



Menu

Entrées



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

8,25



Soupe de tomates maison
Pain à partager et crème au basilic

9,25

Soupe aux champignons maison
Champignons des bois rôtis et lard croustillant

9,25



Soupe de poisson maison
Pain et rouille

12,75

Carpaccio de bœuf

Mayonnaise au pesto, roquette, oignon rouge, Grana Padano et mélange de graines

15,25



Papadum*

Légumes de printemps grillés, tomates séchées au soleil et mayonnaise au za'atar

15,75

Salade de saumon fumé*

Mélange de salades, légumes aigres-doux, oignon rouge, croûtons et mayonnaise au wasabi

15,75

Salade de poulet croustillant*

Mélange de salades, légumes aigres-doux, oignon rouge, croûtons et mayonnaise au piment

15,75



Salade au fromage de chèvre*

Mélange de salades, légumes aigres-doux, oignon rouge, croûtons et vinaigre balsamique

15,75

Salade de gambas croustillantes*

Mélange de salades, légumes aigres-doux, oignon rouge, croûtons, salsa à la mangue et mayonnaise au piment

15,75

* Aussi comme plat principal €22,75

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

Plats principaux

Hamburger 22,50
Pain brioche, laitue, salsa de tomates, cheddar, rondelles d'oignons frites, frites et salade



Burger nacho 23,25
Pain brioche, guacamole, salsa de tomates, cheddar, rondelles d'oignons frites, frites et salade

Satay de Brochettes de poulet 23,50
Riz basmati, légumes marinés, chips de crevettes et sauce satay

Ragoût de poulet 23,50
Riz basmati et salade

Médailles de porc 23,50
Légumes de saison, lardons, brie, garniture de pommes de terre et au choix : sauce aux champignons ou sauce au poivre

Faux-filet 30,25
Légumes de saison, garniture de pommes de terre et au choix : sauce aux champignons ou sauce au poivre

Filet de sébaste à la meunière 23,75
Légumes de saison, garniture de pommes de terre et piccalilly maison



Filet de saumon laqué à l'orientale 25,25
Légumes de saison, garniture de pommes de terre et sauce rémoulade



Curry de poisson 23,75
Curry oriental aux poissons variés, riz pilaf, noix de cajou et salade



Ravioli végétarien 25,75
Burrata, sauce aux tomates séchées, légumes de printemps rôtis, citron vert et noix



Curry végétarien 22,00
Curry oriental aux légumes de printemps, riz pilaf, noix de cajou et salade

Souhaitez-vous des frites à la place du riz 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 ? 1,00

Desserts

Dame Blanche

Glace à la vanille avec une sauce au chocolat chaud et crème chantilly

11,75

Brownie

Glace à la fraise et crème chantilly

11,75

Crème brûlée

Glace au caramèl et de la fève tonka

11,75

Tiramisu classique

Mascarpone, café, cacao, biscuits à la cuillère, 0,0 amaretto et glace au café marbré

11,75

Café avec mignardises et liqueur de Zélande

Macaron, brownie, gâteau au beurre, bonbon et macaron à la noix de coco

11,75

Panna cotta

Myrtilles, coulis de citron et crumble aux noisettes

11,75

Assiette de fromages de Schellach

4 fromages locaux de la fromagerie Schellach de Walcheren.
Pain aux noix, chutney de canneberges, mélange de noix et raisins

13,75

Avez-vous des allergies et/ou des besoins 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.

