



Menu

Voorgerechten



Breekbrood met huisgemaakte dips

Kruidenboter, tomatentapenade en rouille

9,75



Huisgemaakte tomatensoep

Breekbrood en basilicumroom

9,75



Huisgemaakte courgettesoep

Breekbrood, gember en kerrieschuim

9,75



Huisgemaakte vissoep

Breekbrood en rouille

11,75

Krokante kip salade (ook als hoofdgerecht €22,75)

Tabouleh, zoetzure groenten, Oosterse dressing, mango en chili saus

13,75

Rundercarpaccio

Truffelmayonaise, rucola, rode ui, Grana Padano en pittenmix

14,75



Papadum met geroosterde groenten

(ook als hoofdgerecht €22,75)

Mesclum, paprika, asperges, courgette, ui, zongedroogde tomaten en Indiase saus

13,75



Gegrilde groene asperges met burrata

(ook als hoofdgerecht €23,75)

Zongedroogde tomaat, zoetzure groenten, aceto balsamico en komijn

14,25

Salade gerookte zalm (ook als hoofdgerecht €24,25)

Mesclum, zoetzure groenten, rode ui, dille, croutons en honing mosterd dressing

15,25



Oude kaas kroketten 3st.

Rucola, huisgemaakte koolsla, Old Amsterdam, croutons en pestomayo

13,75



Nacho's

Vega gehakt, jalapeno, paprika, tomatensalsa, guacamole en kaassaus

13,75

Heeft u allergieën en/of dieetwensen? Laat het ons weten!

Hoofdgerechten

	Hamburger <i>Brioche bun, sla , gefrituurde uienringen, tomaat, komkommer, cheddar, friet en huisgemaakte koolsla</i>	23,25
	Vegaburger <i>Brioche bun, nachoburger met guacemole, tomatensalsa, gefrituurde uienringen, friet en huisgemaakte koolsla</i>	23,25
	Kippendij saté <i>Basmatirijst, atjar , kroepoek en satésaus</i>	23,50
	Stoofvlees van rund <i>Basmatirijst en huisgemaakte koolsla</i>	23,50
	Spareribs zoet gemarineerd <i>Gepofte aardappel met kruidenkaas, huisgemaakte koolsla en knoflooksaus</i>	23,50
	Black Angus Entrecote 150 dagen graan gevoerd (200 gr) <i>Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of chimichurry</i>	28,25
	Zeebaars <i>Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en antiboise</i>	25,50
	Zalmfilet <i>Seizoensgroenten, aardappelgarnituur, beurre blanc met citroen en dille</i>	26,00
 	Vispannetje <i>Gruyère, brood, salade en rouille</i>	24,75
	Geroosterde aubergine <i>Miso, chermoula, basmatirijst, granaatappel en spinazie</i>	22,75
	Gekookte mosselen <i>Friet, salade, knoflooksaus en cocktailsaus</i>	29,75
	Ravioli van geitenkaas en honing <i>Groene asperges, zongedroogde tomaat en tuinkruidensaus.</i>	24,75

Wenst u friet in plaats van basmatirijst of aardappelgarnituur?	1,75
Wilt u extra friet bestellen?	3,25
Wilt u extra rauwkostsalade bestellen?	1,00
Wilt u extra champignonsaus of pepersaus bestellen?	2,75

Nagerechten

Cheesecake

Limoencoulis, frambozen sorbetijs en vers fruit

13,25

Brownie

Witte chocoladeijs, aardbeien met balsamico

11,25

Citrus crème brûlée

Groene appel sorbetijs

11,25



Sorbet- toren (vegan)

Vers fruit

11,25

Koffie met lekkernijen en Zeeuwse likeur

Macaron, brownie, boterkoek, bonbon en een pindarotsje

11,25

Coupe Colonel

Citroen sorbetijs met een scheutje wodka (kan ook alcoholvrij)

11,25

Heeft u allergieën en/of dieetwensen? Laat het ons weten!

De geschiedenis van Strandhotel Westduin

1926

De oorsprong van Strandhotel Westduin ligt in een eenvoudige uitspanning in een oud houten boerenhofje onder de duinen aan de Galgenweg. Echtpaar Huvers-Hille is hier in 1926 begonnen met het verkopen van koffie, thee, limonade, zuurballen en stroopwafels.



1965

Door de jaren heen werd het een echt horeca bedrijf en is het pand meerdere malen flink verbouwd. In 1965 had het de naam: 'Café-pension-restaurant Westduin'. Dankzij het opkomende toerisme konden de plannen steeds verder uitgebreid worden.

1984

In maart 1983 werd de naam van het hotel bekend: Westduin Budget Hotel. Directeur Eef Izeboud en bedrijfsleider Robbert-Jan Hanemaaijer konden vrijdag 1 juni 1984 de deuren van het Westduin Budget Hotel openen.

