

Locatie:
Strand v. Vlieland
N 53 18.245, E 5 3.004

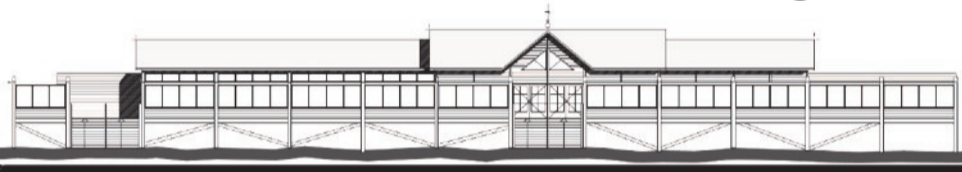

BADHUYS

Voorjaar 2017
Meeneem
exemplaar

MENUKRANT

Ontbijt | lunch | Diner | Wijn | Cocktails | Bites | Informatie

Welkom in het nieuwe Badhuys



Zoals u gemerkt zult hebben, ons Badhuys is geheel vernieuwd. Volledige nieuwbouw op het strand van Vlieland. Dit was nodig omdat op last van Rijkswaterstaat het gebouw 10 meter verder richting zee verplaatst moest worden. Nieuwbouw was ook hard nodig omdat het oude gebouw, het eerste strandpaviljoen in Nederland dat permanent mocht blijven staan, door de zware noordwester(zand)stormen en hoge waterstanden al die jaren wel wat te verduren heeft gehad en nodig aan vervanging toe was.



Een andere reden van nieuwbouw was de behoefte om te kunnen uitbreiden. Zo is er nu ook voldoende ruimte om afgescheiden van het restaurant bedrijfs- en familiefeesten te kunnen organiseren. Zie achterpagina van deze krant voor meer details.



We zijn trots op de geweldige nieuwbouw die geheel tot z'n recht komt door de unieke locatie met het prachtige uitzicht, met 's avonds een schitterende zonsondergang.



U kunt iedere dag bij ons terecht voor een drankje op het terras, een heerlijk ontbijt, lunch, borrel of diner. Van 10.00 tot 22.00 uur, is onze keuken geopend.



De keuken van het Badhuys is geïnspireerd op de verschillende seizoenen maar zeker ook door de locatie op het strand. Chef Emiel en zijn team werken graag met zuivere producten met pure smaken.

Lekker eten, gezelligheid en sfeervolle ambiance zijn de ingrediënten voor een onvergetelijke beleving in het Badhuys. Laat u verrassen door bijzondere smaakcombinaties die u in het Badhuys kunt proeven en in deze menukrant staan.



Wij hopen dat u het naar uw zin zal hebben en dat het u zo goed bevalt, dat we u tijdens dit verblijf op Vlieland, of anders een volgende keer, nog eens terug zien. Het ú naar de zin maken is onze uitdaging!



*Namens ons hele team,
Leon en Diede Westers*

Opvallende gerechten in deze krant

- Zeewier ravioli
- Zalmtartaar bombe
- Sashimi MRIJ beef
- "Brisket" uit de smoker
- Badhuys beach burger
- Verse yellowfin tonijnsteak
- Charcuterie plank
- Op het strand en op je bord: kokkels en scheermessen



Voorganger v/h Badhuys en het strandleven 70 jaar geleden: 1947
(collectie Dirk Bruin)

Open & contact

't Badhuys is iedere dag geopend vanaf 10.00 uur voor ontbijt, lunch & diner, in juli en augustus vanaf 09.00 uur.



**'t Badhuys, Badweg 6 - 8899 BV - Vlieland
tel (0562) 451992 | info@badhuys.com**

Over de nieuwbouw



Winter zandstorm om het Badhuys ▲



Meer dan 10 m. diep i/h strand ▲



Nieuwe Badhuys krijgt vorm ▼ ▲



Lekker warm in de winter ▼



Nieuwe kaart uitproberen ▼



Zoals u ziet, ons Badhuys is geheel vernieuwd. Volledige nieuwbouw op het strand van Vlieland terwijl het oude Badhuys er nog stond. De verplaatsing naar voren was niet om tijdens de bouw het oude Badhuys open te kunnen houden, dit was een dankbare bijkomstigheid bij het feit dat op last van Rijkswaterstaat het gebouw 10 meter verder richting zee verplaatst moest worden.

Permanente strandpaviljoens

Zestien jaar geleden, in 2001, hebben de Friese Wadengemeenten met de staatsecretaris van Verkeer en Waterstaat een intentieverklaring opgesteld over de permanente strandpaviljoens. Deze intentieverklaring regelt niet alleen het aantal permanente strandpaviljoens (1 voor Vlieland), maar ook de voorwaarden waaraan deze moeten voldoen: zoals constructie-eisen, de locatie op het strand en ligging en constructie van kabels, leidingen en riolering.

1 Kilometer

Een andere voorwaarde is dat de vloer waar u nu op zit minimaal 4 meter boven NAP moet zijn. Vandaar dat de toegang wordt gevormd door een brug vanaf de strandovergang. Het paviljoen is gebouwd op 100 palen van Ø 50 cm. met een minimum afstand van 3 meter van elkaar, die per stuk ruim 10 meter in het strand zitten, bij elkaar ruim 1 kilometer diep! Specifiek voor deze locatie heeft Rijkswaterstaat aangegeven dat het paviljoen moest worden verplaatst naar minimaal 7 meter uit de duinvoet, met als doel dat de duinvoet zich in het stormseizoen ongestoord kan ontwikkelen, en het paviljoen moest minimaal 10 meter uit de gemiddelde hoogwaterlijn staan.

Ecologisch onderzoek

't Badhuys is gebouwd op het strand waar de Ecologische hoofdstructuur van toepassing is, dit is een samenhangend netwerk van bestaande en toekomstige natuurgebieden dat wordt vormgegeven in het natuurbeleid. Uit een (verplicht) onderzoek blijkt dat met deze nieuwbouw er geen negatieve gevolgen zijn voor het gebruik van het strand rondom de locatie en mag er vanuit worden gegaan dat er geen significante gevolgen zijn voor de natuurwaarden, aldus het onderzoek.

Raadsbesluit

De gemeente Vlieland is blij met de verplaatsing en stelt in het raadsbesluit dat het verplaatsen van het strandpaviljoen en het vergroten van het oppervlak ruimtelijk geen probleem is. Het aanbod voor de toeristen wordt verbeterd. En ook vindt men het positief dat aan de westzijde van het gebouw een douche- en toiletvoorziening wordt gemaakt welke algemeen toegankelijk is.

