

# VOORWOORD

## Van 'noodcamping' tot 5 sterren Vakantiepark De Krim, de geschiedenis van De Krim:

Het toerisme op Texel begon in de jaren vijftig zich flink te ontwikkelen rond het dorp De Koog. In de pas in 1835 ingepolderde Noordkop bleef de economische activiteit beperkt tot landbouw en veeteelt. Het postvervoer per vlet naar Vlieland bood bijvoorbeeld alleen maar werk aan de schipper en zijn maat. De bewoners in de Noordkop van het eiland zagen echter snel in dat 'gasten' geld in het laatje konden brengen. Toen de gemeente Texel dan ook grond ging verkopen aan overkantse projectontwikkelaars kwamen ze in actie.

In 1969 namen 24 bewoners van De Cocksdorp het initiatief om een echt Texelse camping op te starten. Met moeite wisten ze een startkapitaal van ca. 400.000 gulden bij elkaar te sprokkelen. Daarmee was de oprichting van de N.V. Exploitatiemaatschappij De Krim, een kampeerterein van 10 hectare, in 1970 een feit.

De ene aandeelhouder bouwde sanitaire units, de ander vervulde de rol van beheerder. De derde was directeur en vele dorpsgenoten hielpen met hand- en spandiensten mee om de camping vorm te geven.

In de jaren ervoor had de camping al als noodcamping gefunctioneerd. Maar van de inventaris resteerde echter weinig meer dan een hamer, een nijptang en een kantoortje!

Toch kwamen de eerste gasten vrij snel, vooral zij die een hond meenamen, omdat die op andere Texelse campings nauwelijks werden toegelaten. Door de lage prijzen en geringe regels was de camping al snel bij jongeren populair. Dat zorgde enerzijds wel voor omzet maar anderzijds voor overlast.

De aandeelhouders en oprichters van de De Krim besloten gezamenlijk af te zien van dividenduitkering. Zo konden ze het geld gebruiken voor verdere ontwikkelingen en uitbreidingen. Vanaf 1980 werd een tweede deel camping ingeplant en ingezaaid. Dankzij veel promotie van De Krim en Texel bleven de gasten toestromen naar de Noordkop van het eiland. En daarmee groeide ook de werkgelegenheid op dit deel van het eiland.

In 1985 volgde een tweede grote stap. Een geheel nieuwe entree en een centrum werd in gebruik genomen. Het kampeerterein was inmiddels 32 hectare groot en ook stonden er inmiddels een zestigtal stacaravans op het kampeerterein.

Een overkantse projectontwikkelaar zag kansen in de bouw van bungalows. En met een grote campagne werden in 1986 de eerste perceeltjes grond verkocht aan zo'n 140 particuliere eigenaren. Deze ontwikkeling bood De Krim de kans om een zwembad te realiseren én het bedrijf het gehele jaar open te houden. Daarmee werd dan ook voldaan aan één van de doelstellingen van de N.V., een positieve bijdrage leveren aan de werkgelegenheid in de Noordkop.

De verkoop van bungalows zette goed door en in een zevental jaren werden in totaal 500 bungalows gebouwd. In 1990 werd het binnenzwembad in gebruik genomen en in 1995 opende het multifunctionele gebouw 't Paviljoen. Hierna volgde in 1997 de opening van de golfbaan.

Op De Krim zelf werden steeds meer interne voorzieningen gerealiseerd. Ook het kampeerterein werd in kwalitatieve zin opgewaardeerd, met beter en moderner sanitair en prettige kampeerplekjes, een ontwikkeling die nog steeds in gang is.

Vanaf 2003 werd een start gemaakt met een rigoureuze vernieuwing van park en faciliteiten. Na de opening van het Kinderspeelparadijs kreeg het hele centrum een nieuwe uitstraling. Nieuwe chalets met sauna of twee badkamers boden de gasten vernieuwende accommodaties. De realisatie van 30 familievilla's in 2009 maakt het scala aan overnachtingsmogelijkheden compleet.

En de aandeelhouders? Zij zijn nog immer apetrots op hun 'noodcamping'.

*Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedselintolerantie. Wij verzoeken u voordat u uw gerechten bestelt duidelijk uw allergieën of intoleranties kenbaar te maken aan onze bediening.*

# LUNCHKAART

## SOEPEN SUPPEN

✓ **Tomaten-basilicumsoep** 5.50  
Huisgemaakte romige tomatensoep met gepofte rode paprika en basilicum.  
Tomaten-Basilikumsuppe  
Hausgemachte cremige Tomatensuppe mit gebackenem rotem Paprika und Basilikum.

✓ **Mais-pindasoep** 7.25  
Vegetarische soep met gember, chili-olie, limoen en knapperige sjalotjes.  
Mais-Erdnussuppe  
Vegetarische Suppe mit Ingwer, Chili-Öl, Limone und knusprigen Schalotten.

✓ **Linzensoep** 5.25  
Romige veganistische soep met geroosterde kikkererwten en wakame.  
Linsensuppe  
Cremige vegane Suppe mit gerösteten Kichererbsen und Wakame.

**Bouillabaisse Noordzee** 9.75  
Romige kreeftensoep met kabeljauw, schelvis, zeebaars, garnalen en mosselen.  
Bouillabaisse Noordzee  
Cremige Krustentiersuppe mit Kabeljau, Schellfisch, Wolfsbarsch, Garnelen und Miesmuscheln.

## SALADES SALATE

✓ **Bospaddenstoelen salade** Klein 9.50 Groot 11.00  
Zilte sla met gemarineerde shi-take, oesterzwam en enoki. Geserveerd met gemarineerde rode ui compote.  
Waldpilz Salat  
Salziger Salat mit mariniertem Shi-Take, Austernpilz und Enoki. Serviert mit mariniertem Kompott aus roten Zwiebeln.

