



Menu

Entrées



Pain français avec dips maison
Beurre aux herbes, tapenade de tomates et rouille

9,75



Soupe de tomates maison
Pain français et crème au basilic

9,75



Soupe de courgettes maison
Pain français, mousse de curry et gingembre

9,75



Soupe de poisson maison
Pain et rouille

11,75

Salade de poulet croustillante
(également comme plat principal €22,75)
Taboulé, légumes aigre-doux, pomme grenade et vinaigrette orientale

13,75

Carpaccio de bœuf
Mayonnaise à la truffe, roquette, oignon rouge, Grana Padano et mélange de graines

14,75



Papadum aux légumes grillés
(aussi comme plat principal €22,75)
Mesclum, poivrons, asperges, courgettes, oignons, tomates séchées et sauce indienne

13,75



Asperges vertes grillées avec burrata
(aussi comme plat principal €23,75)
Tomates séchées au soleil, légumes aigre-doux, aceto balsamique et cumin

14,25

Salade saumon fumé (aussi comme plat principal €24,25)
Mesclum, légumes aigre-doux, oignon rouge, aneth, croûtons et vinaigrette au miel et à la moutarde.

15,25



Croquette au vieux fromage
Roquette, salade de chou maison, vieux Amsterdam, croûtons et mayonnaise au pesto.

13,75

Nachos
Hachis Vega, jalapeno, poivron, salsa de tomate, guacamole et tourbillon de fromage.

13,75

Avez-vous des allergies et/ou des exigences alimentaires ? N'hésitez pas à nous en faire part !

Plats principaux

	Hamburger <i>Pain brioché, laitue, rondelles d'oignon frites, tomate, concombre, cheddar, frites et salade de chou maison</i>	23,25
	Vegaburger <i>Pain briché, nacho burger avec guacamole, laitue, salsa de tomate et rondelles d'oignon, frites et salade de chou maison</i>	23,25
	Ragoût de bœuf <i>Riz basmati et salade de chou maison</i>	23,50
	Cuisse de poulet satay <i>Riz basmati, atjar, manioc et sauce satay</i>	23,50
	Côtes levées marinées sucrées <i>Pommes de terre au four avec fromage aux herbes, salade de chou maison et sauce à l'ail</i>	23,50
	Black Angus Sirloin Steak 150 jours nourri au grain (200 gr) <i>Légumes de saison, garniture de pommes de terre et sauce au choix : sauce au poivre, sauce aux champignons ou chimichurry</i>	28,25
	Bar <i>Légumes de saison, garniture de pommes de terre et antiboise</i>	25,50
	Filet de saumon <i>Légumes de saison, garniture de pommes de terre, beurre blanc au citron et à l'aneth</i>	26,00
 	Poisson en cocotte <i>Gruyère, pain, laitue et rouille</i>	24,75
	Aubergine rôtie <i>Miso, chermoula, riz, pomme grenade et épinards</i>	22,75
	Moules bouillies <i>Frites, salade, sauce à l'ail et sauce cocktail</i>	29,75
	Raviolis au fromage de chèvre et au miel <i>Asperges vertes, tomates séchées au soleil et sauce aux herbes du jardin.</i>	24,75

Souhaitez-vous des frites à la place du riz basmati ou de la garniture de pommes de terre ?	1,75
Voulez-vous commander des frites supplémentaires ?	3,25
Souhaitez-vous commander une salade de crudités supplémentaire ?	1,00
Vous voulez plus de sauce aux champignons ou de sauce au poivre ?	2,75

Desserts

Cheesecake

Coulis de citron vert, sorbet à la framboise, crème glacée et fruits frais

13,25

Brownie

Glace au chocolat blanc, fraises au vinaigre balsamique

11,25

Crème brûlée aux agrumes

Glace au sorbet pomme verte

11,25



Tour de Sorbet

Avec des fruits frais (sans allergènes)

11,25

Café avec mignardises et liqueur de Zélande

Macaron, brownie, gâteau au beurre, bonbon et scone au beurre de cacahuète

11,25

Coupe Colonel

Glace au sorbet au citron avec un trait de vodka (peut également être préparée sans alcool)

11,25

Avez-vous des allergies et/ou des exigences alimentaires ? N'hésitez pas à nous en faire part !

L'histoire du Strandhotel Westduin

1926

Les origines du Strandhotel Westduin se trouvent dans une simple auberge installée dans une ancienne ferme en bois, nichée sous les dunes le long de la Galgenweg. C'est en 1926 que le couple Huvers-Hille y a commencé à vendre du café, du thé, de la limonade, des œufs au vinaigre et des stropwafels.



1965

Au fil des années, l'établissement est devenu une véritable entreprise de restauration, et le bâtiment a été rénové à plusieurs reprises. En 1965, il portait le nom de « Café-pension-restaurant Westduin ». Grâce à l'essor du tourisme, les projets ont pu être continuellement développés.

1984

En mars 1983, le nom de l'hôtel a été officiellement dévoilé : Westduin Budget Hotel. Le directeur Eef Izeboud et le gérant Robbert-Jan Hanemaaijer ont pu ouvrir les portes du Westduin Budget Hotel le vendredi 1er juin 1984.

