

LUNCH

TOT 16.00 U

XL PLAATTOSTI

(GEBAKKEN OP DE BAKPLAAT)

ZEEUWS SPEK & KAAS 7,5

 ZEEUWSE GEITENKAAS 8,5
GEITENKAAS, APPEL, HONING & BOSVRUCHTEN BALSAMICO

OPEN SANDWICH

(OPEN STIJL SANDWICH)

GRAVAD LAX 13,5
HUISGEMAAKTE GRAVAD LAX & ROOMKAAS

ZEEUWS BUIKSPEK 12,0
BUIKSPEK, TOMAAT, EI EN BBQ SAUS

TIP!

IETS HARTIGS 16,5
12 UURTJE
ZEEUWS VISSOEPJE, GARNALENKROKET & KLEINE UITSMIJTER MET GRAVAD LAX

 OVENTAARTJE 14,0
LINZEN & ZOETE AARDAPPEL

GEBAKKEN EI

NATUREL 11,8
OMELET OF UITSMIJTER

ZEEUWS SPEK & KAAS 12,5
OMELET OF UITSMIJTER

GRAVAD LAX 14,8
OMELET OF UITSMIJTER

ALL DAY

TOT 20.00 U

SALADES

S L

NOORDZEE SALADE 15,0 / 19,0
TONIJNSALADE, RIVIERKREEFT EN GRAVAD LAX

ZEEUWSE GEITENKAAS 13,5 / 17,0
ZEEUWSE GEITENKAAS, RUCOLA, APPEL EN HONING, MET EEN BOSVRUCHTEN BALSAMICO

CAESAR SALADE 14,0 / 18,0
MET ZEEUWS BUIKSPEK, CROUTONS, EI & ANSJOVIS

MAALTIJDSALADES WORDEN GESERVEERD MET BROOD & HUISGEMAAKTE BOTER

SOEP

GEVULDE VISSOEP 9,7
RIJKELIJK GEVULDE VISSOEP

 PASTINAAK-WORTEL SOEP 8,3
WINTERSE SOEP VAN PASTINAAK EN WORTEL MET EEN KRUIDENROOM EN CROUTONS

Overnachten?



HEEFT U EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN.

DINER

TOT 20.00 U

VOORGERECHTEN

 BROOD & DIPS 6,5
VERS GESNEDEN BROOD MET DIPS & BOTER

 VERSE CALAMARES 12,6
GESERVEERD MET ALIOLI & CITROEN

 GRAVAD LAX 13,6
HUISGEMAAKTE GRAVAD LAX MET EEN CITROEN MAYONAISE EN WAKAME

 OVEN CAMEMBERT 12,0
CAMEMBERT KAASJE UIT DE OVEN MET HONING & CRANBERRY SAUS

 COQUILLES & BUIKSPEK 14,8
DRIE PANGEBAKKEN COQUILLES MET STUKJES BUIKSPEK VAN DE BAKPLAAT, MET EEN OESTER GLAZE

 SCAMPI'S 12,3
ZES GEBAKKEN SCAMPI'S IN EEN HUISGEMAAKTE SCHAALDIERENSAUS

HOOFDGERECHTEN

VAN 'T LAND

 CHEF KRISTINA'S CURRY 20,0
HUISGEMAAKTE GELE CURRY MET KIP, GESERVEERD MET WILDE RIJST

 STOOFPOTJE 23,0
WINTERS STOOFPOTJE VAN VARKENSWANGETJES MET LEFFE EN APPELSTROOP MET POMMES DUCHESSE EN RODE KOOL

 ENTRECOTE* 24,0
MET RODE PORTSAUS
MAKE IT SURF (SCAMPISPIES) + 5,0

 GEGRILDE GROENTEN 18,0
GEGRILDE SEIZOENSGROENTEN MET WILDE RIJST OF PASTA

 GROENTEPANNETJE 18,0
STOVERIJ VAN GROENTE MET POMME DUCHESSE

 VEGA CURRY 18,0
HUISGEMAAKTE GELE CURRY MET POMPOEN, GESERVEERD MET WILDE RIJST

UUT D'N ZEE

 CHEF KRISTINA'S CURRY 22,0
HUISGEMAAKTE GELE CURRY MET KABELJAUWSTAART, ZALM & SCAMPI'S, GESERVEERD MET WILDE RIJST

 TAGLIATELLE MET SCAMPI'S 21,0
GEBAKKEN SCAMPI'S MET EEN SCHAALDIERENSAUS

 VISPANNETJE* 23,0
VERSCHILLENDE SOORTEN VIS EN SCAMPI IN EEN SAUS VAN BISQUE

 INKTVISRAVIOLI 24,0
RAVIOLI VAN INKTVISPASTA GEVULD MET NOORDZEEKRAB & SAFFRAANSAUS

 GEBAKKEN SLIPTONG* 2 st. 22,0 / 3 st. 26,5
SLIPTONGETJES IN DE BOTER GEBAKKEN

 FISH & CHIPS 21,0
VERSE HEEK IN EEN BIERBESLAG MET REMOULADESAUS EN FRIET

 TONIYN STEAK* 25,0
ROSE GESERVEERDE TONIYN STEAK MET EEN TERIYAKI GLAZE EN WAKAME

*GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF GEBAKKEN AARDAPPELEN & WARME GROENTE

VOOR 'T GESPUIS

 FISH & CHIPS 11,5
KINDERPORTIE FISH & CHIPS

 KIP & CHIPS 10,5
KROKANTE KIP SCHNITZEL MET FRIET

 PASTA MET TOMATENSAUS 10,0
TAGLIATELLE MET TOMATENSAUS

 PASTA MET GEGRILDE GROENTEN 10,0
TAGLIATELLE MET GEGRILDE SEIZOENGROENTEN

 FRIET MET BITTERBALLEN 10,0
FRIET MET VIER BITTERBALLEN

1929

DE BEGINJAREN

Aan de rand van de duinen, langs wat nu bekendstaat als de Fort den Haakweg, lag pension Duinoord. Jacobus Duvekot 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 Duvekot, 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 Duvekots 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 Duvekot.

1968

DE VOLGENDE GENERATIE

Op 30 maart 1968 namen Kees Duvekot 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 Duvekot en Janet Wattel-Duvekot, samen met hun partners Monique Duvekot-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 Duvekot. 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 Duvekot 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 1918, 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.