**Salade caesar** 10.50 13.00  
Gepaneerde kippenhaasjes met gebakken spek, ei, oude schapenkaas, croutons en romanasla.  
Salat Caesar  
Paniertes Hähnchenfilet mit gebratenem Speck, Ei, altem Schafskäse, Croutons und Romanasalat.

**Salade van eend** Klein 10.50 Groot 13.00  
Gekonfijte eendenbout met rode kool en gekarameliseerde Texelse appels.  
Afgeblust met Jutter.  
Salat von der Ente  
Konfierte Entenkeule mit Rotkohl und karamellisierten Texeler Äpfeln. Abgelöscht mit Jutter.

## UITSMIJTERS STRAMMER MAX

**Op 2 sneetjes brood, keuze uit wit of bruin.**  
Auf 2 Scheiben Brot, Auswahl zwischen Weiß- oder Vollkornbrot.

**Uitsmijter ham / kaas** 7.50  
Strammer Max Schinken / Käse

**Uitsmijter gerookte zalm** 9.50  
Strammer Max Räucherlachs

## TOSTI'S

**Tosti ham** 4.00  
Tosti Schinken

✓ **Tosti kaas** 4.00  
Tosti Käse

**Tosti ham / kaas** 5.00  
Tosti Schinken / Käse

**Tosti tuna melt** 5.50  
Tosti Tuna Melt

✓ **Tosti hummes met geroosterde groenten** 5.50  
Tosti Hummus mit geröstetem Gemüse

**Tosti kip** 5.50  
Tosti Hähnchen

## DE KRIM LUNCHSPECIAL DE KRIM LUNCH SPEZIAL

Broodje zalm of carpaccio 9.50 p.p.  
& een rustiek broodje **wit of bruin** met rundvleeskroket & een kopje tomatensoep.  
Lachs- oder Carpaccio-Brötchen  
& ein rustikales Brötchen **Weiß – oder Vollkorn** mit Rindfleischkrokette & eine Tasse Tomatensuppe.

# LUNCHKAART

## KRIMBROODJES KRIMBRÖTCHEN

- Huisgebakken boerenbrood, keuze uit wit of bruin.**  
Hausgemachtes Bauernbrot, Auswahl aus Weiß- oder Vollkorn.
- ✓ **Oude of jonge Texelse kaas** met pittige mosterdmayonaise. Alter oder junger Texeler Käse mit herzhafter Senfmayonnaise. **7.00**
- Huisgemaakte tonijnsalade** met paprika, kappertjes en ui. Hausgemachter Thunfischsalat mit Paprika, Kapern und Zwiebel. **8.50**
- Carpaccio** met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en pesto. Carpaccio mit Parmesankäse, Pinienkernen und Pesto. **9.50**
- Gerookte zalm** met rucola, roomkaas aas en limoendressing. Räucherlachs vom mit Rucola, Rahmkäse und Limonendressing. **9.50**
- Filet Americain** met ei, kappertjes, augurk en martinosaas. Filet Americain mit Ei, Kapern, Gewürzgurken und Martinosauc. **8.50**
- ✓ **Geroosterde groenten** met hummus en muhammara. Geröstetes Gemüse mit Hummus und Muhammara. **7.50**

## KRIM KLASSIEKERS KRIM KLASSIKER

- 2 rundvleeskroketten** met brood. 2 Rindfleischkroketten mit Brot. **6.50**
- Clubsandwich "De Krim"** met kip, bacon, augurk en tomaat. Clubsandwich "De Krim" mit Huhn, Speck, Gewürzgurke und Tomate. **12.50**

## KRIM PLATES KRIM PLATTEN

- Hamburger 't Paviljoen** van rund, ui, bacon, augurk, BBQ saus, salade en Texelse frieten van 't Zilte Friethuys. Hamburger 't Paviljoen von Rind, Zwiebel, Speck, Gewürzgurke, Grillsauce, Salat und Texeler Pommes frites von 't Zilte Friethuys. **18.50**
- Spies van kippendijen** met satésaus, cassave, atjar en friet. Hähnchenschenkel-Spieß mit Erdnussauce, Maniok, Atjar und Pommes frites. **18.00**

## KIDS KINDER

- Zacht broodje wit of bruin.** Weiches Brötchen, Weiß oder Vollkorn.
- Hotdog met ketchup** Hotdog mit Ketchup **3.00**
- Kaas of ham** Käse oder Schinken **2.50**

## SNACKS SNACKS

- Friet** Pommes frites **2.40**
- Kroket** Krokette **2.25**
- Frikandel** Frikadelle **2.25**
- Kaassoufflé** Käsesoufflé **2.00**
- Kipnuggets** Hähnchennuggets **3.00**

# VOORGERECHTEN - VORSPEISEN

## STARTERS - STARTER

Om alvast lekker te beginnen! Für einen leckeren Start!

✓ **Stokbrood** ..... 4.50  
Een mandje stokbrood met kruidenboter.  
Stockbrot - Ein Korb Stockbrot mit Kräuterbutter.

✓ **Broodplankje**..... 6.50  
Nostalgie breekbrood met aioli, tapenade en kruidenboter.  
Brotbrett - Nostalgisches Brechbrot mit Aioli, Tapenade und Kräuterbutter.

## SOEPEN - SUPPEN

✓ **Tomaten-basilicumsoep**..... 5.50  
Huisgemaakte romige tomatensoep met gepofte rode paprika en basilicum.  
Tomaten-Basilikumsuppe  
Hausgemachte cremige Tomatensuppe mit gebackener roter Paprika und Basilikum.

✓ **Mais-pindasoep**..... 7.25  
Vegetarische soep met gember, chili-olie, limoen en knapperige sjalotjes.  
Mais-Erdnussuppe - Vegetarische Suppe mit Ingwer, Chili-Öl, Limone und knusprigen Schalotten.

✓ **Linzensoep**..... 5.25  
Romige veganistische soep met geroosterde kikkererwten en wakame.  
Linsensuppe - Cremige vegane Suppe mit gerösteten Kichererbsen und Wakame.

