

LUNCH

BIS 16.00 U

GRILLPLATTEN-TOASTS

(AUF DER GRILLPLATTE GEBACKEN)

ZEEUWISCHER SPECK & KÄSE 7,7

 ZEEUWISCHER ZIEGENKÄSE 8,7
ZIEGENKÄSE, APFEL, HONIG & WALDFRUCHT-BALSAMICO

OFFENE SANDWICHES

(OFFENER STIL)

GRAVAD LAX 14,0
HAUSGEMACHTER GRAVAD LAX & FRISCHKÄSE

ZEEUWISCHER BAUCHSPECK 12,0
BAUCHSPECK, TOMATE, EI & BBQ-SAUCE

PULLED CHICKEN 13,5
LANGSAM GEGARTES HÄNCHEN MIT HONIG-SENF SOSSE & RÖSTZWIEBELN

CAPRESE 13,0
MIT TOMATEN, BURRATA, BALSAMICO UND BASILIKUMÖL

TIP!

HERZHAFTES

KLEINES MITTAGSMENÜ 16,8
ZEEUWISCHE FISCHSUPPE, GARNELENKROKETTE & KLEINER „STRAMMER MAX“ MIT GRAVAD LAX

SPIEGELEI

NATUR 12,0
OMELETT ODER „STRAMMER MAX“

ZEEUWISCHER SPECK & KÄSE 12,7
OMELETT ODER „STRAMMER MAX“

GRAVAD LAX 15,0
OMELETT ODER „STRAMMER MAX“

ALL DAY

AUSTERN

GRANDEUR 10,2 / 12,2
3 STÜCK, ROH ODER GRATINIERT
20,2 / 24,2
6 STÜCK, ROH ODER GRATINIERT

SALATE

NORDSEESALAT 15,2 / 19,4
THUNFISCHSALAT, FLUSSKREBSE UND GRAVAD LAX

ZEEUWISCHER ZIEGENKÄSE 13,7 / 17,4
ZEEUWISCHER ZIEGENKÄSE, RUCOLA, APFEL, HONIG & WALDFRUCHT-BALSAMICO

CAESAR SALAT 14,2 / 18,4
MIT ZEEUWISCHEM BAUCHSPECK, CROUTONS, EI & ANCHOVIS

HAUPTSPEISEN-SALATE WERDEN MIT BROT UND HAUSGEMACHTER BUTTER SERVIERT.

SUPPEN

GEFÜLLTE FISCHSUPPE 9,8
REICHLICH GEFÜLLTE FISCHSUPPE

ZUCCHINISUPPE 8,8
MIT LACHS  VEGETARISCH MÖGLICH

MUSCHELN (SAISONAL!)

NATUR TAGESPREIS
GEMÜSE & PFEFFER

WEIßWEIN TAGESPREIS
GEMÜSE, WEIßWEIN, PFEFFER

KNOBLAUCH TAGESPREIS
GEMÜSE, KNOBLAUCH, SAHNE & PFEFFER

MUSCHELN WERDEN MIT POMMES ODER BROT UND ZWEI SOßEN SERVIERT.

HABEN SIE EINE ALLERGIE? LASSEN SIE ES UNS WISSEN.

DINER

VORSPEISEN

 BROT & DIPS 7,0
FRISCH GESCHNITTENES BROT MIT DIPS & BUTTER

 FRISCHE CALAMARES 12,8
SERVIERT MIT AIOLI UND ZITRONE

 GRAVAD LAX 13,8
HAUSGEMACHTER GRAVAD LACHS MIT ZITRONENMAYONNAISE UND WAKAME

 OFEN-CAMEMBERT 12,2
CAMEMBERT AUS DEM OFEN MIT EINER HONIG & CRANBERRY SOSSE

 JAKOBSMUSCHELN & BAUCHSPECK 15,0
DREI PFANNEN-GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT BAUCHSPECK-STÜCKCHEN VON DER GRILLPLATTE, MIT EINER AUSTERN-GLASUR

