

LUNCH

11.00 U
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 & ROOM KAAS
- ROTISSERIE KIP

12,5
- LANGZAAM GEGAARDE KIP MET HONING-MOSTERD DRESSING EN GEBAKKEN UITJES
- ZEEUWS BUIKSPEK

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

- TIP!**
- IETS HARTIGS**
- 12 UURTJE

16,5
- ZEEUWS VISSOEPJE, GARNALEN KROKET & KLEINE UITSMIJTER MET GRAVAD LAX

- MOSSELBURGER

15,0
- MET ZEEKRAALMAYONAISE

- 

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

11.00 U
21.00 U

- OESTERS**
- GRANDEUR

9,8 / 11,8
- 3 STUKS, RAUW OF GEGRATINEERD
- 6 STUKS, RAUW OF GEGRATINEERD

19,0 / 23,0

- SALADES**
- 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
- OPA'S UIENSOEP

8,3
- GEGRATINEERD MET EEN KAASKROKANTJE VOLGENS OPA'S OUDE RECEPT

- MOSSELEN** (SEIZOEN!)
- NATUUR

25,0
- GROENTE & PEPER
- WITTE WIJN

25,0
- GROENTE, WITTE WIJN, PEPER
- LOOK

25,0
- GROENTE, KNOFLOOK, ROOM EN PEPER
- MOSSELEN WORDEN GESERVEERD MET FRIET OF BROOD & TWEE SAUZEN.

HEEFT U EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN.

DINER

VANAF
11.00 U

VOORGERECHTEN

- 

BROOD & DIPS

5,0
- VERS GESNEDEN BROOD MET DIPS & BOTER
- 

VERSE CALAMARES

12,6
- GESERVEERD MET ALIOLI & CITROEN
- 

GRAVAD LAX

13,6
- HUISGEMAAKTE GRAVAD LAX MET EEN MOSTERD CRÈME FRAÎCHE & WAKAME
- 

OVEN CAMEMBERT

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

COQUILLES & BUIKSPEK

14,0
- 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
- 

ZEEUWSE MOSSELEN (SEIZOEN)

13,0
- MINI PANNETJE ZEEUWSE MOSSELEN. (NATUREL)

HOOFDGERECHTEN

VAN 'T LAND

- 

CHEF KRISTINA'S CURRY

20,0
- HUISGEMAAKTE GELE CURRY MET KIP, GESERVEERD MET WILDE RIJST
- 

BURGER VAN ZEEUWS HEREFORD

21,5
- MET EEN AUGURKEN RELISH & FRIET
- 

ENTRECOTE*

24,0
- MEDIUM GESERVEERD MET EEN COGNACSAUS MAKE IT SURF (SCAMPISPIES)
- 

GEGRILDE GROENTEN

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

VEGA CURRY

18,0
- HUISGEMAAKTE GELE CURRY MET KIKKERERWTEN, GESERVEERD MET WILDE RIJST

UUT D'N ZEE

- 

CHEF KRISTINA'S CURRY

22,0
- HUISGEMAAKTE GELE CURRY MET KABELJOUWSTAART, ZALM & SCAMPI'S, GESERVEERD MET WILDE RIJST
- 

TAGLIATELLE MET SCAMPI'S

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

INKTVISRAVIOLI

23,0
- RAVIOLI VAN INKTVISPASTA GEVULD MET NOORDZEEKRAB & SAFRAANSAUS
- 

GEBAKKEN SLIPTONG*

2 st. 20,0 / 3 st. 24,5
- SLIPTONGETJES IN DE BOTER GEBAKKEN
- 

FISH & CHIPS

21,0
- VERSE KABELJOUWSTAART IN EEN BIERBESLAG, MET REMOULADE SAUS EN FRIET
- 

TONIJN STEAK*

25,0
- ROSE GESERVEERDE TONIJN STEAK MET SESAM-SOYA SAUS EN WAKAME
- 

TARBOTINE A LA MINEURE*

25,0
- OP DE PLAAT GEBAKKEN TARBOTINES

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

VOOR 'T GESPUIS

- 

FISH & CHIPS

11,5
- KINDERPORTIE FISH & CHIPS
- 

KIP & CHIPS

10,5
- BURGERTJE VAN PULLED CHICKEN 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
- 

MINI PANNETJE MOSSELEN (SEIZOEN!)

15,0
- MINI PANNETJE ZEEUWSE MOSSELEN. (NATUREL)

1922

DE BEGINJAREN

Aan de rand van de duinen. In

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 opsnoven 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.

EEN NIEUW BEGIN
De oorlog had zijn sporen na

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
De houten theeschenkerij ma

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 GEN
Op 30 maart 1968 namen Ke

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 TOEGANG

Duinoord bleef uitbreiden. En

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

Pieter Duvekot en Janet Watt

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
Met een knipooq naar

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 VERLIJ
Op 17 juli 2008 verloor de fa

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
Hotel Duinoord onderging ee

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 GROT

Het overgebleven oude deel

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.