# Menu

## Voorgerechten

**Breekbrood met huisgemaakte dips** — 8,25
Kruidenboter, tomatentapenade en stroopvet met kaantjes

**Huisgemaakte tomatensoep** — 9,25
Breekbrood en basilicumroom

**Huisgemaakte uiensoep** — 9,25
Kaascroutons

**Huisgemaakte vissoep** — 12,75
Breekbrood, gestoofde venkel en knoflook-saffraan dip

**Rundercarpaccio** — 15,25
Pestomayonaise, rucola, rode ui, Grana Padano en pittenmix

**Tartaar van rode biet** — 13,75
Zoetzure tomaat, mesclum, kappertjes, rode ui, balsamico en crumble van geitenkaas

**Salade gerookte zalm*** — 15,75
Mesclun, zoetzure groenten, rode ui, croutons en wasabimayonaise

**Salade krokante kip*** — 13,75
Mesclun, zoetzure groenten, rode ui, croutons en chilimayonaise

**Proeverij van wild** — 15,75
Kroket met dragon-grapefruitmayonaise, hertenham, gerookte eend, mesclun, ingelegde groenten en cranberrydressing

* Ook mogelijk als hoofdgerecht €22,75

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

# Hoofdgerechten

## Hamburger van rund
Brioche bun, sla, tomatensalsa, cheddar, gefrituurde uienringen, zoete aardappel friet en salade

22,50

## Kimchi hamburger van rund
Brioche bun, kimchi, gochujang-mayonaise, uitgebakken bacon, uienchutney,
gefrituurde uienringen, zoete aardappel friet en salade

22,50

## Rode biet en geitenkaas burger
Rode bieten bun, gekarameliseerde rode ui, balsamico, gefrituurde uienringen,
zoete aardappel friet en salade

22,50

## Saté van kippendij
Pilavrijst, ingelegde groenten, kroepoek en satésaus

23,50

## Stoverij van wild
Zuurkoolstamppot en stoofpeer

24,50

## Varkenshaas medaillons
Seizoensgroenten, spek, brie, aardappelgarnituur en keuze uit champignonsaus of pepersaus

23,50

## Biefstuk 200 gram
Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en keuze uit kruidenboter, champignonsaus of pepersaus

25,50

## Roodbaarsfilet meunière
Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en antiboise

23,75

## Zalmfilet
Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en bearnaisesaus

25,50

## Vispannetje
Verschillende vissoorten, gestoofde venkel, vissaus, gruyèrekaas en pilavrijst

23,75

## Vegetarische ravioli
Pompoen, knoflook, kappertjes, limoen, basilicum, seizoensgroenten
en saus van zongedroogde tomaten

24,75

## Hertenbiefstuk
Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en cranberry-kersensaus

26,25

| | |
|---|---|
| **Wenst u friet in plaats van rijst of aardappelgarnituur?** | **1,75** |
| **Extra friet bestellen?** | **3,25** |
| **Extra  rauwkostsalade bestellen?** | **1,00** |
| **Extra champignon- of pepersaus bestellen?** | **1,00** |

# Nagerechten

| | |
|---|---|
| Dame Blanche<br>Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom | 11,75 |
| Crème brûlée van sinaasappel en speculaas<br>Bloedsinaasappel sorbetijs en slagroom | 11,75 |
| Stroopwafel & peer<br>Stroopwafel ijsdessert en stoofpeer | 11,75 |
| Koffie met lekkernijen en Zeeuwse likeur<br>Macaron, pistache brownie, gevulde speculaas, bonbon, appelcake en mokkabonen | 11,75 |
| Tarte tatin van appel<br>Warme vijg en vanille-ijs | 11,75 |
| Kaasbordje van Schellach<br>4 lokale kazen van kaasboerderij Schellach uit Walcheren.<br>Druiven, rozijnenbrood, cranberrychutney en notenmix | 14,75 |

**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.

