



Menu

Vorspeisen



Brot mit hausgemachten Dips
Kräuterbutter, Tomatentapenade und Rouille

9,75



Hausgemachte Tomatensuppe
Brot und Basilikumcreme

9,75



Hausgemachte Zucchini-suppe
Brot, Currycreme und Ingwer

9,75



Hausgemachte Fischsuppe
Brot und Rouille

11,75

Knuspriger Hühnersalat (auch als Hauptgericht €22,75)
Tabouleh, süß-saures Gemüse, Granatapfel und orientalisches Dressing

13,75

Rindercarpaccio
Trüffelmayonnaise, Rucola, rote Zwiebeln, Grana Padano und Kernmischung

14,75



Papadam mit gebratenem Gemüse
(auch als Hauptgericht €22,75)
Mesclum, Paprika, Spargel, Zucchini, Zwiebel, sonnengetrocknete Tomaten und eine indische Sauce

13,75



Gegrillter grüner Spargel mit Burrata
(auch als Hauptgericht €23,75)
Sonnengetrocknete Tomaten, süß-saures Gemüse, Aceto Balsamico und Kümmel

14,25

Räucherlachs-Salat (auch als Hauptgericht €24,25)
Mesclum, süß-saures Gemüse, rote Zwiebeln, Dill, Croutons und Honig-Senf-Dressing

15,25



Alte Käsekrokette
Rucola, hausgemachter Krautsalat, alter Amsterdamer, Croutons und Pesto-Mayonnaise

13,75



Nachos
Vega-Hackfleisch, Jalapeno, Paprika, Tomatensalsa, Guacamole und Käsesauce

13,75

Haben Sie Allergien und/oder Ernährungsbedürfnisse? Bitte teilen Sie uns dies mit!

Hauptgerichte

Hamburger

Brioche-Brötchen, Salat, frittierte Zwiebelringe, Tomate, Gurke, Cheddar
Pommes frites und hausgemachter Krautsalat

23,25



Vegaburger

Brioche-Brötchen, Nacho-Burger mit Guacemole, Tomatensalsa, gebratenen
Zwiebelringen, Pommes und hausgemachtem Krautsalat

23,25

Rinderschmorbraten

Basmatireis und hausgemachtem Krautsalat

23,50

Hähnchenschenkel Satay

Basmatireis, Atjar, Maniok und Satay-Sauce

23,50

Süß marinierte Spareribs

Gebackene Kartoffel mit Kräuterkäse, hausgemachtem Krautsalat
und Knoblauchsoße

23,50

Black Angus Entrecote 150 Tage gefüttert (200 gr)

Gemüse der Saison, Kartoffelbeilage und Sauce nach Wahl: Pfeffersauce,
Champignonsauce oder Chimichurry

28,25



Wolfsbarsch

Gemüse der Saison, Kartoffelbeilage und Antiboise

25,50



Lachsfilet

Gemüse der Saison, Kartoffelbeilage, Beurre blanc mit Zitrone und Dill

26,00



Fischpfanne

Gruyère, Brot, Salat und Rouille

24,75



Gebratene Aubergine

Miso, Chermoula, Basmatireis, Granatapfel und Spinat

22,75

Gekochte Muscheln

Pommes frites, Salat, Knoblauchsauce und Cocktailsauce

29,75



Ravioli mit Ziegenkäse und Honig

Grüner Spargel, sonnengetrocknete Tomaten und Gartenkräutersauce.

24,75

Möchten Sie Pommes frites anstelle von Wildreis oder
Kartoffelbeilage?

1,75

Möchten Sie zusätzliche Pommes frites bestellen?

3,25

Möchten Sie zusätzlich einen Rohkostsalat bestellen?

1,00

Möchten Sie extra Pilzsauce oder Pfeffersauce bestellen?

2,75

Desserts

Käsekuchen

Limettencoulis, Himbeersorbet-Eis und frische Früchte

13,25

Brownie

Weißes Schokoladeneis, Erdbeeren mit Balsamico-Essig

11,25

Crème brûlée mit Zitrusfrüchten

Sorbet-Eis mit grünem Apfel

11,25



Sorbet-Turm

Mit frischen Früchten (Allergenfrei)

11,25

Kaffee mit Naschereien und Zeeländischem Likör

Macaron, Brownie, Butterkuchen, Bonbon und Erdnussbuttergebäck

11,25

Coupe Colonel

Zitronensorbet-Eiscreme mit einem Schuss Wodka (kann auch alkoholfrei zubereitet werden)

11,25

Haben Sie Allergien und/oder Ernährungsbedürfnisse? Bitte teilen Sie uns dies mit!

Die Geschichte des Strandhotel Westduin

1926

Der Ursprung des Strandhotels Westduin liegt in einer einfachen Gaststätte in einem alten hölzernen Bauernhof unter den Dünen an der Galgenweg. Im Jahr 1926 begann das Ehepaar Huvers-Hille hier mit dem Verkauf von Kaffee, Tee, Limonade, sauren Bonbons und Stroopwafeln.



1965

Im Laufe der Jahre entwickelte sich daraus ein echtes Gastronomieunternehmen, und das Gebäude wurde mehrfach umfangreich umgebaut. Im Jahr 1965 trug es den Namen: „Café-Pension-Restaurant Westduin“. Dank des aufkommenden Tourismus konnten die Pläne immer weiter ausgebaut werden.

1984

Im März 1983 wurde der Name des Hotels bekannt: Westduin Budget Hotel. Direktor Eef Izeboud und Betriebsleiter Robbert-Jan Hanemaaijer konnten am Freitag, dem 1. Juni 1984, die Türen des Westduin Budget Hotels öffnen.