Onder het Badhuys zijn twee containers geplaatst voor de opslag van strandstoelen en dergelijk.

Op donderdag 13 april is het nieuwe Badhuys geopend.

Voedselallergenen

Voedselallergenen kunnen aanwezig zijn in bepaalde ingrediënten.

Heeft u een allergie? Meld het ons!



▲ Kolonne bouw materiaal + kraan



▲ 100 palen in het strand



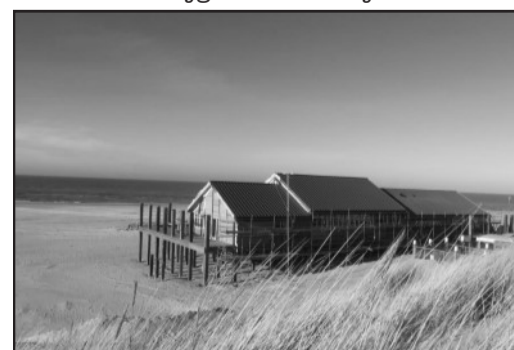
▲ 3e generatie opzichters



▲ 't "oude" Badhuys gaat gewoon door



▲ Keuken krijgt vorm / Bijna klaar ▼



Ontbijt - koffie - taart

Ontbijt

Roerei naturel Geserveerd met toast en boter	6
Roerei zalm Geserveerd met toast en boter	9
Croissant met eilander cranberry jam en boter	4
Tosti ham en/of kaas	v.a. 4
Uitsmijter naar keuze, zie blz. 5	v.a. 7
Juttersplank Wit en bruin rustiek brood, ham, kaas, eitje naar keuze, croissant, bacon, boter, jam, koffie of thee, verse jus	15
Met een glaasje feestelijke prosecco	19
Granola Yoghurt met granola en bosbessen	7
Verse sappen van 'Brandstof'	6
✓ Komkommer & Selderij	
✓ Wortel & Gember	

BRANDSTOF RAW & COLD - PRESSED

FUEL UP YOUR DAY!

Dagelijks persen ze bij Brandstof Organic Juices in Amsterdam rode biet, wortel, spinazie, citroen, venkel, gember, limoen, selderij, komkommer etc. tot de meest lekkere sappen.



Brandstof bestaat uit sap en niks dan sap en is tot de rand gevuld met dat wat goed voor je is. En natuurlijk koudgeperst zodat de kwaliteit gewaarborgd blijft. Bij Brandstof weten ze dat je dat proeft in elke slok.

Er worden geen conserveringsmiddelen, suiker of andere onzin toegevoegd. Ook worden de Organic Juices niet gepasteuriseerd, want dat zorgt voor verlies van kwaliteit. Wel zetten ze de verse sappen onder hoge druk zodat micro-organismen worden geïnactiveerd. Deze HPP-methode van conserveren is volstrekt natuurlijk en zorgt voor maximale voedselveiligheid met een langere houdbaarheid en behoud van smaak en voedingswaarden.

Koffie is een meestal warm genuttigde drank die onder andere het oppeppende middel cafeïne bevat. Koffie wordt gemaakt van de ontvelde, gemalen, gedroogde, en geroosterde zaden van de koffieplant. Deze zaden worden koffiebonen genoemd maar botanisch gezien is dit niet juist. De vrucht van de koffieplant is een steenvrucht. Dat is een vrucht met een dikke harde pit en een dun laagje vruchtvlees. Deze pit (oftewel zaad) lijkt echter zo sterk op een boon dat men het toch koffiebonen is gaan noemen.
We schenken in 't Badhuys Piazza D'Oro, zie blz. 10.

Warme dranken

Koffie	2,75
Cappuccino	3,00
Espresso	2,75
Espresso macchiato	2,75
Dubbele espresso	4,75
Koffie verkeerd	3,25
Latte macchiato	3,50
Koffie met een scheutje; zie blz. 10	
Thee diverse soorten	
Thee	2,25
Muntthee	3,75
Gemberthee	3,75
Chocolade	
Warme chocomel	2,75
Warme chocomel met slagroom	3,25
Warme chocomel met rum	5,50

taart



Cranberry gebak	4
Cappuccino muffin	4
Appel-kruimel muffin	4
Chocoladetaart	5
Appeltaart	5
Notentaart	5
Worteltaart	5

lunch - soep - salades

Lunch

Keuze uit wit of bruin brood

Serrano ham	13
Manchego kaas, vijgen compôte, artisjok, cornichon, kappertjes, honing- mosterd saus	
"Brisket" uit de smoker	12
24 uur gegaarde rosbief uit de Amerikaanse smoker met appel-bbq saus	
Verse buffelmozzarella	14
Coeur de boeuff tomaat, pesto, rucola, krokante basilicum	
Bio tonijnsalade	10
Verse tonijnsalade, augurk, kappertjes, appel, sjalot, kruidenmayonaise	

Toesti

Gemaakt van vers brood van bakkerij Westers op Vlieland	
Kaas	4
Jong belegen kaas	
Ham en kaas	5
Beenham en jong belegen kaas	

Salades

Caesar	
Klassieke Caesar salade met ei, crouton, parmezaan, ansjovis	
- met gegrilde kip	16
- met verse tonijn	19
Kikkererwt- avocado	15
Ingelegde groenten, cous-cous, tomaat, limoen, munt, fetta	
Tonijn	19
Gegrilde tonijn, gekookte kriel, haricots verts, tomaat, crouton, olijf, kappertjes en ansjovis	

Soep

Soepen met brood geserveerd

Noordzee krab	8
Gebonden soep van Noordzee krab, cognac, lente-ui	
Groene groenten	7
Gebonden soep, vers geplukte kruiden, olijfolie, walnoot	
Pommodori	7
Geroosterde tomatensoep met basilicum olie	



Wat zijn kokkels?

De schelp is dikschalig en meestal iets langer dan hoog.

De schelp heeft een heterodont slot met stevige geprononceerde cardinale tanden en laterale tanden. De umbo (top) ligt ongeveer in het midden. Vanuit de umbo lopen 18-32, echter meestal 22-28 platte ribben waarop smalle schubjes staan.....