 KLEINES TÖPFCHEN MUSCHELN TAGESPREIS

 SCAMPI'S 12,5
SECHS GEBRATENE SCAMPI IN KNOBLAUCHBUTTER, MIT KÄSE ÜBERBACKEN

HAUPTGERICHTE VOM LAND

 CHEF KRISTINA'S CURRY 20,2
HAUSGEMACHTES GELBES CURRY MIT HÜHNCHEN, MIT WILDEM REIS

 GESCHNETZELTES* 23,4
SCHWEINEFILETSTREIFEN IN EINER CREMIGEN CHAMPIGNONSAUCE

 ENTRECOTE* 24,4
MIT EINER BOURBONSAUCE, GARNIERT MIT SENFKAVIAR
MAKE IT SURF (SCAMPISPIESS) + 5,0

 ZEELÄNDISCHER HEREFORD-BURGER 22,0
MIT BURGER-RELISH + KÄSE + 1,0

 GEGRILLTES GEMÜSE 18,2
GEGRILLTES SAISONGEMÜSE MIT WILDEM REIS ODER PASTA

 GEMÜSEPFANNE 18,2
GEMÜSEEINTOPF, MIT KÄSE ÜBERBACKEN

 VEGA CURRY 18,0
HAUSGEMACHTES GELBES CURRY MIT GEGRILLTER AUBERGINE, SERVIERT MIT WILDREIS

AUS DEM MEER

 CHEF KRISTINA'S CURRY 22,2
HAUSGEMACHTES GELBES CURRY MIT KABELJAUSCHWANZ, LACHS UND SCAMPIS, SERVIERT MIT WILDEM REIS

 TAGLIATELLE MIT SCAMPIS 21,2
GEBACKENE SCAMPIS MIT EINER SCHALENTIERSOSSE

 FISCHPFÄNNCHEN* 23,5
GEBACKENE SCAMPIS MIT EINER SCHALENTIERSOSSE

 ORZO MARE E TERRA 24,0
CREMIGER ORZO MIT JAKOBSMUSCHELN UND ZEELÄNDISCHEM SPECK

 GEBRATENER LACHS* 24,8
MIT TROPISCHER SALSA AUS MANGO UND FLUSSKREBSEN

 GEBRATENE SEEZUNGE* 2 st. 22,4 / 3 st. 26,9
SEEZUNGEN IN BUTTER GEBACKEN

 FISH & CHIPS 21,5
FRISCHER SEEHECHT IM BIERTEIG MIT REMOULADENSAUCE UND POMMES

 THUNFISCHSTEAK* 25,2
ROSA THUNFISCHSTEAK MIT TERIYAKI-GLASUR UND WAKAME SERVIERT

*GERICHTE WERDEN MIT POMMES ODER BRATKARTOFFELN UND WARMEM GEMÜSE SERVIERT

VOOR 'T GESPUIS

 FISH & CHIPS 11,7
KINDERPORTION FISH & CHIPS

 HÜHNCHEN & CHIPS 10,7
BRÖTCHEN MIT PULLED CHICKEN UND POMMES

 PASTA MIT TOMATENSOßE 10,0
TAGLIATELLE MIT TOMATENSOßE

 PASTA MIT GEGRILLTEM GEMÜSE 10,2
TAGLIATELLE MIT GEGRILLTEM SAISONGEMÜSE

 POMMES MIT BITTERBALLEN 10,2
POMMES MIT VIER BITTERBALLEN

1929

DE BEGINJAREN

Aan de rand van de duinen, langs wat nu bekendstaat als de Fort den Haakweg, lag pension Duinoord. Jacobus Duvokot en zijn vrouw Adriana 'Jane' Oste runden het bescheiden pension vanuit hun woning. Het was een eenvoudige doch gastvrije plek, waar bezoekers de zilte zeelucht opsnoeven en genoten van de rust van de kust. In de zomermaanden moesten de kinderen, waaronder Kees Duvokot, hun bed inruilen voor de paardenstal om zo ruimte te maken voor toeristen. Vier kamers stonden ter beschikking, en elke gast werd met open armen ontvangen.

