsap en fruit van Keyser uit de fruitgaard van Fruitbedrijf Molenbuurt.



Diverse illustraties in deze menukaart zijn getekend door de Texelse Monica Maas.

Ons restaurant

Benieuwd hoe ons restaurant aan haar naam komt? Catharinahoeve is vernoemd naar de echtgenote van de betovergrootvader van de huidige eigenaar. Zij leefde van 1855 tot 1896.

Texelse producten

Wilt u kennis maken met de Texelse keuken? Kies dan voor een gerecht met onderstaand logo erbij. Deze gerechten bevatten echt Texelse producten!



Wijnen

Glas
4,50

Fles
19,00



Louise de l'Oiseau

Frankrijk | Loire | Chardonnay

Romige aroma's van rijpe perzik en een karakteristiek botertje. Een mediumvolle, ronde smaak met een zuurtje van limoentjes, die de wijn lengte geeft. Past uitstekend bij vis en salades.



San Bastian Spätlese

Duitsland | Rheinhessen | Kerner

Volfruitige, soepele wijn. Sappige, mildzoete smaak met lichte kruidigheid.



Louise de l'Oiseau Rosé

Frankrijk | Loire | Grenache

Een sappige roséwijn met behoorlijk veel body en vulling. Past uitstekend bij vis, pannenkoeken en koude gerechten.



Rose d'Anjou Les Roseraies Demi-Sec

Frankrijk | Loire | Cabernet Franc, Gamay, Pineau d'Aunis

Klassieke rosé met een aantrekkelijke, zalmroze kleur en een decente fruitneus. Het accent ligt op de halfdroge, zachte fruitsmaak. Mooie frisse wijn. Past uitstekend bij salades.



Babylon's Peak Estate VEELGELUK

Zuid-Afrika | Swartland Region | Cabernet Sauvignon, Malbec

Een heldere paarsrode wijn. Deze kloeke wijn heeft fruitige aroma's van bramen, kers en een vleugje leer. Zachte, levendige zuren zorgen voor een mondvullende en sappige smaak. Deze wijn heeft een zachte, fruitrijke afdronk met accent op bosaardbei en bramen.



Bodegas Cristo de la Vega Despierta

DOP | Spanje | La Mancha | Cabernet Sauvignon

Helder en intens robijnrood van kleur. Fruitige aroma's met tonen van blauwe bessen en specerijen. Past uitstekend bij vleesgerechten en lamsvlees.

Wijnen

van Wijngaard

De Kroon van Texel



Wijngaard de Kroon van Texel is gelegen aan de rand van de Dennen. De zilte zeelucht en de vele zonuren zorgen voor een wijn met een eigen karakter. Deze wijnen hebben allemaal een volle en fris fruitige smaak.

Glas
4,50

Fles
19,00

Texelse Riesel

De Riesel is een halfdroge witte wijn, fruitig en vol van smaak. Deze wijn heeft de perfecte balans tussen zoet en zuur.

Texelse Johanniter

De Johanniter is een droge witte wijn meteen volle en fruitige smaak. Deze wijn past uitstekend bij visgerechten en salades.



Voorgerechten


Mandje stokbrood  4,75
wit stokbroodje met kruidenboter

Carpaccio van rosbeef 8,75
met honingmosterd-dressing


Champignons in knoflook  6,25
gebakken in knoflookolie, al jaren een klassieker

Reuzengarnalen 7,00
*Huisgemaarineerde tijgarnalen,
gebakken in knoflookolie*



Kaasloempia's  6,25
*eigengemaakte loempia's gevuld met
kruidenkaas van Wezenspyk*

Soepen

Tomatensoep  5,00
vegetarische soep van pomodori tomaten

Uiensoep 5,25
met toast en Texelse boerenkaas

Vraag naar ons maandgerecht!

Allergeneninformatie

Bent u allergisch voor één van de wettelijke allergenen: gluten, vis, ei, schaaldieren, pinda's, soja, melk/lactose, noten, selderij, mosterd, sesam, zwaveldioxide en sulfieten, lupine en/of weekdieren?

Meld het ons!

Wij kunnen echter niet garanderen dat onze producten en gerechten geen sporen van allergenen bevatten.



Salades

Geitenkaassalade  13,50
met warme geitenkaas, balsamico bietjes en walnoten

Texelse salade 13,00
met gerookte lamsham, schapenkaas, meloen, tomaat, pijnboompitjes en honingtijmdressing.

Geserveerd met brood.



Hoofdgerechten

Wienerschnitzel 17,25

Boerenschnitzel 18,25

met spek en uien

Schnitzel 18,25

met champignonroomsaus

Spareribs 20,00

licht pittig gekruid

Varkenshaassaté 18,75

huisgemarineerd, met satésaus

Biefstuk 19,25


met champignons

Boerenbiefstuk 19,25

met spek en ui

 Lamstrio 21,50

lamskotelet, lamsfilet en lamsbout met een saus van het Texelse likeurtje Kees Boontje

 Lamsstoofpotje 20,25

Kipschnitzel 18,25

met mangochutney



 Texelse kaastaart 16,75

gevuld met Texelse kruidenkaas

Gebakken scholfilet 16,75

al jaren geliefd en vertrouwd, met remouladesaus

Gebakken sliptong 20,75

drie stuks met remouladesaus

Alle hoofdgerechten zijn met garnituur.