Dit is een deel van de wetenschappelijke omschrijving van kokkels. Kokkels zijn een serieus alternatief voor de doorgaans prijzige vongole uit Italië. Vraag een kind een schelp te tekenen, en ze tekenen een kokkel, de meest ordinaire schelp op het strand, maar een delicatessen op je bord.

Rondom Vlieland worden veel kokkels "gevangen", wat natuurlijk onzin is want ze lopen of zwemmen niet weg. Kokkels worden geraapt, opgeschept. Vroeger met machines, tegenwoordig voor het welzijn van de waddenzeebodem, met de hand.

"Spaanse Kokkels"

Iedere dag wordt een vrachtwagen volgeladen met kokkels van het Wad die richting Spanje gaat, want de Spanjaarden zijn helemaal lyrisch over 'onze' schelpdieren.



Ze worden daar ingeblikt als Spaanse kokkels, waar de 'Ollanders' ze eten en eenmaal terug in Nederland, niet over die lokale delicatessen uitgesproken raken, terwijl het meestal toch echt Hollandse kokkels zijn op het wad geraapt en waar van de schelpen tientallen kilometers fietspad wordt aangelegd. Wie ze eerder heeft gegeten zegt dat ze iets van mosselen hebben, maar dan véél lekkerder.

Nooit eerder gegeten, ze staan op de kaart!

Lunch - Schaal & schelp

Hot dogs & Clubs

Hot dogs	
Spicy	9
Jalapeño peper, tortilla chips, cheddar, tomatensalsa, guacamole	
Classic	8
Zuurkool, cheddar kaas, krokante ui, ketchup, mosterd	
Clubsandwiches	
Kip	12
Gerookte kip, ei, tomaat, komkommer, bacon, sla, mayonaise	
Zalm	14
Gerookte zalm, ei, tomaat, komkommer, roomkaas, sla, rode ui, kappertjes	
Vega club	13
Kip en bacon op soja basis, augurk, mosterdsaus, ei, krokante ui, sla	

Kroketten

Geserveerd met dagvers brood van bakkerij Westers op Vlieland

Rundvlees	9
Twee rundvlees kroketten met brood en mosterd	
Garnalen	12
Twee garnalen kroketten met brood en mosterd	
Groenten	9
Twee groenten kroketten met brood en mosterd	

Uitsmijters

Kaas	7
Ham, kaas	9
Ham, kaas, spek	10

Schaal & schelp

Assiette fruits de mer	24
Bordje schaal- en schelpdieren, oester, pelgarnalen, vongole, kokkels, gamba en scheermes	
Oesters	22
6 Stuks, Franse Fines de Claire oesters op crushed ice met rode wijn-sjalot dressing	
Brood	6

Pasta

Pasta vongole	19
Verse vongole schelpen, rode chilipeper, tomaat, zeekraal, lente-ui en Parmezaanse kaas	
Zeewier ravioli	18
Verse geitenkaas-zeewier pasta, eilander honing, walnoten, bleu de Wolvega en rucola	

Burgers

Dutch weed burger, 100% plantaardig	17
Volledige omschrijving op blz. 8	
Badhuys Beach Burger	17
MRIJ rundvlees, pulled pork, augurk, tomaat, gesmoorde ui, tomaten relish, friet	
Tonijnburger	19
Wakame, zoet zure groenten, furikake kruiden, Japanse kruidenmayonaise, friet	

Klassiekers

Klassiekers	18
Geserveerd met friet en salade, keuze uit:	
- Saté op soja basis, met pittige satésaus	
- Schnitzel met citroen	
- Kibbeling met huisgemaakte tartaarsaus	

Dinerkaart I

Voorgerechten

Verse buffelmozzarella	14
Coeur de boeuff tomaat, pesto, krokante basilicum, olijfolie, pijnboompitten	
Zalm tartaar bombe	13
Aardappelsalade, gerookte zalm, krokant van focciabrood, ingelegde groenten	
Gamba tempura	13
Krokante gamba, ponzu* saus, wakame, furikake kruiden	
Serranoham	13
Manchego kaas, artisjok, olijf, cornichon, little gem, gefrituurde kappertjes	
Coquille	16
Bloemkool crème, groenten chips, krokante panchetta, zeekraal	
Brood	6
Ovenvers brood met boter en zeezout	

Schelp en schaal

Assiette fruits de mer	24
Bordje schaal- en schelpdieren, oester, pelgarnalen, vongole, kokkels, gamba, scheermes zie toelichting blz. 13	
Oesters	22
6 Stuks Franse Fines de Claire oesters op crushed ice met rode wijn- sjalotddressing	

Rauw en vers

Sashimi tonijn	15
Wakame, nori koekjes	
Sashimi MRIJ beef	15
Wakame, nori koekjes	

Salades

Caesar	
Klassieke Caesar salade met ei, crouton, parmezaan, ansjovis	
- met gegrilde kip	16
- met verse tonijn	19
Kikkererwt- avocado	15
Ingelegde groenten, cous-cous, tomaat, limoen, munt, feta	
Tonijn	19
Gegrilde tonijn, gekookte kriel, haricots verts, tomaat, crouton, olijf, kappertjes en ansjovis	

Klassiekers

Klassiekers	18
geserveerd met friet en salade, keuze uit:	
- Saté op soja basis, met pittige satésaus	
- Schnitzel met citroen	
- Kibbeling met huisgemaakte tartaarsaus	

Pasta

Pasta vongole	19
Verse vongole schelpen, rode chilipeper, tomaat, zeekraal, lente ui en Parmezaanse kaas	
Zeewier ravioli	18
Verse geitenkaas-zeewier pasta, eilander honing, walnoten, bleu de Wolvega en rucola	

* Leuk om te weten....

Ponzu is de Japanse benaming voor een saus gemaakt door mirin (Japanse rijstewijn) samen met rijstazijn, gedroogde tonijn flakes (bonito flakes) en zeewier te laten sudderen op een laag vuur. Nadat alle smaken goed in elkaar zijn getrokken wordt het mengsel gezeefd en op smaak gebracht met Aziatische citrusvruchten als yuzu, suda-chi, daidai, kabosu of citroen.

Het resultaat is een fris-zurige smaakmaker die veelal bij (gedeeltelijk) rauwe vis- en vleesgerechten wordt geserveerd.