**Bouillabaisse Noordzee** ..... 9.75  
Romige kreeftensoep met kabeljauw, schelvis, zeebaars, garnalen en mosselen.  
Bouillabaisse Noordzee  
Cremige Krustentiersuppe mit Kabeljau, Schellfisch, Wolfsbarsch, Garnelen und Miesmuscheln.

## SALADES - SALATE

✓ **Bospaddenstoelen salade**..... Klein 9.50 Groot 11.00  
Zilde sla met gemarineerde shi-take, oesterzwam en enoki.  
Geserveerd met gemarineerde rode-ui compôte.  
Waldpilz Salat  
Salziger Salat mit mariniertem Shi-Take, Austernpilz und Enoki.  
Serveert met mariniertem Kompott aus roten Zwiebeln.

**Caesar salade** ..... 10.50 ..... 13.00  
Gepaneerde kippenhaasjes met gebakken spek, ei, oude schapenkaas, croutons en romanasla.  
Salat Caesa  
Paniertes Hähnchenfilet mit gebratenem Speck, Ei, altem Schafskäse, Croutons und Romanasalat.

**Salade van eend**..... 10.50 ..... 13.00  
Gekonfijte eendenbout met rode kool en gekarameliseerde Texelse appels, afgeblust met Jutter.  
Salat von der Ente - Konfierte Entenkeule mit Rotkohl und karamellisierten Texeler Äpfeln, abgelöscht mit Jutter.

# VOORGERECHTEN - VORSPEISEN

- Visplateau de Krim** ..... 13.50  
Gerookte zalm, forel en Hollandse garnalen geserveerd met cocktailsaus.  
*Fischplatte de Krim*  
Geräucherter Lachs, Forelle und Holländische Garnelen serviert mit Cocktailsauce.
- ✓ **Poké bowl** ..... 14.50  
Vegan poké bowl met pompoen, avocado, rode kool, komkommer, edamame boontjes, kidneybonen, quinoa en zwarte sesamzaadjes.  
Geserveerd met een pittige mango vegan mayonaise.  
*Poké Bowl*  
Veganes Poké Bowl mit Kürbis, Avocado, Rotkohl, Gurke, Edamame bohnen, Kidneybohnen, Quinoa und schwarzen Sesamsamen. Serviert mit einer herzhaften Mango Vegan Mayonnaise.
- Rundercarpaccio** ..... 11.50  
Geserveerd met oude Texelse schapenkaas, rucola, pijnboompitten en truffel mayonaise.  
*Rindercarpaccio*  
Serviert mit altem Texeler Schafskäse, Rucola, Pinienkernen und Trüffel Mayonnaise.
- Flammkuchen** ..... 9.75  
Met Texelse hangop, licht gerookt spek, bosui en rucola.  
*Flammkuchen*  
Mit Texeler Hangop, leicht geräuchertem Speck, Lauchzwiebel und Rucola.
- Taartje van groenten** ..... 9.50  
Torentje van gekonfijte venkel, tomaat, geitenkaas, jonge sla en zeewier. Met een krokantje van Texelse lamsham (✓ is ook vegetarisch verkrijgbaar).  
*Torte aus Gemüse*  
Türmchen aus kandiertem Fenchel, Tomate, Ziegenkäse, jungem Salat und Seetang. Mit einem 'Krokantje' aus Texeler Lammschinken.
- Gamba pannetje** ..... 11.50  
Gamba's met rode peper, knoflook en toast.  
*Gamba Pfanne - Gamba's mit rotem Pfeffer, Knoblauch und Toast.*
- Krim etagère (voorgerecht voor 2 personen)** ..... 22.50  
Gebakken gamba's, carpaccio, gerookte zalm, krokante Texelse lamsham, gekonfijte eend en een kopje mais-pindasoep.  
*Krim Etagère (Vorspeise für 2 Personen)*  
Gebratene Gambas, Carpaccio, Räucherlachs, knuspriger Texeler Lammschinken, konfierte Ente und eine Tasse Mais-Erdnussuppe.

# HOOFDGERECHTEN - HAUPTGERICHTE

**Gebakken zalm** ..... 18.50

Op de huid gebakken zalm met grove huisgemaakte piccalilly.

Gebratener Lachs

In der Haut gebratener Lachs mit grober hausgemachter Piccalilly.

**Sliptong (2 of 3)** ..... 18.00 ..... 23.50

Verse Noordzee tongetjes in de roomboter gebakken met ravigottesaus.

Kleine Seezungen (2 oder 3)

Frische Nordsee-Seezungen, in Butter gebraten mit Ravigote Sauce.

**Tournedos** ..... 180 gr. 220 gr.  
20.50 ..... 24.50

Gebakken biefstuk van de haas met saus naar keuze.

Tournedos

Gebratenes Lendenfiletstück mit Sauce nach Wahl.

**Chateaubriand (voor 2 personen)** ..... 450 gr. 600 gr.  
52.50 ..... 59.50

Een malse runderbiefstuk uit één stuk geserveerd met bospaddenstoelen, ui, bearnaisesaus en pepersaus.

Chateaubriand (für 2 Personen)

zartes Rindersteak in einem Stück serviert mit Waldpilzen, Zwiebeln, Sauce Bearnaise und Pfeffersauce.

**Texelse runderhamburger** ..... 18.50

Een gegrilde burger met Gorgonzola en uiencompote op een Italiaanse bol.

Texeler Rinderhamburger

Ein gegrillter Burger mit Gorgonzola und Zwiebelkompott auf einem italienischen Brötchen.

**Texels lamsstoofpotje** ..... 19.50

Huisgemaakte lamsstoof van Texels lamsvlees, Texels bier en Texelse kruiden.

Wordt geserveerd met rijst.

Texel Lammragout

Hausgemachtes Lammragout aus Texel Lammfleisch, Texel Bier und Texel Kräuter.

