



# Menu

## Voorgerechten



Breekbrood met huisgemaakte dips

*Kruidenboter, tomatentapenade en rouille*

9,75



Huisgemaakte tomatensoep

*Breekbrood en basilicumroom*

9,75

Huisgemaakte courgettesoep (ook vegetarisch)

*Breekbrood, gember, kerrie en schuim van rauwe ham*

9,75



Huisgemaakte vissoep

*Boerenbrood en rouille*

11,75

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

*Tabouleh, zoetzure groenten, granaatappel en Oosterse dressing*

13,75



Gravad Lax (van zalm)

*Gemarineerde groenten, krokant zeewier en French dressing*

13,75

Rundercarpaccio

*Truffelmayonaise, rucola, rode ui, Grana Padano en pittenmix*

14,75



Rendang kroket

*Mesclun, zoetzure groenten, sake parels en sesamdressing*

13,25



Nacho's

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

13,75

## Hoofdgerechten

Hamburger

*Brioche bun, sla, gefrituurde uienringen, tomaat, komkommer, cheddar en friet*

22,75



Vegaburger

*Nachoburger met guacamole, sla, tomatensalsa, gefrituurde uienringen en friet*

22,75

Stoofvlees van rund

*Basmatirijst en salade*

23,50

Kippendij saté

*Basmatirijst, atjar, kroepoek en satésaus*

23,50

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



|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                     | Spareribs zoet gemarineerd<br><i>Gepofte aardappel met kruidenkaas, sla en knoflooksaus</i>                           | 23,50 |
|                                                                                                                                                                     | Black Angus Entrecote 150 dagen graan gevoerd (200 gr)<br><i>Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en kruidenboter</i> | 27,75 |
|                                                                                    | Zeebaars<br><i>Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en antiboise</i>                                                  | 25,50 |
|                                                                                    | Zalmfilet<br><i>Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en bearnaisesaus</i>                                             | 25,50 |
|   | Vispannetje<br><i>Gruyère, brood, salade en rouille</i>                                                               | 24,75 |
|                                                                                    | Groentecurry<br><i>Seizoensgroenten, basmatirijst en kroepoek</i>                                                     | 22,75 |
|                                                                                   | Geroosterde aubergine<br><i>Miso, chermoula, basmatirijst, granaatappel en spinazie</i>                               | 22,75 |
|                                                                                  | Ravioli met spinazie en ricotta<br><i>Paddenstoelensaus met walnoot, zongedroogde tomaat en lente-ui</i>              | 23,25 |

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| 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

|                                                                                     |                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                     | Mango passievrucht tiramisu<br><i>Passievruchtijis</i>                                                    | 10,95 |
|                                                                                     | Brownie<br><i>Karamelsaus en witte chocolade ijs</i>                                                      | 10,95 |
|                                                                                     | Crème brûlée van pistache en kardemom<br><i>Pistache ijs</i>                                              | 10,95 |
|  | Sorbetijs (vegan)<br><i>Vers fruit en sorbet</i>                                                          | 10,95 |
|                                                                                     | Koffie met lekkernijen en Zeeuwse likeur<br><i>Macaron, brownie, boterkoek, bonbon en een pindarotsje</i> | 10,95 |
|                                                                                     | Coupe Colonel<br><i>Citroen sorbetijs met een scheutje wodka (kan ook alcoholvrij)</i>                    | 10,95 |

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.

