Menu

Vorspeisen

Brot zum Brechen mit hausgemachten dips 8,25
Kräuterbutter, Tomatentapenade und Sirup & Krusten

Hausgemachte Tomatensuppe 9,25
Brot und Basilikumcreme

Hausgemachte Zwiebelsuppe 9,25
Käse-Croutons

Hausgemachte Fischsuppe 12,75
Brot zum Brechen, geschmorter Fenchel und Knoblauch-Safran-Dip

Rindercarpaccio 15,25
Pesto-Mayonnaise, Rucola, rote Zwiebeln, Grana Padano und Kernmischung

Tatar von Roter Bete und süßsaurer Tomate 13,75
Mesclun Salat, Kapern, rote Zwiebel, Balsamico und Ziegenkäse-Crumble

Marktfrischer Salate mit Räucherlachs* 15,75
Mesclun Salat, süß-saures Gemüse, rote Zwiebel, Croutons und Wasabi-Mayonnaise

Marktfrische Salate mit knusprigem Hähnchen* 13,75
Mesclun Salat, süß-saures Gemüse, rote Zwiebel, Croutons und Chili-Mayonnaise

Verkostung von Wild 15,75
Kroket mit Estragon-Grapefruit-Mayonnaise, Hirschschinken und geräucherter Ente,
Mesclun, eingelegtes Gemüse und Cranberry-Dressing

* Auch möglich als Hauptgericht €22,75

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

Hauptgerichte

Hamburger — 22,50
Brioche-Brötchen, Salat, Tomatensalsa, Cheddar, frittierte Zwiebelringe,
Süßkartoffel-Pommes und Salat

Kimchi-Hamburger vom Rind — 22,50
Brioche-Brötchen, Kimchi, Gochujang-Mayonnaise, knusprig gebratener Speck, Zwiebelchutney,
frittierte Zwiebelringe, Süßkartoffel-Pommes und Salat

Rote-Bete-Ziegenkäse-Burger — 22,50
Rote-Bete-Brötchen, karamellisierte rote Zwiebeln, Balsamico,
frittierte Zwiebelringe, Süßkartoffel-Pommes und Salat

Hähnchenschenkel Satay — 23,50
Pilaw-Reis, eingelegtes Gemüse, Krupuk und Saté-Sauce

Schmorbraten von Wild — 24,50
Mit Sauerkrautstampf und geschmorter Birne

Schweinefiletmedaillons — 23,50
Gemüse der Saison, Speck, Brie, Kartoffelbeilage und Wahlweise Pilz- oder Pfeffersoße

Rindersteak von 200 Gramm — 25,50
Gemüse der Saison, Kartoffelbeilage und Wahlweiss Kräuterbutter, Pilz oder Pfeffersoße

Rotbarschfilet nach Meunière-Art — 23,75
Gemüse der Saison, Kartoffelbeilage und Antiboise

Lachsfilet — 25,50
Gemüse der Saison, Kartoffelbeilage und Bearnaisesauce

Fischpan — 23,75
Verschiedene Fischsorten, geschmorter Fenchel, Fischsauce, Gruyère-Käse und Pilaw-Reis

Vegatarisches Ravioli — 24,75
Kürbis, Knoblauch, Kapern, Limette, Basilikum, Gemüse der Saison
und eine Soße aus sonnengetrockneten Tomaten

Hirschsteak — 26,25
Gemüse der Saison, Kartoffelbeilage und Cranberry-Kirsch-Soße

Möchten Sie Pommes frites anstelle von Reis 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?	**1,00**

Desserts

Dame Blanche Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne	11,75
Crème brûlée mit Blutorange und Spekulatius Sorbet aus Blutorangen und Schlagsahne	11,75
Stroopwafel & Birne Stroopwafel-Eisdessert und geschmorte Birne	11,75
Kaffee mit Naschereien und Zeeländischem Likör Macaron, Pistazien-Brownie, gefüllte Spekulatius, Praline, Apfelkuchen und Mokka-Pralinen	11,75
Apfel-Tarte Tatin Warme Feigen mit Vanilleeis	11,75
Käseplatte von Schellach 4 lokale Käsesorten von der Käserei Schellach aus Walcheren. Trauben, Rosinenbrot, Cranberry-Chutney und Nussmischung	14,75

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.