Wird serviert mit Reis.

**Schnitzel** ..... 150 gr. 220 gr.  
16.00 ..... 18.50

Gebakken schnitzel met champignons, ui en reepjes spek.

Schnitzel

Gebratenes Schnitzel mit Champignons, Zwiebeln und Speckstreifen.

# HOOFDGERECHTEN - HAUPTGERICHTE

**Spies van kippendijen** ..... 18.00  
Gemarineerde kippendijen met satésaus, cassave en atjar.  
Hähnchenschenkel-Spieß  
Marinierte Hähnchenschenkel mit Erdnusssauce, Krabbenchips und Atjar.

**Mixed grill** ..... 22.00  
Gegrilde biefstuk, kipfilet en varkenshaas. Wordt geserveerd met drie koude sauzen.  
Mixed Grill  
Gegrilltes Steak, Hähnchenfilet und Schweinefilet. Wird mit drei kalten Saucen serviert.

✓ **Vegetarische pizza** ..... 16.50  
Een groentebodem belegd met schapenkaas, gemarineerde rode bietjes, pompoen en bietenballen (ook in vegan te verkrijgen).  
Vegetarische Pizza  
Ein Gemüseboden belegt mit Schafskäse, marinierten Rote Beete, Kürbis und Rübenbällchen (auch in vegan zu bekommen).

✓ **Bulgur** ..... 16.50  
Naanbrood geserveerd met Chinese kool. Gevuld met bulgur, munt, rode pepertjes en Texelse hangop.  
Bulgur  
Naanbrot serviert mit Chinakohl. Gefüllt mit Bulgur, Minze, roter Peperoni und Texeler Hangop.

✓ **Poké bowl** ..... 14.50  
Vegan poké bowl met pompoen, avocado, rode kool, komkommer, edamame boontjes, kidneybonen, quinoa en zwarte sesamzaadjes.  
Geserveerd met een pittige mango vegan mayonaise.  
Poké Bowl  
Veganes Poké Bowl mit Kürbis, Avocado, Rotkohl, Gurke, Edamame bohnen, Kidneybohnen, Quinoa und schwarzen Sesamsamen.  
Serviert mit einer herzhaften Mango Vegan Mayonnaise.

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met Texelse frieten van 't Zilte Friethuys.**  
Alle unsere Hauptgerichte werden mit Texeler Pommes frites von 't Zilte Friethuys serviert.

## EXTRA BIJ TE BESTELLEN - EXTRA BEILAGEN

**Gebakken aardappels** ..... 3.50  
Bratkartoffeln  
**Pofaardappel met crème fraîche** ..... 3.50  
Ofenkartoffel mit Crème fraîche

### SAUZEN:

Pepersaus  
Champignonroomsaus  
Rode wijnsaus  
Bearnaisesaus

### SAUCEN:

Pfeffersauce  
Champignoncremesauce  
Rote Weinsauce  
Sauce Bearnaise

**HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS EN VRAAG NAAR DE ALLERGENENKAART!**  
HABEN SIE EINE ALLERGIE? BENACHRICHTIGEN SIE UNS UND FRAGEN SIE NACH DER ALLERGENKARTE!

✓ = vegetarisch gerecht

# NAGERECHTEN - NACHSPEISEN

**Een lekker kopje thee of koffie met echte Texelse bonbons. Zie drankenkaart.**

*Eine schöne Tasse Tee oder Kaffee mit echten Texel-Pralinen. Siehe Getränkekarte.*

**Dame Blanche** ..... 5.50

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

*Dame Blanche*

*Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne.*

**Sorbet** ..... 6.50

Drie soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom.

*Sorbet*

*Drei Sorten Sorbet-Eis mit frischem Obst und Schlagsahne.*

**Pudding van oma Krim** ..... 7.50

Huisgemaakte pudding met Texelsstroompje en crumble van stroopwafels.

*Pudding von Oma Krim*

*Hausgemachter Pudding mit Texelsstroompje und Crumble aus Stroopwafels.*

**Gemarineerd rood fruit** ..... 8.50

Gemarineerd rood fruit in Texels bokbier en balsamicosiroop. Geserveerd met vanille-ijs.

*Marinierte rote Früchte*

*Marinierte rote Früchte in Texeler Bockbier und Balsamicosirup. Serviert mit Vanilleeis.*

**American pancakes** ..... 8.50

Pancakes met citroen sorbetijs, vers rood fruit en slagroom.

*American Pancake*

*Pfannkuchen mit Zitrone Sorbet Eis, frischen roten Früchten und Schlagsahne.*

**Grand dessert (voor 2 personen)** ..... 19.50

Verschillende zoete lekkernijen samengesteld door de chef.

*Grand Dessert (für 2 Personen)*

*Verschiedene süße Leckereien, zusammengestellt vom Chefkoch.*



# KINDERKAART - KINDERKARTE



## VOORGERECHTEN - VORSPEISEN

✓ <b>Tomatensoep</b> .....	3.00
Tomatensuppe	
✓ <b>Fruitcocktail</b> .....	3.00
Fruchtcocktail	
✓ <b>Kaasstengel met dip</b> .....	5.50
Käsestange mit Dip	

## HOOFDGERECHTEN - HAUPTGERICHTE

<b>Kinder kipsaté</b> .....	7.00
Frites met kipstukjes en satésaus. Kinder Hähnchensaté Pommes Frites mit Hähnchenstückchen und Erdnussauce.	
<b>Frikandel</b> .....	6.50
Frites met een frikandel en appelmoes. Frikadelle Pommes Frites mit einer Frikadelle und Apfelmus.	
<b>Kroket</b> .....	6.50
Frites met een kroket en appelmoes. Krokette Pommes Frites mit einer Krokette und Apfelmus.	
<b>Kipnuggets</b> .....	6.50
Frites met kipnuggets en appelmoes. Hähnchennuggets Pommes Frites mit Hähnchennuggets und Apfelmus.	
<b>Spaghetti bolognese</b> .....	7.00
Spaghetti met bolognese saus en geraspte kaas. Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Sauce Bolognese und geriebenem Käse.	
<b>American pancakes</b> .....	4.50
<b>Spek of appel of kaas</b> .....	0.50
American Pancake Speck oder Apfel oder Käse	

