

PLUMP BROT

Aioli - Pesto - Butter

9



VORSPEISEN

Rote-Bete-Tatar

14



Ziegenkäse – Dillcreme – geräucherter Knoblauch-Haselnuss – Brioche

Lachsrolle

14

Geräucherter Heilbutt – Hummerkroketten mit Joghurt-Dressing – Zitronengel

Muscheln

16

Wakame – Wasabi – Ponzu – Limousine

Steak Tatar

16

Geräucherter Aal – Senfkörner – Kräutercreme mit eingelegten Zwiebeln – Brioche

SUPPEN

Tomatensuppe

8



Italienische Tomatensuppe – Hühnchen und Frühlingszwiebeln – Kräuteröl

Bouillabaisse

10

Fischsuppe - Knoblauchtoast - Rouille

SALATE

Ziegenkäse

GROSS / KLEIN

18/16



Rote-Bete-Apfel-Nüsse-Cranberry-Dressing

Caesar

18/16

Gebratene Hähnchenkeule – Croutons – Wachtelei, Speck – Knoblauch – Parmesan

Gamba

19,5 / 17,5

Gurke – eingelegte Zwiebel, Rettich – Wasabi-Mayonnaise

BURGER

SERVIERT MIT FRISCHEN POMMES FRITES UND MAYONNAISE

NoBeefBurger

19,5



Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Cheddar, vegane BBQ-Sauce

100 % Rindfleisch

19,5

Tomaten - Gurken - Zwiebeln - Speck-Cheddar-BBQ-Sauce

BEILAGEN

Versefrieten Metmayonnaise Rabarber

5



Cranberry-Kompott

5



Whaler Classic

Gemischtes Gemüse

5,5



verschiedene warme Gemüsesorten der Saison

UNSERE ANGEBOTE FINDEN SIE AUF DER TAFEL.

HAUPTKURSE

Tajine

26



Gemüse – Kichererbsen – Linsen – Falafel – Griechischer Joghurt – Naan-Brot

Risotto

26



saisonales Gemüse, Pilze und Parmesan

Bouillabaisse

20

Fischsuppe - Knoblauchtoast - Rouille

Wolfsbarschfilet

27

Tomatenrisotto – gemischtes Gemüse – Sud’n’Sol-Sauce

Kabeljau

28

Garnelen - gemischtes Gemüse - Kartoffel-Weißwein-Quarksauce

Ente in Wein

27

Entenbrust – Entenkeule – Champignons – Silberzwiebeln, Speck – Rotweinsauce

Zwei Zubereitungsarten von Rindfleisch

33

Filet - Bruststück - Saisongemüse - Trüffeljus

DESSERTS

Käseplatte

13,5

Holländischer Käse - Feigenbrot - eingelegte Walnüsse - geräucherte Mandeln

Bordalou

12

Citroën Creamy – Citroën Baiser – Karamellcreme

Mandarin Panna Cotta

12

Sorbet - Mandarinengel

Stracciatella parfait

12

Schokoladenfudge - Limettengel - Oreo - Minze

Spezialkaffee

12,5

Kaffee – Likör nach Wahl – Schlagsahne – 3 Pralinen nach Wahl

KINDERMENÜ

3-Gänge-Menü (kann auch einzeln bestellt werden)

17,5

• Tomatensuppe • Zur Auswahl:

\* Kroketten, Hähnchen oder gebratenes Fischfilet, serviert mit frischen Pommes frites, Mayonnaise und Apfelmus

\* Bolognese-Pasta

\* Blätterteiggebäck

• Kindereis



vegetarisch  
vegan



Vegetarisch möglich  
vegan möglich

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Lassen Sie es uns wissen!

Der Durchgang

...in ruhigere Gewässer gelangen

nach einer langen, abenteuerlichen

Reise. Neue Erfahrungen.

schöne Erinnerungen und

weise Lebenslektionen reicher

Während wir treiben, segeln wir nach

unser neues Reiseziel, ein ruhiges

Hafen. Und lässt uns raus

dort für eine neue Reise

- Aurelia

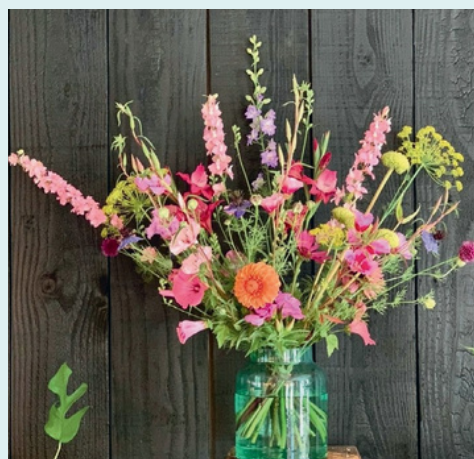
Kunstwerk „Der Durchgang“ von La Aurelia  
Design – www.la-aurelia.com  
Druck: vincentzwart.nl





Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig. Seit 2014 sind wir Träger des Green Key Gold-Siegels, der höchsten Auszeichnung dieses globalen Qualitätszeichens für die Tourismus- und Freizeitbranche.

Wir halten uns an alle Green Key-Richtlinien, wie zum Beispiel die Verwendung umweltfreundlicher Reinigungsmittel, die Reduzierung des Wasserverbrauchs, die Minimierung von Abfall, den Verzicht auf Minibars in Hotelzimmern, die Verwendung von Bio- und Fairtrade-Produkten, die Beschaffung aus der Region sowie die Verwendung nachhaltiger Druckverfahren, Toilettenpapiere, Druckmaterialien und Bettwäsche.