Dinerkaart II

Vis

- * Griet 23
Op de graat gegaard, groene groenten, bouillon van tomaat en chili, zie *toelichting*
- Schartong en kokkels 21
Knolselderij, zeegroenten, saus van zeekraal en verse kruiden
- Zeebaars filet 22
Bloemkoolcrème, peulgroenten, saffraan- botersaus

Visgerechten worden geserveerd met salade en friet.

* Griet

De griet (*Scophthalmus rhombus*) is een straalvinnige vis uit de familie van tarbotachtigen (*Scophthalmidae*). De griet is een zoutwatervis die voorkomt in gematigde wateren en kan maximaal 75 centimeter lang en 8000 gram zwaar worden. De hoogst geregistreerde leeftijd is 6 jaar. De vis heeft een schijfvorm, maar is iets minder hoekig en langgerechter dan de tarbot.

Deze vis kom je vanaf IJsland tot zelfs in de Middellandse zee tegen. Griet is echt een delicatesse uit onze wateren, het visje heeft een verfijnde neutrale smaak, die niet onder doet voor een tarbot. Een stevige vleesstructuur die niet snel uit elkaar valt bij het bereiden. Je kun je met deze vis vele kanten op in de keuken. Je kunt hem onder andere pocheren, bakken, stomen of grillen. Onze chef gaart de vis op de graat.

Vlees

* Livar varken

Het Livar varken, of Limburgs kloostervarken is een vet varken omdat boeren hem fokken voor vlees met veel smaak.

Het Livar varken werd voor het eerst gehoeud in kloostertuinen van een abdij. Tegenwoordig wordt het ras op negen boerderijen gehouden. Een boerderij mag pas het Livar varken houden als het voldoet aan strenge eisen. Zo moeten de varkens stro krijgen en dag en nacht naar buiten kunnen.

Het Livarvlees onderscheidt zich ook qua smaak sterk van andere soorten varkensvlees. Het vlees is rijper en doorregen met vet. Vet is de smaakdrager van vlees en geeft het Livarvlees een sterke, aangename en natuurlijke smaak. Bovendien kent het bij de bereiding nauwelijks gewichtsverlies (normaal varkensvlees verliest al gauw een kwart aan gewicht, Livarvlees slechts acht procent), waardoor het vlees zeer mals en sappig blijft.

- Tamme eendenbout 22
Langzaam gegaard, eilander cranberry, jus van gevogelte en sjalot

- * Livar procureur 21
Zoetzuur, krokante ui, voorjaars groenten

- Lamsbiefstuk 23
Lamszwezerik, bataat, rozemarijn

Vleesgerechten worden geserveerd met salade en friet.

Geschiedenis WestCord Hotels

1968 Vader Emo Westers koopt voor zijn 18-jarige zoon Harry Hotel de Wadden op Vlieland.

1987 Na 15 jaar durende procedures wordt Altea Hotel Seedyun op Vlieland gebouwd en geopend.

1992 Nadat in 1990 het naastgelegen Strandhotel is aangekocht, wordt dit in 1991 afgebroken en geheel vernieuwd in 1992 geopend.

1994 Overstap naar het buureiland Terschelling met de bouw en opening van Golden Tulip Resort Schylge op Terschelling.

1995 Bouw en opening strandpaviljoen 't Badhuys op Vlieland.

2004 In februari wordt naast het bestaande driesterren Tulip Inn Amsterdam Art gebouwde viersterren Golden Tulip Amsterdam Art geopend. Vanaf die datum heeft WestCord in Amsterdam zeven sterren onder één dak!

2004 Per 1 januari 2004 is Ramada Amsterdam City Centre op de Nieuwezijds Voorburgwal bij de groep gekomen.

2006 Vanaf januari 2006 is WestCord Hotels de trotse eigenaar van Hotel New York in Rotterdam. Hotel New York is gevestigd in het voormalige hoofdkantoor van de Holland Amerika-Lijn (HAL).

2009 Op 14 augustus is het WTC Hotel Leeuwarden naast het WTC Expo geopend. Dit 4-sterren hotel biedt 143 hotelkamers en suites en daarnaast zijn er ook longstay appartementen beschikbaar.

2013 Op 12 juni 2013 is het ss Rotterdam officieel overgedragen aan WestCord Hotels. Met veel trots heeft WestCord Hotels het ss Rotterdam als nieuwe, 15e parel toegevoegd aan de WestCord-keten.

2016 Akkoord voor een nieuw hotel op de Grote Markt in Groningen.

2017, 18 maart Open dag Hotel Jakarta voor de buurtbewoners. Opening van dit nieuwe hotel, met een tropische binnentuin i.s.m. de Hortus Botanicus Amsterdam, zal eind 2017 zijn. Het 17e hotel van de WestCordgroep. Meer informatie op: <http://www.westcordhotels.nl>

Grill gerechten

Grill gerechten

* New York Strip steak

De New York Strip steak is een steak van de dunne lende. Het lendedeel naast de ossenhaas. Het deel van de lende heet de striploin, vandaar New York Strip. De Amerikanen kennen ook de sirloin. Het verschil is dat de striploin het deel van de lende is tegen de rib aan, ook wel short sloin. Het deel dat tegen de bil zit heet sirloin. De New York Strip Steak heet ook wel Club Steak, Kansas City Strip of Strip Loin.

The Striphouse is een beroemd restaurant in New York. En daar wordt niet gestript. The Striphouse serveert Strip Loin steaks. Het is een chique etablissement met foto's aan de wand in Burlesque stijl. Want in New York is een goed steakrestaurant een respectabele uitspanning.

Mixed grill	24
Buikspek van de smoker, zijlende biefstuk, piepkuiken	
* New York strip steak	25
Café de paris boter , 250 gram	
Lady steak	22
Zijlende biefstuk van Zuid Amerikaans rund, 180 gram	
Yellowfin tonijn steak	28
Anti-boise van tomaat, knoflook en kappertjes	

Grill gerechten worden geserveerd met koolsla, verse friet en koude sauzen



*MRIJ:

Maas-Rijn-IJssel is de benaming van een rundveeras in het gebied tussen de Maas, Rijn en IJssel. MRIJ rundvlees prijkt trots op de menukaart van menig toprestaurant. MRIJ is synoniem voor gegarandeerd gezond vlees. Een topproduct voor de echte vleesliefhebber.

