

MENU



HORECA DE DUINHOEVE

eten en drinken

www.horecaduinhoeve.nl

Tijd voor een
drankje

Frisse Dranken

Pepsi Cola	2,35
Pepsi Max	2,35
Sinas	2,35
7-up	2,35
Cassis	2,35
Bitter Lemon	2,35
Tonic	2,35
Gingerale	2,35
Dubbel fris	2,35
Lipton Ice-Tea	2,50
Lipton Green-Tea	2,50
Jus d'Orange	2,95
Appelaere Appelsap of Perensap	2,50
Tomatensap	2,50
Fristi / Chocomel	2,50
Apfelschorle	2,35
Rivella	2,35
Sourcy Blauw / Rood / citroen	2,25
Sourcy Blauw / Rood fles 75 cl	5,25

Hondenbier 0.0 2,50

SMIT&DORLAS



Koffie's enzo....

Koffie	2,35
Espresso	2,35
Dubbele espresso	4,25
Cappuccino	2,65
Koffie verkeerd	2,65
Thee	2,20
Verse muntthee	2,95
Warme choco	2,35
Slagroom	0,50

Latte Macchiato	3,50
- Amandel	3,95
- Hazelnoot	3,95
- Chocolade	3,95
- Vanille	3,95
- Karamel	3,95

Verwenkoffie of thee 6,95

Verwencappuccino 7,50

Cool cappuccino	6,50
Cool cappuccino met Bailey's	8,50

Extra lekkere koffie's

Irish Coffee - Ierse Whiskey	7,50
Italian Coffee - Amaretto	7,50
French Coffee - Grand Manier	7,50
Spanish Coffee - Tia Maria	7,50
Baileys Coffee - Baileys	7,50
Zeeuwse Koffie - Babbelaar likeur	7,50
Coffee 43 - Licor 43	7,50

Lekkers bij de koffie

Appeltaart

Volgens grootmoeders recept	3,25
+ slagroom	3,75

Chocolademuffin

Gevuld met stukjes chocolade ganache

Frambozen meringue gebak 4,50

Frambozengelei en slagroom

De echte Zeeuwse bolus 2,25

Om je vingers bij af te likken

Warme wafel met kersen 6,25

Witte wijnen

	Glas	Fles
Braña Vieja Blanco <i>Macabeo</i>	3,85	18,50
Côtes de Gascogne <i>Sauvignon Blanc</i>	4,15	22,50
Santiago <i>Chardonnay</i>	4,60	24,50

Rosé

Cazal Viel Rosado <i>Garnacha</i>	4,00	22,00
--------------------------------------	------	-------

Rode wijnen

Braña Vieja <i>Tempranillo</i>	3,85	18,50
Santiago 1541 <i>Syrah</i>	4,30	23,50
Domaine de la motte <i>merlot</i>	4,60	24,50

Bubbels

Prosecco	5,50
----------	------

Aperitieven

Port rood / wit	3,75
Sherry medium	3,25
Vermout wit/rood	3,25
Aperol Spritz	5,10

Ook lekker!

Mojito	9,50
Mojito 0.0	4,95
Gin – tonic	8,50
Gin – tonic 0.0	4,95
Sangria	5,75

Verse Smoothies!

Green veggie	5,95
<i>Spinazie – broccoli – pastinaak – appel</i>	
Sunset smoothie	5,95
<i>Framboos – aardbeien</i>	
Palmbeach smoothie	5,95
<i>Mango – banaan</i>	
Tropical smoothie	5,95
<i>Aardbeien – banaan</i>	
Sunshine smoothie	5,95
<i>Ananas - mango</i>	

Bieren Van de tap

Bavaria 25 cl	2,95
Bavaria 50 cl	5,75
Swinckels 25 cl	3,40
Swinckels 50 cl	6,70
La Trappe Witte Trapist 25 cl	4,35
La Trappe Witte Trapist 50 cl	8,60
Rodenbach Fruitage 25 cl	4,25
La Trappe blond 25 cl	5,25
Cornet – Oaked blond 25 cl	5,95
La Trappe dubbel 25 cl	5,25

Op een flesje

De Molen Vuur & Vlam	4,95
Bavaria Oud Bruin	3,10
La Trappe Tripel	4,95
Heineken	3,25
Bavaria Radler Citroen	2,95
La Trappe isid'or	4,95
Weihnenstephaner Hefeweissbier 50cl	5,95
La trappe puur	3,60
Uiltje; dikke lul 3 bier!	4,95
Desperados	5,25
Brewdog Punk IPA	5,25
Wisselende Zeeuwse bieren	?

