

PLUKBROOD

aioli - pesto - boter 9 

VOORGERECHTEN

Tartaar van rode biet 14 
geitenkaas - dillecrème - gerookte knoflook
hazelnoot - brioche
Rouleau van zalm 14
gerookte heilbot - kreeftenbitterbal
yoghurt schiftdressing - citrusgel
Coquilles 16
wakame - wasabi - ponzu - limoen
Steak tartaar 16
gerookte paling - mosterdzaad - ingelegde ui
kruidencrème - brioche

SOEPEN

Zuppa di pomodoro 8 
Italiaanse tomatensoep - kip-bosui - kruidenolie
Bouillabaisse 10
vissoep - knoflooktoast - rouille

SALADES

Geitenkaas 18 / 16 
rodebiet – appel - noten - cranberrydressing
Caesar 18 / 16
gebraden kippendij - croutons - kwartelei
spek - knoflook - parmezaan
Gamba 19.5 / 17.5
komkommer - ingelegde ui
radijs - wasabimayonaise

BURGERS GESERVEERD MET VERSE FRIET EN MAYONAISE

NoBeefBurger 19.5 
tomaat - augurk - ui - cheddar-veganbbqsaus
100% rundvlees 19.5
tomaat - augurk - ui - bacon-cheddar-bbqsaus

BIJGERECHTEN

Versefriet met mayonaise 5 
Rabarber cranberry compote 5 
“Walvisvaarder classic”
Gemengde groenten 5.5 
wisselende warme groenten van het seizoen

ZIE HET KRIJTBORD VOOR ONZE SPECIALS.

HOOFDGERECHTEN

Tajine 26 
groenten - kikkererwten - linzen - falafel
Griekseyoghurt-naanbrood
Risotto 26 
seizoensgroenten-paddenstoelen-parmezaan
Bouillabaisse 20
vissoep - knoflooktoast - rouille
Zeebaarsfilet 27
tomatenrisotto - gemengde groenten - Sud’n’Sol saus
Kabeljauw 28
gamba - gemengde groenten - aardappel
witte wijn schiftsaus
Canard au vin 27
eendenborst - eendenbout - champignons - zilveruitjes
spek - rode wijnsaus
Twee bereidingen van rund 33
ossenhaas - sukade - seizoensgroenten - truffeljus

DESSERTS

Kaasplateau 13.5
Hollandse kazen - vijgenbrood - ingelegde walnoot
gerookte amandelen
Bordalou 12
citroen crèmeux - citroen merengue - karamelcrème
Mandarijn panna cotta 12
sorbetijs - mandarijngel
Stracciatella parfait 12
chocolade fudge - limoengel - Oreo - munt
Speciale Koffie 12.5
koffie - likeur naar keuze - slagroom - 3 bonbons naar keuze

KINDERMENU 3-GANGEN (ook los te bestellen) 17.5

- Tomatensoep • Keuze uit:
 - * kroket, kip of gebakken visfilet, geserveerd met verse friet, mayonaise en appelmoes
 - * pasta bolognese
 - * poffertjes
- Kinderijsje

 vegetarisch  vegetarisch mogelijk
 veganistisch  veganistisch mogelijk

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

The Passage

.. Come into calmer waters

after a long, adventurous

journey. New experiences,

beautiful memories and

wise life lessons richer

While floating, we sail to

our new destination, a quiet

harbor. And make us out

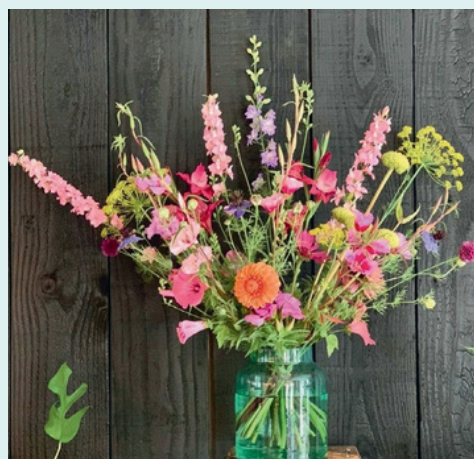
there for a new trip

- Aurelia



Duurzaamheid is voor ons erg belangrijk. Wij hebben sinds 2014 het Green Key gold label, het hoogst haalbare label binnen dit wereldwijde keurmerk voor de toerisme- en recreatiebranche.

Wij voldoen aan alle richtlijnen die Green Key eist zoals gebruik van ecologische schoonmaakmiddelen, het reduceren van het watergebruik, het terugdringen van afval, geen minibars op de hotelkamers, biologische en Fairtrade producten, lokale inkoop, duurzaam print-, toiletpapier, drukwerk en linnen.



Hotel de Walvisvaarder heeft o.a.:

- 100% Groene Stroom via Terschelling Energie.
- Onze gasconsumptie wordt volledig gecompenseerd.
- Een duurzaam gebouw met een warmtepomp, zonneboilers en zonnepanelen.
- Oplaadpunten voor elektrische auto's en fietsen, allemaal aangedreven door onze eigen zonne-energie.
- Achter op ons terrein bevindt zich een biodynamische bloemen- en kruidentuin, waar wij onze bloemen en honing vandaan halen.



Sinds begin 2026 hebben wij de volgende stappen gezet:

- Al onze keukenapparatuur geëlektrificeerd.
- Een tweede serie kamers uitgerust met een zonneboiler voor warm water.
- 40 nieuwe zonnepanelen geïnstalleerd met een batterijpakket.
- Daarnaast streven wij ernaar ons gebruik van fossiele brandstoffen jaarlijks te verminderen, met als doel om in 2035 klimaatneutraal te zijn.



Lees meer op onze site:
walvisvaarder.nl/duurzaamheid



LINE

VANAF 17:30 UUR

DE WALVISVAARDER