Windscherm en strandbedjesverhuur



Te huur op het strand

€ 6,- per item



Burgers

Badhuys Beach Burger	17
MRIJ* rundvlees, pulled pork, augurk, tomaat, gesmoorde ui, tomaten relish, friet	
Tonijnburger	19
Wakame, zoet zure groenten, furikake kruiden, Japanse kruidenmayonaise, friet	

“Dutch weed burger”

Gezonde 100% plantaardige vegetarische burger met Kombu Royal (zeewier) en gemaakt van geroosterd sojavlees.

De burger wordt geserveerd op een knapperig algenbroodje met pittige, romige ‘Weed’ saus, verse sla, augurk, gebakken uienringen en friet.

€ 17,-

Robata houtskoolgrill

In ‘t Badhuys grillen we op de traditionele manier. Niet op een gasbrander, maar op een professionele open houtskoolgrill.

Op gas is natuurlijk veel gemakkelijker maar dan mis je de trage garing en de specifieke rooksmaak, daar zijn natuurlijk allerlei trucjes op gevonden zoals een gasgrill waarbij hout verbrand wordt voor de rooksmaak of door speciale “houtskoolkruiden” op het vlees te strooien. Allemaal methodes die niet te evenaren zijn met een echte houtskoolgrill.

Nu staat onze chef Emiel niet met een barbecue achter ‘t Badhuys uw gerecht of burger te grillen, maar de keuken beschikt over een professionele Robata houtskoolgrill

Een grill die geïnspireerd is op de eeuwenoude Japanse stijl van het Robatayaki koken, ook wel bekend als Robata. Het is een open houtskoolgrill met meerdere lagen en verstelbare hoogtes, met diverse accessoires om een scala van kooktechnieken toe te passen. Zo kan er gebruik gemaakt worden van de grill, van Teppanyaki kookplaten of spiesen. Robata grillen leent zich voor een reeks van voedingsmiddelen als vlees, vis, zeevruchten en groenten. Er worden licht rokerige aroma's en smaken meegegeven aan het product.

Colofon:

Uitgave van:	Strandpaviljoen ‘t Badhuys ©
Lay-out en teksten:	Uitgeverij Het Wad / BJH, Vlieland
Foto's:	‘t Badhuys, tenzij anders vermeld
Druk:	Flevodruk Harlingen (10.000 expl.)

nagerechten

Desserts

Chocolate@the Beach Dessert met diverse bereidingen van chocolade	10
Vlielands suikerbrood Met stroopwafelijs en karamelsaus	7
Dame blanche Vanille ijs, chocoladesaus, slagroom	7
* Crème brûlée Kardemom, citroen sorbet, cranberry, kletskep	7
Peer Gepocheerde peer, bleu de Wolvega, walnoot	8
Macarons Selectie van macarons met een glaasje Monte Scroppino	10
Kaasplank Selectie van nationale, lokale en internationale kazen, vijgencompote, kletzenbrood	14
Diverse taarten uit onze vitrine	

* Crème brûlée

(letterlijk: gebrande room) is een custardachtig nagerecht, met daaroverheen een gekarameliseerde laag suiker. De precieze oorsprong van het gerecht is onbekend. Het kan afkomstig zijn uit Frankrijk, Groot-Brittannië of Catalonië. De traditionele crème brûlée bestaat uit custard gemaakt van room, suiker en eieren, op smaak gebracht met vanille.

Na het maken van de custard wordt deze in kleine schaalpjes gestort om af te koelen. Vlak voor het opdienen wordt de pudding met een laagje suiker bestrooid en vervolgens verhit met een kleine gasbrander. Karameliseren onder bijvoorbeeld de grill is ook mogelijk, maar onverstandig omdat de crème brûlée zelf hierdoor ook warm wordt.

Crème brûlée dient koud geserveerd te worden met een knapperige bovenkant. De suiker moet zo egaal mogelijk gesmolten zijn en mag absoluut niet verbrand zijn, omdat dit een bittere, vieze smaak geeft. Na het karameliseren moet het nagerecht direct worden opgediend.

Bleu de Wolvega

een blauwschimmelkaas uit de Friese plaats Wolvega. De kaas wordt gemaakt door melk te enten met een speciale schimmel. Daarna wordt de kaas in een mal gegoten en de wei eruit geperst. Tot slot worden er gaten in de kaas geprikt en de kaas in een kelder opgeslagen, daar rijpt de kaas verder en groeien de schimmels door de gaten. Door dit proces krijgt de kaas een pittige maar toch zachte smaak. De kaas heeft de eigenschappen van de Roquefort maar is milder van smaak.

Dessertwijn

Rietvallei Rooi Muscadel, per glas <i>Rietvallei Red Muscadel van Rietvallei Estate uit het Zuid-Afrikaanse wijngebied Breede River. De wijn is gemaakt van Muscat de Frontignan en in in geur en smaak intens met de zoetheid van rozijnen, rijp rood fruit, verse zoete aardbeien en een zweem van bloemen. Goede begeleider van edele kazen en vrijwel elk dessert. Ook heerlijk bij chocolade gecombineerd met fruit.</i>	5
Muscat de Rivesaltes, per glas <i>Muscat de Rivesaltes Blanc van Domaine Cazes is een frisse en zoete via Bio Dynamie verbouwde Vin Doux Naturel. De strogele dessertwijn heeft expressieve, verfijnd rijpe geuren met heerlijke aroma's van citrusvruchten, perzik en abrikoos. De smaak heeft exotisch fruit en een lichte mineraliteit met een zoete aanzet en voldoende sappigheid met hoog smaakgehalte. Cazes Muscat de Rivesaltes Blanc smaakt fantastisch bij desserts met wit fruit en vanille en bij blauwschimmelkazen zoals bleu de Wolvega.</i>	6
Banyuls 5 jaar oud, per glas <i>Banyuls is een klein wijngebied in Frankrijk in de buurt van het plaatsje Banyuls, vlakbij de Spaanse grens. Er wordt een zoete, met alcohol versterkte wijn geproduceerd, die veel weg heeft van Port en in Frankrijk vin de liqueur wordt genoemd. De Banyuls is een van nature zoete wijn, die men gewoonlijk aperitief of als dessertwijn kan drinken.</i>	9

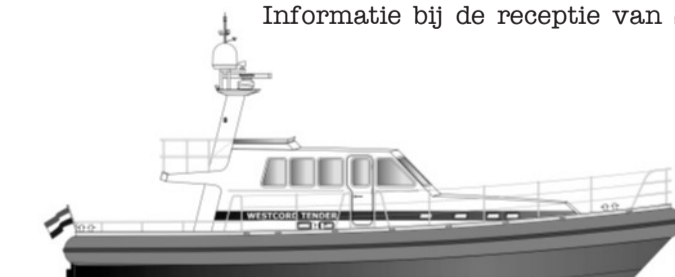
WATERTAXI EN ZEEHONDENTOCHTEN

Bepaal zelf wanneer en hoe laat je wilt vertrekken vanuit Harlingen naar Vlieland v.v. Of een uitstapje naar Terschelling. Hiervoor staat de WestCord Seatender tot je beschikking!

