



Menu

Vorspeisen



Brot mit hausgemachten Dips
Kräuterbutter, Tomatentapenade und Rouille

9,75



Hausgemachte Tomatensuppe

Brot und Basilikumcreme

9,75

Hausgemachte Zucchini-suppe (auch vegetarisch)

Brot, Ingwer, Curry und Schaum von rohem Schinken

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



Gravad Lax

Mariniertes Gemüse, knuspriger Seetang und französisches Dressing

13,75

Rindercarpaccio

Trüffelmayonnaise, Rucola, rote Zwiebeln, Grana Padano und Kernmischung

14,75



Rendang-Krokette

Mesclun, süß-saures Gemüse, Sake-Perlen und Sesam Dressing

13,25



Nachos

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

13,75

Hauptgerichte

Hamburger

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

22,75



Vegaburger

Nacho-Burger mit Guacamole, Salat, Tomatensalsa und frittierte Zwiebelringen

22,75

23,50

Rinderschmorbraten

Basmatireis und Salat

23,50

Hähnchenschenkel Satay

Basmatireis, Atjar, Maniok und Satay-Sauce

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

	Süß marinierte Spareribs	23,50
	<i>Gebackene Kartoffel mit Kräuterkäse, Salat und Knoblauchsoße</i>	
	Black Angus Entrecote 150 Tage gefüttert (200 gr)	27,75
	<i>Gemüse der Saison und Kartoffelbeilage mit Kräuterbutter</i>	
	Wolfsbarsch	25,50
	<i>Gemüse der Saison, Kartoffelbeilage und Antiboise</i>	
	Lachsfilet	25,50
	<i>Gemüse der Saison, Kartoffelgarnitur und Sauce bearnaise</i>	
 	Fischpfanne	24,75
	<i>Gruyère, Brot, Salat und Rouille</i>	
	Gemüsecurry	22,75
	<i>Gemüse der Saison, Basmatireis und Maniok</i>	
	Gebratene Aubergine	22,75
	<i>Miso, Chermoula, Basmatireis, Granatapfel und Spinat</i>	
	Ravioli mit Spinat und Ricotta	23,25
	<i>Pilzsauce mit Walnüssen, sonnengetrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln</i>	

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

	Mango-Passionsfrucht-Tiramisu	10,95
	<i>Passionsfrucht-Eiscreme</i>	
	Brownie	10,95
	<i>Karamellsauce und weiße Schokoladeneiscreme</i>	
	Crème brûlée Pistazie und Kardamom	10,95
	<i>Pistazieneis</i>	
	Sorbet (Vegan)	10,95
	<i>Frisches Obsts und Sorbet</i>	
	Kaffee mit Naschereien und Zeeländischem Likör	10,95
	<i>Macaron, Brownie, Butterkuchen, Bonbon und Erdnussbuttergebäck</i>	
	Coupe Colonel	10,95
	<i>Zitronensorbet-Eiscreme mit einem Schuss Wodka (kann auch alkoholfrei zubereitet werden)</i>	

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

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

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.

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.