Das Hotel de Walvisvaarder verfügt unter anderem über:

- 100 % grüne Energie über Terschelling Energy.
- Unser Gasverbrauch wird vollständig kompensiert.
- Ein nachhaltiges Gebäude mit Wärmepumpe, Solarkesseln und Solarpaneelen.
- Ladestationen für Elektroautos und Fahrräder, die alle mit unserer eigenen Solarenergie betrieben werden.
- Im hinteren Teil unseres Grundstücks befindet sich ein biodynamischer Blumen- und Kräutergarten, aus dem wir unsere Blumen und unseren Honig gewinnen.



Seit Anfang 2026 haben wir folgende Schritte unternommen:

Alle unsere Küchengeräte sind elektrisch betrieben.

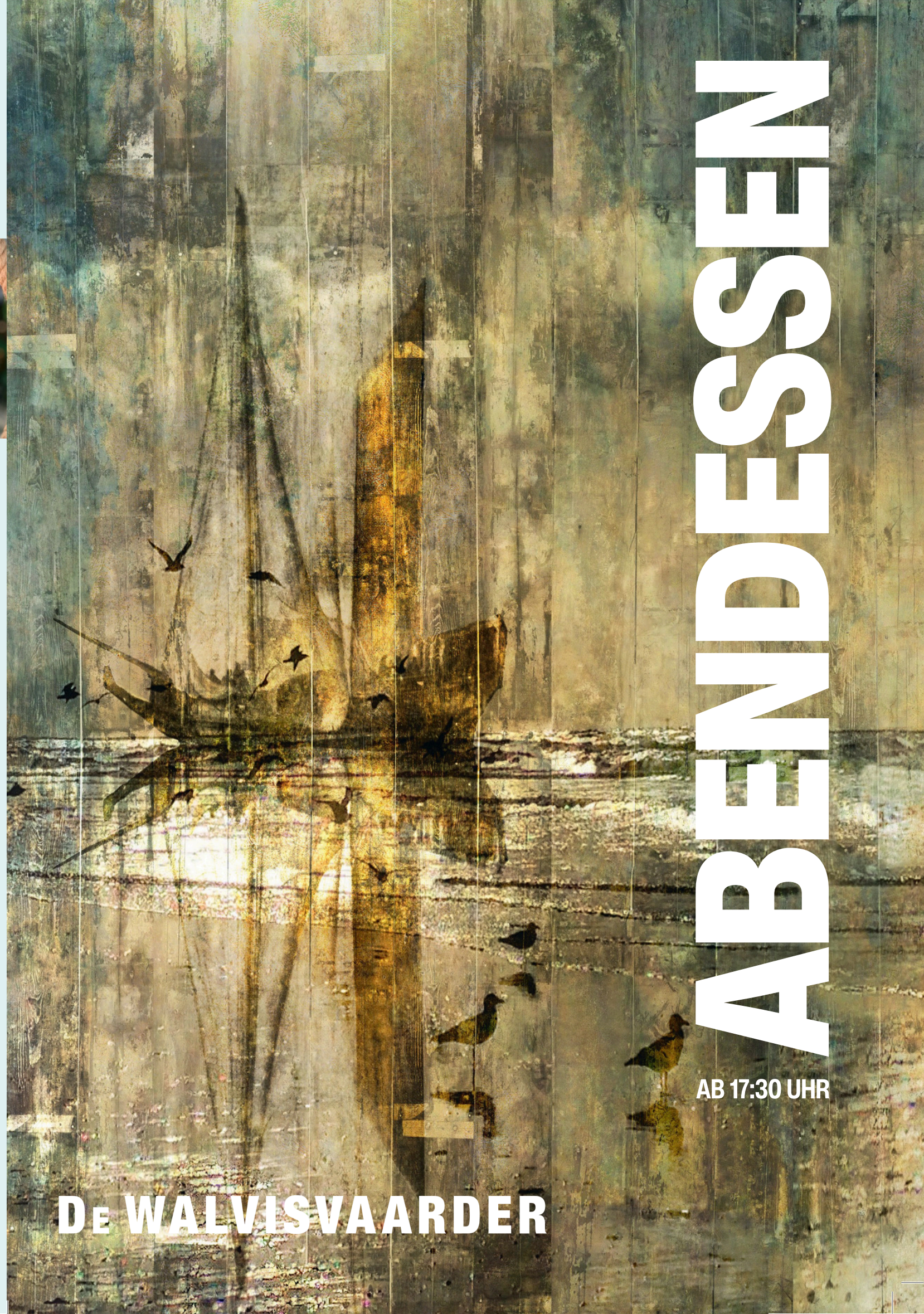
Eine zweite Zimmerreihe ist mit einem Solarkessel zur Warmwasserbereitung ausgestattet.

40 neue Solarpaneele wurden zusammen mit einem Batteriespeicher installiert.

Darüber hinaus streben wir eine jährliche Reduzierung unseres Verbrauchs fossiler Brennstoffe an, mit dem Ziel, bis 2035 klimaneutral zu sein.



Lesen Sie mehr auf unserer Website:  
[walvisvaarder.nl/duurzaamheid](http://walvisvaarder.nl/duurzaamheid)



# ABENDESEN

AB 17:30 UHR

## DE WALVISVAARDER