## NAGERECHTEN - NACHSPEISEN

<b>Zizo beker</b> .....	4.50
Krim-mascotte-beker gevuld met vanille-ijs en slagroom. Zizo Becher Krim-Maskottchen-Becher gefüllt mit Vanilleeis und Schlagsahne.	
<b>Kinder dame blanche</b> .....	3.50
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom. Kinder Dame Blanche Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne.	
<b>Schatkistje</b> .....	3.00
Schatzkistchen	
<b>Joris Jutter</b> .....	3.50
Smurfenijs, aardbeienijs met spekjes en slagroom. Joris Jutter Schlumpfeis, Erdbeereis mit Mäusespeck und Schlagsahne.	

## SAUZEN - SAUCEN ..... 1.00

Mayonaise, Ketchup, Curry, Satésaus, Appelmoes  
Mayonaise, Ketchup, Curry, Erdnussauce, Apfelmus

VIDEO VAN  
JORIS JUTTER  
EN ZIZO.



# DRANKENKAART

## KOFFIE-THEE-CHOCO

Koffie	2.40
Cappuccino	2.70
Koffie verkeerd	3.10
Latte macchiato	3.10
Espresso	2.40
Espresso macchiato melkschuim	2.60
Thee van Ronnefeldt	2.40
Verse munt thee	3.20
Verse gember thee	3.20
Warme chocomel	3.00
Warme chocomel met slagroom	3.50

\* alle koffie's zijn ook als decafé te bestellen

## DIVERSE SOORTEN TEXELS LUXE GEBAK

Appeltaart	3.50
Buteriggel	3.50
Hongerpunt	2.50
Texels Kiekje	3.50
Kwarkpunt	3.50
Slagroom	0.50

*Bijzondere momenten vragen om iets anders of u nu houdt van een lekker kopje thee of een goed glas wijn.*

## LATTE SPECIAL

Latte caramel	3.25
Latte hazelnoot	3.25

## KOFFIE SPECIALS

Jutter coffee Jutter	6.95
Irish coffee Ierse whisky	6.95
French coffee Grand Marnier	6.95
Italian coffee Amaretto	6.95
Spanish coffee Licor 43	6.95

## TEXELSE BONBONS per stuk 1.25

Ambachtelijk gemaakte bonbons door de Texelse Chocolaterie. Voor elk wat wils. Laat de kleine zoete versnapering voor zich spreken. Geniet van de smaaksensatie met vaak een Texels ontwerp. Laat u verrassen of kies uit onderstaand aanbod.

### Witte chocolade

**Kokos:** een ware verrassing van 4 kokos ingrediënten.

*Kokos: eine wahre Überraschung von 4 Kokosnusszutaten.*

**Mascarpone:** wit van buiten, romig van binnen.

*Mascarpone: außen weiß innen cremig.*

### Melk / witte chocolade

**Zeehondje:** gevuld met zelfgemaakte hazelnootpraliné.

*Siegel: gefüllt mit hausgemachter Haselnusspraline.*

### Melkchocolade

**Toffee- karamel:** karamel gevangen tussen 2 plakjes krokante nougatine met een vleugje nootmuskaat.

*Taffee-karamell: karamell zwischen 2 Scheiben knuspriger nougatine mit einem hauch Muskatnuss gefangen.*

**Kruikje van Jutter:**

de bekende kruidenbitter in een bonbonvulling, met chocolade. Een lekkere Texelse combinatie.

*Ein Krug von Jutter: berühmtes Kräuterbitter in einer*

*Bonbonfüllung, mit Schokolade. Eine schöne Texelse Kombination.*

### Pure chocolade

**Lavendel:** een verrassende combinatie van Texelse lavendel met pure chocolade.

*Lavendel: eine überraschende Kombination von Texel Lavendel mit dunkler Schokolade.*

**Koffie:** is gemaakt van pittige koffie (Texelse Branding) met chocolade nibs voor een krokante bite.

*Kaffee: wird aus würzigem Kaffee hergestellt (Texelse Branding) mit Schokoladenspitzen für einen knusprigen Biss.*

**Bonboetje:** bonbon met een eigentijdse vulling van pruimen en een beetje Texelse duindoorn.

*Bonboetje: Bonbon mit einer zeitgemäßen Füllung aus Pflaumen und etwas Texel Sanddorn.*

**Advocaat:** ambachtelijk Texelse advocaat gehuld in een chocolade dop.

*Eierlikör: Traditioneller Texel Eierlikör.*

**Citroen:** zachte vulling waarin de smaak van citroen heel herkenbaar is.

*Zitrone: weiche Füllung, in der der Geschmack von Zitrone sehr gut erkennbar ist.*

# DRANKENKAART

## Krim Proeverij - 8.95

Vroeger werden likeuren gebruikt als geneeskrachtige elixers op basis van alcohol, kruiden en etherische oliën van gedroogde planten en kruiden. Geniet van onze 5 overheerlijke Texelse likeuren of kruidenbitters. Waaronder Juttertje, bereid volgens oud Texels familie-recept. Heerlijk na een fietstocht of wandeling.