Laat je exclusief vervoeren met maximaal 12 personen. De Seatender is gebouwd voor avontuur! Dit in Nederland gebouwde schip is een No Limit; een alleszeggende merknaam. Door toepassing van de meest recente ontwikkelingen is de No Limit superieur in prestatie, perfectie en luxe. Dit stoere en robuuste schip, gebouwd met veiligheid en zeewaardigheid als uitgangspunten, heeft het uiterlijk van een reddingsboot en is net zo betrouwbaar.

Meer geschikt voor een zeehondentocht is onze stoere RIB, maar ook hiermee kan je goed de oversteek maken tussen Vlieland en Harlingen. De zeehondentocht is een waar spektakel voor jong en oud. De schipper van de boot zal proberen zo dicht mogelijk bij de robben te komen. Dit uitje is voor alle leeftijden.

Informatie bij de receptie van Strandhotel Seeduyn.



Wil je wat drinken?

Frisdranken

Klassiekers

Cola	2,50
Sisi	2,50
7-up	2,50
Ice tea	2,75
Ice tea green	2,75
Bitter Lemon	2,75
Tonic	2,75
Fristi	3,00
Chocomel	3,00
Ranja	1,75
Dubbel Friss	2,75

Gezondere keuzes

Earth water bruisend	3,00 (33cl)
Earth water plat	3,00 (33cl)
Pepsi Max	2,50
Rivella	2,75
Rivella Cranberry	2,75
Melk	2,00
Karnemelk	2,00

Speciaal fris

Russell & Co. Sicilian Lemon Bitter	3,00
Russell & Co. Botanical Tonic	3,00
Russell & Co. Golden Ginger Ale	3,00

Sappen

Appelsap	2,75
Verse jus 'd orange	3,50
Tomatensap	3,00
Druivensap	3,00

Verse sappen, Brandstof (zie blz. 3)

Wortel & gember	6,00
Komkommer & selderij	6,00

Wij schenken Piazza D'Oro koffie van Douwe Egberts.

Deze koffie is het resultaat van 260 jaar kennis en vakmanschap op het gebied van blenden en branden.



Piazza D'Oro maakt verfijnde smaken en verrassende ervaringen toegankelijk voor iedereen die op zoek is naar inspiratie en vernieuwing. Het is onze missie om unieke sensaties en verfrissende smaakervaringen te serveren. Dit doen we door uitgesproken smaken zo te combineren dat ze alle zintuigen stimuleren. Iedere kop koffie moet een onvergetelijke ervaring zijn.

Het soepele en milde smaakkarakter ontleent Piazza D'Oro Dolce aan de 100% Arabica koffiebonen van de allerbeste kwaliteit die met de grootste zorg worden gebrand. Deze zachte en toegankelijke melange is dan ook zeer smaakvol als lungo, Americano of voor een pittige twist aan een overheerlijke cappuccino of latte.

Warme dranken

Koffie	2,75
Cappuccino	3,00
Espresso	2,75
Espresso macchiato	2,75
Dubbele espresso	4,75
Koffie verkeerd	3,25
Latte macchiato	3,50

Kouwe koffie: Almond Frost 3,75

Wij noemen het IJskoffie, Grieken noemen het Frappe en Amerikanen meestal Almond Frost of Frozen Cappuccino. Hoe dan ook; een toppertje voor de zomer. De koude koffie met amandelsiroop wordt geserveerd met warme melkschuim, wat het maakt tot een spannende smaaksensatie.

Thee diverse soorten

Thee	2,25
Muntthee	3,75
Gemberthee	3,75

Chocolade

Warme chocomel	2,75
Warme chocomel met slagroom	3,25
Warme chocomel met rum	5,50

.....met alcohol?

Speciale koffie met een scheutje

Irish coffee	7,50
Italian coffee	7,50
Spanish coffee	7,50
French coffee	7,50
Dokkumer coffee	6,50
Vieland coffee	6,50

Biertje?



Small	2,75
Medium	3,75
Large	5,00
Fluitje	2,50
Sneeuwitje	2,75
Heineken star bottle	4,00
Bier van de maand	4,00

*) zie de bierkaart op tafel voor ons uitgebreide assortiment



Wijnen per glas,
Wit, mousserend, zoet, rood en rosé

zie blz. 14

Aperitief

Pernod	4,25
Ricard	4,25
Sherry dry	4,00
Sherry medium dry	4,00
Martini Bianco	4,00
Martini Rosso	4,00

Port

Port ruby	4,00
Kopke Colheita 2000	8,00
1996	9,50
1989	12,50



SPAANSE SANGRIA

20 cl. € 6,50 / 75 cl. € 24,50

Forma parte de la historia y el turismo español sobre todo en el verano, porque es un trago refrescante sinónimo de playa, sol y chiringuito.

Sangria Lolea Nol van LOLEA

De LOLEA Sangria Lolea, een regelrechte hit uit Spanje. De heerlijke rode LOLEA Sangria heeft een lichte bubbel. De polkadotfles heeft zijn eigen speciale persoonlijkheid. Niet alleen een lust voor het oog, maar ook om "cool" te drinken.

De LOLEA Sangria Lolea, ook bekend onder "Nol", is gemaakt van de Cabernet Sauvignon, Merlot en Tempranillo druiven. In het glas is de LOLEA Sangria Lolea licht kersen rood, schoon en licht met aantrekkelijke fijne en gestage bubbels. In de neus ruikt deze Sangria naar een frisse jonge wijn, kers, aardbei en oranje schil met kaneel. Vol en voldoende in de mond, breed scala van rijpe rode bessen en blauwe bloemen. De Lolea Sangria heeft een zijdeachtige en licht bittere afdronk waar je heerlijk van zal genieten.

Gin

Damrak	4,50
Tanqueray gin	5,00
Bombay gin	5,50
Hendricks gin	7,00
Hermit gin	7,50
Gin mare	7,00

Gin geserveerd met Russell & Co.

