LUNCH

TOT 16.00 U

XL PLAATTOSTI
(GEBAKKEN OP DE BAKPLAAT)

ZEEUWSE HAM & KAAS 7,7

ZEEUWSE GEITENKAAS 8,7
GEITENKAAS, APPEL, HONING & BOSVRUCHTEN BALSAMICO

OPEN SANDWICH
(OPEN STIJL SANDWICH)

GRAVAD LAX 14,0
HUISGEMAAKTE GRAVAD LAX & ROOMKAAS

PULLED CHICKEN 13,5
LANGZAAM GEGAARDE KIP MET HONING-MOSTERD SAUS
EN GEBAKKEN UITJES

IETS HARTIGS

12 UURTJE UUT D'N ZEE 16,8
ZEEUWS VISSOEPJE, GARNALENKROKET &
KLEINE UITSMIJTER MET GRAVAD LAX

TIP!

12 UURTJE VAN 'T LAND 15,0
WISSELSOEP, VLEESKROKET & EITJE MET HAM/KAAS

GEBAKKEN EI

NATUREL 12,0
OMELET OF UITSMIJTER

ZEEUWSE HAM & KAAS 12,7
OMELET OF UITSMIJTER

GRAVAD LAX 15,0
OMELET OF UITSMIJTER

ALL DAY

SALADES

	S	L
NOORDZEE SALADE TONIJNSALADE, RIVIERKREEFT EN GRAVAD LAX	15,2	19,4
ZEEUWSE GEITENKAAS ZEEUWSE GEITENKAAS, RUCOLA, APPEL EN HONING, MET EEN BOSVRUCHTEN BALSAMICO	13,7	17,4
CHICKEN CAESAR SALADE KROKANTE KIP, CROUTONS, EI & ANSJOVIS	14,2	18,4

MAALTIJDSALADES WORDEN GESERVEERD MET BROOD & HUISGEMAAKTE BOTER

SOEP

GEVULDE VISSOEP 9,8
RIJKELIJK GEVULDE VISSOEP

WINTERSE POMPOENSOEP 7,5

WISSELSOEP 7,5

Overnachten?

HEEFT U EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN.

DINER

VOORGERECHTEN

BROOD & DIPS 7,0
VERS GESNEDEN BROOD MET DIPS & BOTER

VERSE CALAMARES 12,8
GESERVEERD MET ALIOLI & CITROEN

GRAVAD LAX 13,8
HUISGEMAAKTE GRAVAD LAX MET CITROENMAYONAISE

OVEN CAMEMBERT 12,2
CAMEMBERT KAASJE UIT DE OVEN MET HONING & CRANBERRYSAUS

SCAMPI'S 12,5
ZES GEBAKKEN SCAMPI'S IN KNOFLOOKBOTER,
GEGRATINEERD MET KAAS

PROEVERIJTJE UUT D'N ZEE 15,0
TRIO VAN VISSOEPJE, GRAVAD LAX & CALAMARES

BEEF TATAKI 15,0
MET PONZU EN WASABIMAYONAISE

HOOFDGERECHTEN

VAN 'T LAND

CHEF KRISTINA'S CURRY 20,2
HUISGEMAAKTE GELE CURRY MET KIP, GESERVEERD MET WILDE RIJST

ENTRECOTE* 24,4
MET RODE PORTSAUS
MAKE IT SURF (SCAMPISPIES) + 5,0

STOOF VAN WILD ZWIJN 24,0
MET RODE KOOL

GROENTENRAGOUT 18,2
MET WILDE RIJST OF PASTA

GROENTEPANNETJE 18,2
STOVERIJ VAN GROENTEN, GEGRATINEERD MET KAAS

VEGA CURRY 18,2
HUISGEMAAKTE GELE CURRY MET POMPOEN,
GESERVEERD MET WILDE RIJST

UUT D'N ZEE

CHEF KRISTINA'S CURRY 22,2
HUISGEMAAKTE GELE CURRY MET KABELJAUWSTAART,
ZALM & SCAMPI'S, GESERVEERD MET WILDE RIJST

TAGLIATELLE MET SCAMPI'S 21,2
GEBAKKEN SCAMPI'S MET EEN SCHAALDIERENSAUS

VISPANNETJE* 23,5
VERSCHILLENDE SOORTEN VIS EN SCAMPI IN EEN SAUS VAN BISQUE

GEBAKKEN ZALM* 24,8
MET TROPISCHE SALSA VAN MANGO EN RIVIERKREEFTJES

GEBAKKEN SLIPTONG* 2 st. 22,4 / 3 st. 26,9
SLIPTONGETJES IN DE BOTER GEBAKKEN

FISH & CHIPS 21,5
VERSE HEEK IN EEN BIERBESLAG MET REMOULADESAUS EN FRIET

**GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF AARDAPPELPARTJES & WARME SEIZOENSGROENTEN*

VOOR 'T GESPUIS TOT 12 JAAR

FISH & CHIPS 11,7
KINDERPORTIE FISH & CHIPS

KIP & CHIPS 10,7
3 KROKANTE KIPSTUKKEN MET FRIET

PASTA MET TOMATENSAUS 10,0
TAGLIATELLE MET TOMATENSAUS

GROENTENRAGOUT 10,2
MET PASTA OF RIJST

FRIET MET BITTERBALLEN 10,2
FRIET MET VIER BITTERBALLEN

STOOF VAN WILD ZWIJN 12,0
MET RODE KOOL

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 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.

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 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.