## FRISDRANKEN

Coca Cola   Coca Cola Zero	2.25
Fanta Orange	2.25
Fanta Cassis	2.50
Sprite	2.25
Fuze Tea Sparkling Lemon	2.25
Fuze Tea Green   Fuze Tea Peach still	2.50
Rivella	2.50
Finley Tonic   Finley Bitter Lemon	2.50
Fever Tree Tonic	3.50
Finley Ginger Ale	2.50
Apfelschorle	2.50
Limonade	1.00
Kan Limonade	5.50
AA Drink	2.75
Red bull	4.25
Chaudfontaine 0,25L still / sparkling	2.50
Chaudfontaine 1L still / sparkling	5.50

## ZUIVEL / SAPPEN

Melk	2.25	Appelsap	2.25
Fristi	2.25	Jus d'orange	3.00
Chocomel	2.50	Tomatensap	3.25

## JENEVERS

Texelse jonge jenever	3.00	Koornwyn	3.00
Rutte jonge jenever	2.65	Bessenjenever	2.75
Rutte oude graan jenever	2.65		

## BINNENLANDS

Berenburg	2.65
Vieux	2.65
Jägermeister	2.65

## TEXELSE LIKEUR KRUIDENBITTER

Texels Juttertje	2.50
Kersen cranberry likeur	4.25
Honing walnoot likeur	4.25
Limoncello vlierbloesem likeur	4.25
Chocolade karamel likeur	4.25
Texelstroompje	4.25

## LIKEUREN

Baileys	4.00	Cointreau	4.00
Dom Benedictine	4.00	Amaretto	4.00
Drambuie	4.00	Tia Maria	4.00
Licor 43	4.00	Limoncello	4.00

## RUM

Bacardi Carta Blanca	4.00
Bacardi Carta Negra	4.00

## COGNACS

Remy Martin VS	6.50	Armagnac	5.75
Courvoisier VS	5.00	Busnel Calvados	5.00
Martell VSOP	6.50		

## WHISKY'S

Jameson	IRL	4.90
Glenkinchie	SCH	6.75
Single Malt 12y		
The Glenlivet	SCH	7.00
Single Malt Reserve 15 y		
Singleton	SCH	6.75
Single Malt 12 y		
Laphroaig	SCH	6.75
Single Malt 10 y		

## OVERIGE GEDISTILLEERD

TX Wodka	4.75	Sambucca	4.25
Vodka	3.90	Grappa	4.25
Pernod	3.75	Malibu	3.75
Tequila	4.25	Campari	3.50
Martini wit	3.50	Martini rood	3.50
Rode port	3.50	Witte port	3.50

## GIN-TONIC

TX Gin	10.50
Texelse TX Gin, Fever Tree Tonic, limoen, munt	
Hendrick's	9.00
Gin, Fever Tree Tonic, komkommer, limoen	

## APERITIEF

Hugo	6.50
Aperol Spritz	6.50

# WIJNKAART

## WIT

	GLAS	FLES
<b>La Campagne Chardonnay</b> Frankrijk – Languedoc Roussillon   Druif: chardonnay <i>Heerlijke Zuid-Franse chardonnay, met aroma's van perzik en peer.</i>	4.75	20.50
<b>Pasqua Pinot Grigio</b> Italië – Veneto   Druif: pinot grigio <i>Fris, rond en evenwichtig in de smaak met tonen van peer, citrus en druiven.</i>	4.75	20.50
<b>Mud House (SB)</b> Nieuw-Zeeland – Malborough Druif: sauvignon blanc <i>Een wijn met een prachtig balans tussen rijp tropisch fruit en frisse 'crispy' zuren.</i>	5.75	25.50
<b>Ken Forrester Chenin Blanc</b> Zuid-Afrika - Stellenbosch   Druif: chenin blanc <i>Mondvullende combinatie van rijp fruit en elegante houtrijping.</i>	29.50	
<b>Riesling Muschelkalk</b> Duitsland - Rheinhessen   Druif: riesling <i>Geurig met bloemen en citroen.</i>	29.50	
<b>Chablis Premier Cru Vaullignot</b> Frankrijk - Bourgogne   Druif: chardonnay <i>Geelgouden kleur met groene hints. Aroma's van munt en ananas met een soepele lange afdronk.</i>	37.50	
<b>Pouilly-Fuissé</b> Frankrijk - Bourgogne   Druif: chardonnay <i>In de geur een intens bouquet van citrus en exotisch fruit. Op de tong zuiver en mineralig.</i>	42.50	

## ROSÉ

	GLAS	FLES
<b>La Campagne Rosé Cinsault IGP</b> Frankrijk – Languedoc-Roussillon Druif: cinsault <i>Een lichtroze, fruitige rosé met levendige aroma's van kleine besjes, bosaardbeien en frambozen.</i>	4.75	20.50
<b>Château Beaulieu Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé</b> Frankrijk - Aix-en-Provence Druif: grenache, syrah, mourvèdre <i>Lichte stijl rosé, met een behoorlijke dosis frambozen en zwarte kersen.</i>	28.75	

## ROOD

	GLAS	FLES
<b>La Campagne Merlot</b> Frankrijk – Languedoc-Roussillon   Druif: merlot <i>Volfruitig met rokerige spicy tonen.</i>	4.75	20.50
<b>Artero Tempranillo</b> Spanje – Castilla-La Mancha Druif: tempranillo <i>100% tempranillo en volledig gerijpt op roestvrij staal waardoor hij zijn fruitige karakter behoudt.</i>	4.75	20.50
<b>Castillo de Molina Cabernet Sauvignon</b> Chili – Rapel Valley   Druif: cabernet sauvignon <i>Intens robijnrode wijn. De smaak is fruitig met plezierige rijpe tonen en ronde tannines.</i>	5.75	25.50
<b>Lergemuller Spatburgunder</b> Duitsland - Pfalz   Druif: pinot noir <i>Een mooie licht gekleurde rode wijn met een mooie geïntegreerde kruidige ondertoon.</i>		28.50
<b>Corte Giara Ripasso</b> Italië – Veneto   Druif: corvina veronese, rondinella <i>Krachtige dieprode wijn met intense aroma's van zwarte kersen en warme kruidigheid.</i>		32.50
<b>Baroja Rioja Reserva</b> Spanje- Rioja   Druif: tempranillo <i>Een krachtige wijn met rijp fruit, vanille, specerijen en koffie.</i>		32.50
<b>Ken Forrester Renegade SMG</b> Zuid-Afrika - Westkaap   Druif: shiraz, grenache noir <i>Vol van smaak met impressies van bramen, kruidnagel en een mooie diepe aardse afdronk.</i>		39.50