Voor kinderen

Schnitzeltje 8,25

Frikandel 6,25

Kroket 6,75

Varkenshaassaté 8,75

De kindergerechten worden geserveerd met patat en appelmoes.



Kinderpannenkoeken

Naturel 6,00

Appel 7,00

Ananas 7,00

Appel, rozijnen en kaneel 8,25



Kaas 7,00

Spek 7,50

Ham en kaas 9,00

Spek en kaas 9,00

Spek en appel 8,25

 = vegetarisch

Pannenkoeken

Naturel 	7,00
Appel 	8,50
Ananas 	8,50
Ananas en kaas 	9,75
Spek en appel	9,50
Appel, rozijnen en kaneel  met rum (+ 0,50)	9,25
Spek	8,25
Spek en kaas met uien (+ 0,50)	10,25
Ham en kaas met uien (+ 0,50)	10,25
 Kaas 	9,00
Kaas en uien 	9,50
Banaan 	8,50
Tomaat, salami, ham, kaas en uien	11,00

Gemengde salade 3,50

Speciaal aanbevolen

 Texelpannenkoek - in Texelvorm 12,25 <i>lamsham, schapenkaas, boerenkaas, appel, ui en peterselie</i>
Jutterpannenkoek 11,00 <i>appel, champignons, paprika, augurk, ham en kaas</i>
Boerenpannenkoek 11,00 <i>aardappel, spek, doperwten, kaas en uien</i>
Petronella pannenkoek  11,00 <i>tomaat, paprika, noten, appel, kaas en uien</i>
Mozzarella pannenkoek 10,75 <i>ham, kaas, tomaat, mozzarella en pesto</i>
 Pannenkoek lamsham/schapenkaas 11,75 <i>Texelse lamsham en -schapenkaas</i>
Sommeltjes pannenkoek  11,75 <i>zalm, spinazie en kruidenkaas</i>
BBQ-pannenkoek 11,25 <i>spek, ham, champignons, kip, kaas en bakje knoflooksaus</i>
Pannenkoek 't Avondzonnetje 11,25 <i>ham, kaas, ui, ei, champignons en tomatentapenade</i>
Pannenkoek lamsgehakt 11,25 <i>lamsgehakt, mais, paprika, ui, kruiden en bakje knoflooksaus</i>
Pannenkoek geitenkaas 11,00 <i>geitenkaas met spek en appel</i>
 Skuum spektakel pannenkoek 11,50 <i>Texelse Skuumkoppe beslag, gekarameliseerde appel, spek en Texelse boerenkaas</i>
Avocado pannenkoek  11,00 <i>ui, paprika, mais, avocado, kaas en tomatentapenade</i>
Spinazie geitenkaas pannenkoek  11,25 <i>spinazie, walnoot, geitenkaas en honing</i>

Internationale pannenkoeken

Vlaamse pannenkoek  10,75 <i>warme kersen en slagroom</i>
Italiano 12,25 <i>tomaat, salami, uien, ham en schapenkaas</i>
Pannenkoek Hawaï 11,00 <i>ananas, ham, mais en kaas</i>
English breakfast pannenkoek 11,00 <i>spek, ei, worst, champignons, tomaat en kaas</i>
Pizza pannenkoek met pesto 11,25 <i>tomaat, olijf, salami, knoflook, kaas en uien</i>
Pannenkoek California  11,75 <i>zalm, avocado, kaas en knoflooksaus</i>
Caribische pannenkoek 11,00 <i>met kip, tomaat, kaas, ui en bakje zoete chilisaus</i>

 = vegetarisch

Desserts

Brandende liefde (voor 2 personen)..... 11,75

diverse soorten ijs met verse meloen en slagroom

Kinderijsje..... 4,75

*bolletje vanille ijs, aardbeiensaus, slagroom
en een verrassing*

Mega sorbet..... 6,50

*sorbetijs van mango / passievrucht, framboos
en aardbei met verse meloen en slagroom*

Aangekleede koffie of thee..... 7,00

slagroom, after eight ijs en een slokkie van Hoogenbosch

IJs met warme kersen..... 6,25

vanille ijs, warme kersen en slagroom

Spekkoek..... 7,00

spekkoek met pistache ijs

Coupe Carmelita..... klein 5,00

karamelijs met echte stukjes..... groot 6,25

karamel en slagroom

Mango Mess..... 6,25

*mango en framboos ijs, mangochutney,
slagroom en kokos pistache crunch*

Dame Blanche speciaal..... klein 5,00

stracciatella ijs, warme..... groot 6,25

chocolade en slagroom



IJs met Texelse advocaat..... klein 5,00

vanille ijs met advocaat van..... groot 6,25

Wijnhuis Texel en slagroom

Boerenbruiloft..... 6,25

vanille-ijs, boerenjongens, boerenmeisjes en slagroom

Bij de koffie



Texelse bonbons..... 4,50

3 bonbons van Chocolaterie Smidt uit Den Burg

Huisgemaakte appeltaart..... 3,50

*nog steeds volgens oma's recept!
met slagroom (+ 0,50)*