Voor meer informatie over onze bieren neemt u een kijkje op onze bierkaart

Bieren 0.0%

Bavaria 0.0% van de tap!	2.75
Bavaria radler 0.0%	2.95

Lunch Tot 16:30

Zalm & Paling salade

Lauwwarm Naan broodje gevuld met een salade van gerookte zalm, en paling rilette met een granny smit julienne en een dille dressing

12,50

Rösti Sandwich

Met gerookte kipfilet, Zeeuws spek, beenham met een mesclune salade en harissa

mayonaise

11.95

Tosti

Gewoon een heerlijke tosti met gegrilde boerenham en boerenkaas

5.50

Wrap Duinhoeve pulled porc

Gegrild gemarineerd langzaam gegaard varkens vlees met fijne kruiden en een

barbecue saus

11.50

Wrap Duinhoeve Zalm

Met gerookte zalm, tzatziki en rode ui, wakamé salade

12.50

Snacktijd

Zacht wit puntje met een Kwekkeboom kroket van rundvlees

4.95

2 kwekkeboom kroketten met brood of verse frites

9.95

2 frikandellen met brood of verse frites

9.95

Tuna Melt

2 snede brood belegd met tonijnsalade, togedekt met kaas uit de oven

8.95

Tiroler Ringelworst

Mooi dun worstje van licht pikant gekruid vlees opgerold in een spiraal op een bedje van spek en ui en grove mosterd

11.75

Lekkerste van Zeeland

Ambachtelijke garnalen kroketten volgens oud Zeeuws recept

14.25

Stokbroodje Kruidentuin

Gevuld met licht geroosterd en gemarineerde pulled Zalm

Wakamé salade en dille saus

12,50

Stokbrood bruchetta

Gevuld met langzaam gegaarde varkensfricandeau ingewreven met een mosterd rub met honing tijm

12.50

Poutine Platte Land

Goudgeel gebakken frietjes met een dakje van Zeeuws gekruid gehakt afgedekt met geraspte kaas uit de oven

12.25

Poutine Zeeuws Water

Goudgeel gebakken frietjes met pulled zalm, wakamé salade en zeewier

mayonaise

12.75

Bij de borrel

De simpele bitterballen

7 stuks	4.25
13 stuks	7.95
20 stuks	11.95

De ambachtelijke bitterballen Gegaard sukade vlees

7 stuks	5.50
13 stuks	9.95
20 stuks	14.95

Dertien in een dozijn

Een keur aan warme gefrituurde hapjes uit ons culinair
zwembad
11.95

nacho gedrag

Nacho's met gekruid gehakt, tomatenstukjes, kaas uit de
oven met een pittige tomatensaus en guacamole
12.75

Borrelplank de Duinhoeve

Een plank met een keur aan diverse hapjes zowel warm als
koud

Laat u verrassen

16.50 p.p

Te bestellen vanaf 2 personen

Soep & vooraf

Tomatensoep
Huisgemaakt
5.50

Volle bak
Soep van de dag

Carpaccio van ossenhaas
Met een marmering van pesto en zeezout,
mesclune salade, oudhollandse
kaasflakes en truffel mayonaise
12.75

Gamba's
Peruaanse gegrilde gamba's met kruiden,
knoflook en Pancha chilies uit de oven
12.95

Gerookte Zalm
Aan tafel gerookte zalm op een bedje van
kruiden salade, wakamé met sesamolie
en dille mayonaise
12.25

Met de franse slag
Aardewerk schaalpje gevult met
camembert, ingesneden en bedekt met
knoflookflakes, honing en tijm uit de oven
10.25

Heksenpotje
Diverse soorten paddestoelen met fijne
kruiden
9.95

Broodplankje
Diverse smeersels 6.50

*Door onze ambachtelijke bereiding en werkwijze is het
voor onze keuken niet mogelijk om geheel allergeen vrij te
koken*

*Sporen van sommige allergenen kunnen nooit 100%
uitgesloten worden*

*Heeft u een allergie?
meld het en wij helpen u graag*

Schnitzel

Schnitzel naturel

Goudgeel gebakken met citroen
15

Duivelse Schnitzel

Ajvar saus (pikante saus uit Macedonië)
16.50

Champignon Schnitzel

Met een champignonroomsaus
16.50

Peper Schnitzel

Met een romige Pepersaus
16.50

Javaanse Schnitzel

Romige kerriesaus met een vleugje kokos
16.50

Boeren Schnitzel

Gebakken spekjes, champignons en ui
17.50

Balkan schnitzel

Gegrilde paprika, knoflook en oude kaas
17.75

visjes

Scholfilet

Goudgeel gebakken scholfilet met gebakken tomaatjes en
piccalilly
17.50

Kabeljauwfilet

Gebakken met een zachte mosterdjus en uitgebakken spekjes
22.50

Geroosterde zalmfilet

Met een pasta van courgettes en een vleugje umami
22.50

Slibtongetjes

3 stuks met een ambachtelijke remouladesaus
24.50

Gebakken mosselen

Gebakken met paprika, champignons en ui
€16.75

Kipfilet saté

Gemarineerde kipfilet saté, licht gegrild met oosterse pindasaus, gefruite uitjes, cassave, huisgemaakte atjar en seroendeng
18.50