## MOUSSEREND

	GLAS	½ FLES	FLES
<b>Segura Viudas Cava 75cl</b> Spanje – Penedés Druif: macabeo, xarel-lo, parellada <i>Elegante cava met een frisse delicate mousse.</i>	4.95	11.25	22.50

## DESSERTWIJN/ SHERRY

	GLAS	FLES
<b>Domaine de Barroubio Muscat</b> Frankrijk - Languedoc   Druif: muscat <i>Zeer zuiver en aromatisch met een superieure balans tussen zoeten en zuren.</i>	4.95	21.50
<b>Valdespino, Pedro Ximénez El Candado</b> Spanje - Castilië-La Mancha   Druif: pedro ximénez <i>Zachte en fluwelige sherry met tonen van pruimen en een lange afdronk.</i>	4.95	

# BIERKAART

## BIEREN VAN 'T VAT

Heineken	Alc. 5%	25 cl	2.85
		50 cl	5.60
Texels Skuumkoppe	Alc. 6%	30 cl	4.00
		50 cl	6.60
Wisseltap		30 cl	4.25
		50 cl	6.75

## TEXELSE BIEREN OP FLES

Alle Texelse bieren op fles 4.25

### Texels Goudkoppe (alc. 6%)

Een karaktervol speciaalbier, licht bitter, droog, rijk van smaak en zuiver.

### Texels Tripel (alc. 8,5%)

Een robuust speciaalbier met zijn kenmerkende zoetje en uitgesproken hopbitterheid.

### Texels Overzee IPA (alc. 6,0%)

Heerlijk verfrissend met fruitige accenten van citrus en abrikoos. Lekker bitter door de toevoeging van extra hop, met een vleugje overzee door het gebruik van Amerikaanse hopsoorten als Cascade en Simcoe.

### Texels Vuurbaak (alc. 5,5%)

In de stijl van Ierse Red Ale, fruitig met een zacht-bittere afdronk. Een ode aan de Texelse vuurtoren.

### Texels Blond (alc. 5,0%)

Een vleugje Texelse zeevenkel geeft Texels Blond een aromatisch, zacht kruidig accent.

### Texels Dubbel (alc. 6,4%)

Met geroosterd gerstemout, dat het bier zijn kenmerkende robijnrode gloed en volle smaak met een fluweelzoete afdronk geeft.

### Texels Springtij (alc. 7,5%)

Een stevig blond lentebier, bloemig en kruidig.

### Texels Skiller Wit (alc. 5,0%)

Een fris en kruidig witbier. Vol en romig van smaak met een hint van citrus en kruiden. Een zalige frisse dorstlesser op warme dagen.

### Texels Noorderwiend (alc. 7,5%)

Hartverwarmend winterbier. Texels Noorderwiend is een robuust winterbier gebrouwen met gedroogde curacaoschillen en diverse soorten speciaal mout. Hartverwarmend, zachtbitter en fruitig.

### Texels Bock (alc. 7,0%)

Intens en gebalanceerd herfstbockbier. Texels Bock is ongefilterd herfstbier en dankt zijn diepe robijnrode kleur en karamelachtige smaak aan 3 soorten cara-mout en geroosterd gerstemout. Een klein beetje gist onderin de fles zorgt voor een rijk en romig mondgevoel.

## SPECIAL BIEREN

Karmeliet Trippel	Alc. 8.4%	4.50
Een goud- tot bronskleurig trappist met een romige schuimkraag.		
Duvel	Alc. 8.5%	3.95
Fris goudblond. Fruitig, hopkarakter.		
Amstel Radler	Alc. 2%	3.20
Corona	Alc. 4.6%	4.95
Desperados	Alc. 5.9%	4.50
Wieckse Rosé	Alc. 4%	3.20

### CIDER

Old Mout kiwi & lime	Alc. 4%	3.75
Apple Bandit	Alc. 4,5%	3.75

### ALCOHOL VRIJ

Heineken	Alc. 0.0%	3.20
Amstel Radler	Alc. 0.0%	3.20
Brand Weizen	Alc. 0.0%	3.20

## LEKKER BIJ DE BORREL:

✓ Stokbrood kruidenboter			4.50
✓ Olijven			4.00
Gemengde olijven, knoflook.			

	6st.	12st.	20st.
Bitterballen	5.00	8.00	13.00
✓ Mini-kaassoufflés	5.00	8.00	13.00
Bittergarnituur	5.00	8.00	13.00
Oud Hollands plankje			9.50
Leverworst, jong belegen kaas en bitterballen.			
✓ Kaasplankje			9.00
Diverse soorten kaas met grove mosterd.			
Yakatori-spiesjes			6.00
Kip, Kikkoman.			
Charcuterie			9.00
Texelse wereldse worst en fijne vleeswaren.			
✓ Nacho cheese			7.00
Tomaat, uien, kaas, guacamole en chilisaus.			