Onze Gin kan je puur drinken maar natuurlijk ook met tonic. Bij al onze Gin's serveren wij Russell & Co. premium tonic, welke ook los als frisdrank is te bestellen. De oorsprong van deze excellente tonic komt voort uit het negentiende-eeuws Britse frisdrankenbedrijf, Josiah Russell & Co. (Londen). De frisdranken van dit bedrijf werden, voor zover bekend, al vanaf 1881 in Nederland geïmporteerd. In 1887 opende het bedrijf in Hillegersberg, onder de rook van Rotterdam, een Nederlandse productievestiging.

Rum

Bacardi Superior	4,25
Bacardi black	4,75
Bacardi 8	6,00
Captain Morgan	4,00
Brugal	5,00
Havana 3	5,00
Havana 7	6,00

Vervolg op de volgende blz. Whisky's, Vodka en Cocktails.

.....en cocktails!

Vodka, wiskey en likeur

Vodka

Smirnoff vodka	4,25
Ursus roter	4,25
Absolut	4,50
Ketel 1	5,50
Grey Goose	7,00

Whisky / Whiskey

Jameson	(Irish blended Whiskey)	4,75
Famous grouse	(Scottish blended Whisky)	4,75
Johnny walker red	(Scottish blended Whisky)	4,75
Jack Daniels	(American Blended Whiskey)	7,00
Johnny walker black	(Scottish blended Whisky)	8,50
Cragganmore	12 jaar (Scottish single malt Whisky)	8,50
Talisker	10 jaar (Scottish single malt Whisky)	8,50
Glenkinchie	12 jaar (Scottish single malt Whisky)	8,50
Dalwhinnie	15 jaar (Scottish single malt Whisky)	9,00
Oban	14 jaar (Scottish single malt Whisky)	11,50
Lagavulin	16 jaar (Scottish single malt Whisky)	12,50

Likeuren

Licor 43	4,50
Tia Maria	4,50
Baileys	4,50
Kahlua	4,50
Amaretto	4,50
Cointreau	5,25
Grand Marnier	5,25
Drambuie	5,25
Frangelico	5,25
Limoncello	5,25

Limoncello is een Italiaanse alcoholische drank, met een alcoholpercentage van tussen de 25 en 30 procent, die wordt gemaakt van citroenen. Het is vergelijkbaar met de Nederlandse citroenbrandewijn, die vooral bereid wordt in het zuiden van Italië. Traditioneel werd limoncello gemaakt met citroenen uit de omgeving van Sorrento. Later werden ook citroenen uit andere regio's gebruikt. Alleen limoncello die met citroenen uit de omgeving van Sorrento wordt gemaakt mag de naam *Liquore di Limone di Sorrento* dragen. Limoncello wordt meestal zeer koud (4 °C) na de maaltijd als digestief gedronken. Daarnaast wordt het meer en meer in cocktails gebruikt. Zo zijn bijvoorbeeld de mixen met prosecco zeer populair.

Digestiefs en Coctails

Digestief

Fernet branca	4,25
Grappa Invecchiata	4,75
Martell VS	6,50
Remy martin VSOP	8,50
Courvoisier VSOP	8,50
Courvoisier VS	6,50
Armagnac	8,50
Calvados	6,50

Cocktails

TIP VAN DE BARTENDER

* Famous Ginger 6,00

Een aangename en verfrissende cocktail van Ginger Ale, limoen en The Famous Grouse Whisky.

* Cosmopolitan 6,50

Cointreau met Cranberry. De Cosmopolitan is misschien wel de meest geliefde en bekende damescocktail. De verleidelijke rozige kleur en de licht zuur-zoete smaak maakt dat deze Sex and the City cocktail bijzonder geliefd is bij veel vrouwen. Ideale damescocktail voor een ladies night met je beste vriendinnen!

Mojito 8,50

Een klassieke cocktail met rum en bruiswater. Afgetopt met limoen, suiker, munt en veel ijs.

Rossini 8,50

De Rossini cocktail is vernoemd naar Gioacchino Rossini, een 19 eeuwse componist die 40 opera's schreef in 20 jaar. De Rossini cocktail bestaat o.a. uit prosecco en verse aardbeien.

Fiorito frizzo 8,50

Fiorito Frizzo is een zomermix van Limoncello di Fiorito en prosecco. Verfrissend tijdens een broeierige zomerdag op het strand.

Aperol 6,00

Een ontzettend verfrissend drankje, om te vieren dat het voorjaar is. Cocktail met limoen en frambozen, dorstlessend en super lekker.

Hugo 6,00

Deze bruisende zomertraktatie begint langzaam Europa te veroveren. In tegenstelling tot de populaire Spritz Aperol uit de Veneto heeft deze cocktail geen Amaro smaak. Een beroemd aperitiefje wat je zeker zult tegenkomen op vakantie in Noord Italië maar vooral in restaurants en op terrasjes in de regio Trentino - Zuid Tirol, het appelland van Europa, want oorspronkelijk komt de Hugo uit Bolzano. Het belangrijkste ingrediënt is de vlierbloesemsiroop.

Beach bites / Borrelplanken

Beach bites

Nacho's Cheddar, tomatensalsa, jalapeño, quacamole	9
Bitterballen 8 Stuks, geserveerd met mosterd	8
Vegetarische bitterballen Van de vegetarische slager, 8 stuks, geserveerd met mosterd	10
Gemengd bittergarnituur 16 Stuks gemengd bittergarnituur	9
Calamaris Geserveerd met aioli	9
Mini loempia's 6 Stuks geserveerd met chilisaus	9
Vlammetjes 8 Stuks, geserveerd met pittige saus	9
Spicy loempia's 8 Stuks, geserveerd met pittige saus	9
Kibbeling Verse kibbeling met huisgemaakte tartaarsaus	10

Brood

Ovenvers brood met boter en zeezout	6
--	---



Borrelplanken

Charcuterie Selectie van Italiaanse hammen en worsten, piccalilly en ingelegde groenten	14
Kaas Selectie van nationale, lokale en internationale kazen, vijgencompote, kletzenbrood	14
Groenten Crudités, ingelegde groenten, gegrilde groenten, tzatziki	12

Rauw en vers

Sashimi tonijn Wakame, nori koekjes	15
Sashimi beef MRIJ beef, wakame, nori koekjes	15

Schelp en schaal

Oesters 6 Stuks Franse Fines de Claire oesters op crushed ice met rode wijn- sjalotddressing	22
Assiette fruits de mer, Bordje schaal en schelp dieren, oester, pelgarnalen, vongole, kokkels, gamba, scheermes	24

Schelpen op strand, schelpen op je bord

Assiette fruits de mer, wat zoveel betekent als een bordje met zeevruchten. De zeevruchten van dit gerecht in 't Badhuys van schaal en schelpdieren zijn: naast de gamba's en vongole, die rond de Middellandse zee worden gevangen, allemaal rond Vlieland te plukken of te vangen: oesters, kokkels, scheermes en garnalen. Met andere woorden: Schelpen op strand, schelpen op je bord!