Varken aan het spies

Varkenhaas saté in een soja marinade gemarineerd met een oosterse pindasaus, cassave, seroendeng, gefruite uitjes en huisgemaakte atjar
19.50

Duinhoeve burger

Geroosterd sesambroodje met mesclune salade, tomatensalsa, gekarameliseerde uitjes tomaat en augurk

Keuze uit:

Runderburger

Krokante Kipburger

Vegetarische burger

19.25

Gegrilde ribfingers

Het malste stukje vlees tussen de ribben
Gemarineerd en gebraden in de oven met een chili knoflooksaus
23.50

Dikbil biefstuk

Met een sausje van paddestoelen en groene pepers met een vleugje Zeeuws cognac
24.75

Varkenshaas

Gebraden met een geroosterde serranoham en roomsaus
21.75

Iedere dag een **dagmenu** voor slechts €13.50

Ook hebben wij altijd leuke gerechten buiten de kaart
Kijk op ons krijtbord of vraag het aan ons!

salades

Budha Bowl Oriëntaal

Heerlijke salade bowl met mesclune salade, couscous, kikkererwten, kruiden, tomatenstukjes, geroosterde gamba's, wakamé, rauwkost en een vleugje seroendeng

16.50

Budha bowl Tok-Tok

Bowl van couscous, rauwkost salade, mesclune, kikkererwten, oosters gemarineerde kipfiletstukjes en een fijne harissa mayonaise

15.50

Budha bowl Vleesch noch fisch

Vegetarische bowl, groenten ratatouille met courgettes, aubergines, tomaat, uien compote en couscous en kikkererwten met mesclune sla en een kruiden tomatensaus

14.50

kids

gehaktballetjes

spiesje met gehaktballetjes en satésaus

8.50

halve Schnitzel

heerlijk gebakken varkens schnitzel

8.50

snackie

keuze uit frikandel, kroket of kipnuggets

7.50

Pannenkoek

Met stroop en suiker

6.00

Warme groente

Bij te bestellen; portie vitaminies!

3.50

Bij al onze kindergerechten zitten heerlijke frietjes en appelmoes (met uitzondering van de pannenkoek)

Als de kids klaar zijn met eten mogen ze nog een leuke verrassing uitzoeken!

Dagmenu oneven weken

Maandag

Heekfilet met een kruidendakje uit de oven en een witte wijn saus, aardappelpuree en geglaceerde worteltjes

Dinsdag

Gebakken **Javaanse kipfilet** met een romige kerriesaus, Basmati rijst en gekruide gebakken wok groenten

Woensdag

Bourgondisch beenhammetje langzaam gegaard met een honing mosterd saus, gebakken aardappelen met spek en ui en een appelcompote

Donderdag

Runderfilet Brochette (een spies met runderfilet paprika, ui) en een tomatensalsa, frietjes en salade

Vrijdag

Gegrilde **varkensfilet medaillons**, roomsaus van champignons, oven aardappel en prei stoof

Zaterdag

Vispannetje van diverse soorten vis met stukjes tomaat kruiden, knoflook, jus van kreeft, aardappelgratin en groenten

Zondag

Bami met oriëntaalse satésaus, seroendeng, gefruite uitjes, cassave en huisgemaakte atjar

Dagmenu even weken

Maandag

Gebakken mosselen met paprika, champignon en ui, Oosterse groentes en gebakken rijst

Dinsdag

Gegrilde varkenshaasspies gemarineerd met Peruaanse kruiden, met aardappelschijfjes, wok groentes

Woensdag

Gebakken koolvisfilet, fijne mosterdsaus, aardappelgratin en gepocheerde groentes

Donderdag

Pasta schotel uit de zee van tagliatelle met diverse soorten vis, groenten garnituur en een romige vissaus

Vrijdag

Gegrilde halve kip met knapperige frietjes en een huisgemaakte appelcompote

Zaterdag

Stoofpotje van rundvlees met een vleugje bier, rode kool en aardappel mousseline

Zondag

Gebakken shoarma met paprika, champignons, courgettes, aubergines, knoflook en fijne kruiden, knoflooksaus en huisgemaakt Naanbrood

Slechts
€13,50
Per gerecht

dessert

Crème brulee

Met een vleugje witte chocolade en frambozen

9.50

Bianco tiramisu

Witte tiramisu met getrempeerde lange vingers en bosvruchten bestrooit met oreo crumble

9.50

Dame blanche

Heerlijk slagroomsoftijs met chocoladesaus en slagroom

5.95

Vruchtensorbet

Heerlijk slagroomsoftijs met fruitcocktail aardbeiensaus en slagroom

7.50

Kaatje mossel

Heerlijk slagroomsoftijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom

6.75