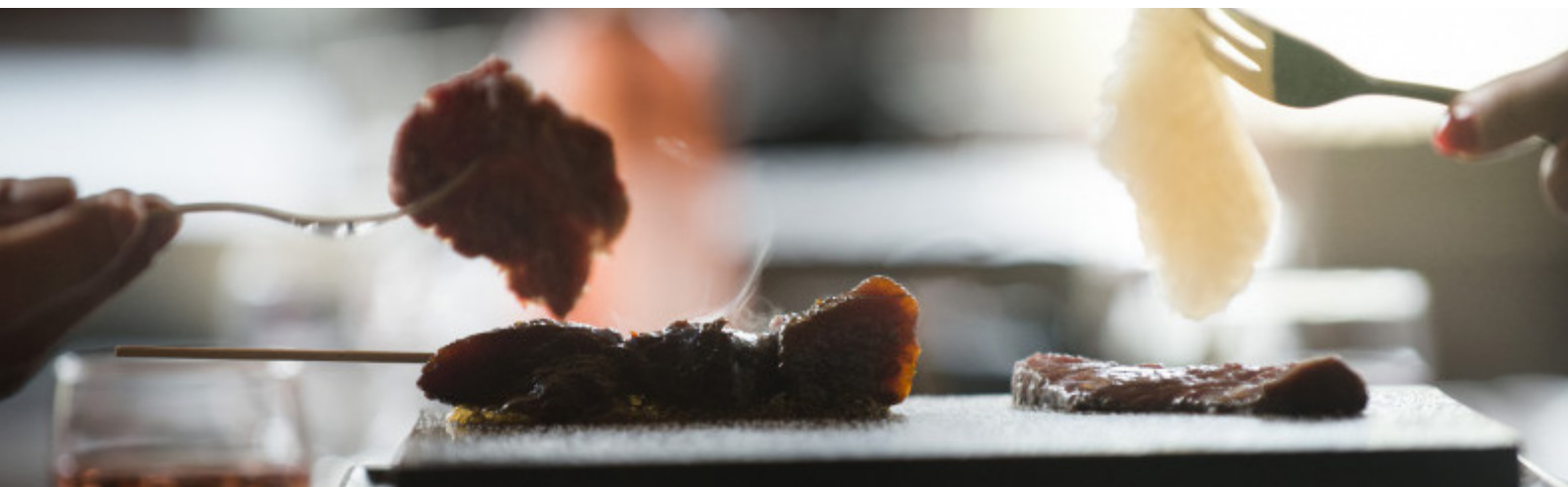
✓ = vegetarisch gerecht

# JUTTEREN 2.0

## Kom gezellig “Jutteren” met het hele gezin

Op een speciale steen bereidt u zelf uw ‘maaltje’.  
Varieer naar keuze met vlees, vis en groente.  
Geserveerd met diverse rauwkost, koude sauzen,  
frietten en stokbrood met kruidenboter.  
Kortom: smullen maar!

Reserveren gewenst: vanaf 2 personen.  
Volwassenen 22.50 p.p. en kinderen  
(4 t/m 12 jr) 11.50 p.p.



## Mit der ganzen Familie gemütlich “Jutteren”

Auf einem speziellen Stein bereiten Sie Ihre eigene ‘Mahlzeit’  
zu. Variieren Sie Ihre Auswahl an Fleisch, Fisch und Gemüse.  
Servierrt mit verschiedenen Rohkostsorten, kalten Saucen,  
Pommes frites und Baguette mit Kräuterbutter.  
Kurzum: Einfach genießen!

Reservierung erwünscht: ab 2 Personen.  
Erwachsene 22.50 pro Pers. und Kinder  
(4 bis einschl. 12 J.) 11.50 pro Pers.



# Le Petit Chef



De Krim Texel



## 3D DINERBELEVENIS

### NIEUW IN NEDERLAND

Vakantiepark De Krim heeft een nieuwe cheffkok. Hij is de kleinste kok ter wereld van slechts 58 millimeter groot. Maar hoewel zijn lengte gering is, zijn zijn daden groot. Kom genieten van heerlijke gerechten zoals bouillabaisse, zalmfilet en een heerlijk dessert.



Een unieke ervaring, zowel voor gezinnen als voor (zakelijke) gezelschappen van 4 tot 16 personen.

Er is een speciaal menu geselecteerd dat goed aansluit bij de beelden. Indien gewenst is bestellen van ons a la carte-menu ook mogelijk.

**Dagelijks vanaf 17.00**, alleen op reservering, in Theater De Kiekendief.

#### VOORGERECHT

Bouillabaisse met crouton en rouille of tomatensoep

#### HOOFDGERECHT

Tournedos met saus naar keuze of zalmfilet met limoen en dragonsaus

#### NAGERECHT

Petit Grand Dessert

**39.95 p.p. (kinderen tot 10 jaar 50% korting)**

#### Meer informatie of reserveren?

Bij de informatiebalie in 't Paviljoen of telefonisch via 0222-390115.

Allergie of speciaal dieet?

Neem dan contact met ons op, dan zoeken we samen een passende oplossing.

Theater de Kiekendief,  
Roggenslootweg 6, De Cocksdorp

## 3D DINERERLEBNIS

### NEU IN DEN NIEDERLANDEN

Ferienpark De Krim hat einen neuen Chefkoch. Er ist mit nur 58 Millimetern Körpergröße der kleinste Koch der Welt. Doch obwohl seine Größe klein ist, sind seine Taten groß. Genießen Sie köstliche Gerichte wie Bouillabaisse, Lachsfilet und ein leckeres Dessert.



Ein einzigartiges Erlebnis, sowohl für Familien als auch für (Geschäfts-)Gesellschaften von 4 bis 16 Personen.

Ein spezielles Menü wurde ausgewählt, um den Bildern gut zu entsprechen. Auf Wunsch ist auch eine Bestellung über unser À-la-carte-Menü möglich.

**Täglich, ab 17.00**, nur mit Reservierung, im Theater De Kiekendief

#### VORSPEISE

Bouillabaisse mit crouton und rouille oder Tomatensuppe

#### HAUPTGERICHTE

Tournedos mit Sauce nach Wahl oder Lachsfilet mit Limone und Estagronsauce

#### NACHSPEISE

Petit Grand Dessert

**39.95 p.p. (Kinder bis 10 Jahre 50% Rabatt)**

#### Mehr Information oder reservieren?

Am Informationsschalter in 't Paviljoen oder telefonisch unter 0222-390115

Allergie oder besondere Diät?

Sprechen Sie uns an und wir finden gemeinsam eine passende Lösung.

Theater de Kiekendief,  
Roggenslootweg 6, De Cocksdorp

