



Menu

Voorgerechten



Breekbrood met huisgemaakte dips

Kruidenboter, tomatentapenade en rouille

8,25



Huisgemaakte tomatensoep

Breekbrood en basilicumroom

9,25



Pompoensoep

Gember, komijn, kurkuma en breekbrood

9,25



Huisgemaakte vissoep

Breekbrood en rouille

12,75

Erwtensoep

Roggebrood en Zeeuws spek

11,75

Rundercarpaccio

Truffelmayonaise, rucola, rode ui, Grana Padano en pittenmix

15,25



Papadum (als hoofdgerecht € 22,75)

Geroosterde wintergroente en za'atar mayonaise

13,75



Bospaddenstoel kroketjes 3st.

Gerookte knolselderij, mesclun, zoetzure groente en grove mosterd mayonaise

13,75

Salade gerookte zalm (als hoofdgerecht € 24,25)

Pompoen, knolselderij, mesclun, zongedroogde tomaat, zoetzure groenten en wasabi mayonaise

15,75

Salade hertenham (als hoofdgerecht € 24,75)

Pompoen, knolselderij, mesclun, zongedroogde tomaat, zoetzure groenten en cranberry mayonaise

15,75



Parelcouscous met geitenkaas (als hoofdgerecht €22,75)

Zoetzure groenten, mesclun, olijven zongedroogde tomaat, cashewnoten, granaatappel en hoisinsaus

13,75

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

Hoofdgerechten

Hamburger	22,50
Brioche bun, sla , gefrituurde uienringen, tomatensalsa, cheddar, friet en salade	



Vegaburger	23,25
Brioche bun, nachoburger met guacamole, tomatensalsa, cheddar, gefrituurde uienringen, friet en salade	

Kippendij saté	23,50
Basmatirijst, atjar, kroepoek en satésaus	

Stoofvlees van rund	23,50
Basmatirijst en salade	

Hertenbiefstuk	28,75
Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en port-peperkoek saus	

Eendenborst	25,75
Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en sinaasappelsaus	

Scholfilet	25,25
Beurre blanc met saffraansaus, seizoensgroenten, aardappelgarnituur, kruidenkorst van knoflook, paprikapoeder, oregano en tijm	



Zalmfilet	25,25
Seizoensgroenten, aardappelgarnituur, bearnaisesaus	



Vispannetje	23,75
Gruyère, brood, salade en rouille	



Ravioli van aubergines	24,75
Beurre blanc met saffraansaus, zongedroogde tomaat, geroosterde aubergine, pompoen, gerookte knolselderij en walnoten	

Wenst u friet in plaats van basmatirijst of aardappelgarnituur?	1,75
Extra rauwkostsalade bestellen?	3,25
Extra champignon- of pepersaus bestellen?	1,00
Extra friet bestellen?	2,75

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

Nagerechten

Dame Blanche

Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

11,75

Brownie

Witte chocoladeijs, vers fruit en slagroom

11,75

Crème brûlée

Steranijs, kaneel, stoofpeer en sorbetijs van Kir Royal

11,75

Klassieke tiramisu

Mascarpone, koffie, cacao, lange vingers, 0,0 Amaretto en café-marmer roomijs

11,75

Koffie met lekkernijen en Zeeuwse likeur

Macaron, brownie, boterkoek, bonbon en een pindarotsje

11,75

Melting marshmallow

Met slagroom

11,75

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.