Vroeger werden deze schelp- en schaaldieren voornamelijk bereid in tamelijk luxueuze gerechten of in Spanje in de paella. In het Badhuys kunt u ze krijgen als lunch- en als voorgerecht of als "Beachbite"

Je hoeft voor het mediterrane gevoel dus niet verder dan het Badhuys op Vlieland!

wit - rood - Mousserend



ZeeVaert Bar Rotisserie

Graag maken we even van de gelegenheid gebruik om u te attenderen op de nieuwe ZeeVaert, tegenwoordig "ZeeVaert Bar & Rotisserie".

Wellicht kent u als trouwe eiland bezoeker het cafe nog als hét feestcafé van Vlieland, waar tot in de kleine uurtjes volop gezelligheid was. Maar tijden veranderen en mensen veranderen en dat is maar goed ook anders zaten we nu nog in een oude voorkamer van particulieren huizen een biertje te drinken zoals dat vroeger ging toen nagenoeg iedereen mocht tappen, totdat in 1881 de "Wet tot reguleering van de handel in sterken drank en van de beteugeling van openbare dronkenschap" een tamelijk dure vergunning verplicht stelde.

Een biertje kan je nog steeds drinken in het oudste cafe van Vlieland en gezellig is het nog steeds, maar tegenwoordig is er meer te krijgen dan een (sigaretten)gerookte worst.



Je kunt er nu terecht voor onder andere de lekkerste kip en hamburgers (Weiderund en Wagyu beef) van de grill.

Maar ook voor de borrel ben je in de Dorpsstraat van Vlieland bij Zeevaert Bar & Rotisserie nog steeds aan het juiste adres, uiteraard gecombineerd met heerlijke bites.

Dus als je in het dorp bent en even gezellig wil zitten, kom dan naar de Zeevaert. Nog steeds de moeite waard!

DORPSSTRAAT 61
t. 0562 - 452 626
e: dewadden@westcordhotels.nl

Witte Wijn

	Glas	Fles	Magnum
Rueda Verdejo Oro de Castilla		27,50	
Sancerre		38,00	
Saint-Veran Corsin		39,00	75,00
Pouilly-Fume		45,00	
Pouilly-Fuisse		55,00	
Gruner Veltliner Steinsetz		39,50	
Saintsbury Chardonnay		55,00	

Rode wijn

Barbera del Monferrato Montej		27,50	
Bardolino Classico Vigne Alte		29,50	
Fleurie La Madonne		34,00	
Chateauneuf-du-Pape		55,00	
Zweigelt Classic		33,00	
Wairau River Pinot Noir		36,00	
Rioja Muga Reserva		45,00	85,00
Seghesio Zinfandel		55,00	

Mousserende wijn

Prosecco di Valdobbiadene	7,00	32,00	58,00
Champagne Delot Brut		55,00	
Champagne Delot Brut Rose		55,00	
Veuve Clicquot	12,50	95,00	180,00

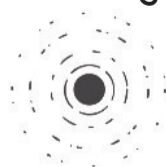
Kas di Ala

Toch, op zoek naar een iets warmer eiland dan Vlieland?

Wij raden aan uw vleugels uit te slaan en naar Curaçao te gaan!

Hier ligt Kas di Ala, een klein, maar fijn bungalowpark, rustig en riant gelegen in Julianadorp, een mooie buitenwijk van Willemstad, Curaçao.

Kijk op www.kasdiala.com voor meer informatie.



de ideale locatie voor:



In 't Badhuys heeft u de mogelijkheid voor feesten en partijen, bedrijfs- of familiefeest van ontbijt tot borrels, recepties, promotiefeesten en bruiloften. Met daarbij de mogelijkheid voor uw gasten om te overnachten in het nabij gelegen Strandhotel Seeduyn. We kunnen complete arrangementen samenstellen voor 12 t/m 200 personen. Inclusief vervoer per (zeil) schip over het Wad, op het eiland per bus, taxi of huurfietsen. Waar u ook voor kiest en met hoeveel personen u komt, het wordt een onvergetelijke avond.

Activiteiten

De locatie van 't Badhuys biedt niet alleen mogelijkheden in het paviljoen, maar ook daarbuiten op het strand met allerlei strandactiviteiten of speurtochten en excursies op het eiland en bijvoorbeeld ter afsluiting van het middagprogramma een heerlijk ontspannend bezoek aan het Wellnesscenter van het Seeduyn hotel om uw gasten wat te laten uitrusten vóór het avondprogramma met live entertainment en/of een groots (strand)feest. Maar u kunt zich natuurlijk ook beperken tot een dag. 's Morgens arriveren op het eiland, een feestelijke lunch, een inspirerende presentatie met borrel na, en op tijd weer naar de boot. Kortom alles is mogelijk, altijd origineel en 100% maatwerk.

Eigen keuken

Uiteraard maken wij geen gebruik van catering; alles komt vers uit eigen keukens, naar uw eigen wensen. Wij kunnen diverse soorten (thema) buffetten verzorgen, van hapjesbuffet, walking diners, koffietafels tot uitgebreide diners.

Omdat er bij ons vele mogelijkheden zijn, nodigen wij u graag uit voor een persoonlijk gesprek. Hiervoor kunt u contact opnemen met de receptie van Strandhotel Seeduyn.

Gratis decor

Als standaarddecor voor uw bedrijfs- of familiefeest, beschikt 't Badhuys elke avond over een gratis ondergaande zon op het strand, een van de mooiste van Nederland!

Leon en Diede Westers



Meetings & events bij WestCord Hotels

Neem gerust telefonisch contact op over de mogelijkheden van 't Badhuys met de Banqueting afdeling van Strandhotel Seeduyn.

Bel +31(0)562-451560