1948

EEN NIEUW BEGIN

De oorlog had zijn sporen nagelaten in Zeeland, maar de Duvokots keken vooruit. Jacobus en Jane kochten een oud noodwinkeltje aan de Dam in Middelburg – een houten gebouwtje, tijdelijk opgericht om de lokale middenstand na de oorlog een kans te geven. Dit bescheiden café verhuisde naar de duinen van Vrouwenpolder en kreeg een nieuwe bestemming: Theeschenkerij Duinoord. Al snel groeide het uit tot een geliefd café-restaurant, waar bezoekers genoten van een warm kopje thee met uitzicht op de duinen.

1957

DE EERSTE STENEN MUREN

De houten theeschenkerij maakte plaats voor een steviger onderkomen. Een nieuw gebouw verrees: een café-restaurant met een woning erboven. Het was een teken van de blijvende groei en ambities van de familie Duvokot.

1968

DE VOLGENDE GENERATIE

Op 30 maart 1968 namen Kees Duvokot en zijn vrouw Irene van Doorn het stokje over. Met een frisse blik en onuitputtelijke energie zetten zij de familietraditie voort. Duinoord werd niet langer enkel een plek om te eten, maar groeide uit tot een ontmoetingsplek waar generaties samenkwamen.

1974

EEN GROTERE TOEKOMST

Duinoord bleef uitbreiden. Een extra verdieping werd toegevoegd, waardoor het nu niet alleen een café-restaurant was, maar ook een hotel. Hotel/Café/Restaurant Duinoord was geboren en groeide uit tot een begrip in de regio.

1989

DE DERDE GENERATIE TREEDT TOE

Pieter Duvokot en Janet Wattel-Duvokot, samen met hun partners Monique Duvokot-Klootwijk en Huibert Wattel, traden toe tot de zaak. Ze brachten nieuwe ideeën en energie mee, terwijl ze de familiewaarden in ere hielden.

2003

EEN UITBREIDING VAN HET CONCEPT

Met een knipoog naar een sprookjesachtige sfeer werd Pannenkoekenhuis De Heksenketel geopend aan de Elzenoordlaan in Vrouwenpolder. Dit mooie bedrijf is een aantal jaar later overgenomen door goede vrienden van de familie: Edwin & Annetien, en nog altijd een begrip in Vrouwenpolder!

2008

EEN GROOT VERLIES

Op 17 juli 2008 verloor de familie een dierbare. Janet overleed op 39-jarige leeftijd, een verlies dat diepe sporen naliet bij de familie Wattel en Duvokot. Ondanks dit verdriet zetten Pieter, Monique en Huibert het werk voort, met Janet altijd in hun gedachten.

2018

VERNIEUWING MET RESPECT VOOR HET VERLEDEN

Hotel Duinoord onderging een grootschalige renovatie. Een deel van het hotel werd afgebroken en opnieuw opgebouwd als 'Strandhotel Duinoord'. Met 51 kamers en een vernieuwd concept werd een nieuwe standaard gezet. Tegelijkertijd trad de vierde generatie toe: Manon Duvokot en Patrick Wattel namen hun plek in binnen het familiebedrijf.

2024

DE LAATSTE GROTE STAP NAAR DE TOEKOMST

Het overgebleven oude deel van Duinoord, dat nog dateerde van voor 2018, werd nu ook grondig vernieuwd. Het restaurant werd volledig heringericht en omgedoopt tot 'Restaurant 1929' – een eerbetoon aan het bijna 100-jarig bestaan van het familiebedrijf. In mei 2025 zal Strandhotel Duinoord & Restaurant 1929 zijn deuren openen, een symbool van bijna een eeuw gastvrijheid en familietraditie.

