

DE CABANE/CHALET WESTHINDER

ROOM WITH A VIEW

8420 De Haan, Zeedijk-Wenduine 1/Z
 T 050 41 58 55 • E info@westhinder.be
 W www.westhinder.be • CHEF Nadine Dewulf

KEUKEN Belgisch
SPECIALITEITEN garnaalkroketteren

De houten vissershut staat op een van de mooiste plekjes van de kust. Chalet Westhinder of De Cabane is te bereiken via het verharde wandelpad. Vanaf deze plek aan de rand van de duinen lijkt het strand eindeloos. Nadine Dewulf baat deze bijzondere horecazaak op deze verlaten plek al dertig jaar uit. Met mooi weer kan men hier onbepaald genieten van de zee, de zon en de strandvogels. Als de honger begint te knagen zijn er garnaalkroketteren. Donderdag is gereserveerd voor de liefhebbers van sprout van de barbecue.

DE KRUIDENMOLEN

TERROIR (STREEKKEUKEN) / EVERGREEN

8420 Klemskerke, Dorpsstraat 1
 T 059 23 51 78 • E stijnbauwens@me.com
 W www.kruidenmolen.be • CHEF Stijn Bauwens

KEUKEN Belgisch
SLUITING KEUKEN wekdagen: 21u • weekend: 21u
SLUITINGSDAG(EN) wo, do
ACCOMODATIES parking, terras
PRIJS lunch: € 285 • menu: € 35
SPECIALITEITEN klassiekers zoals mergpijp, varkenspoot, slibtong

Chef Stijn Bauwens en Veerle Quintens (Gouden Garde Gastvrouw van het Jaar 2007) bouwden een molenaarswoning om tot een aangename eetruimte met terras. Bauwens deed kookervaring op bij Geert Van Hecke (De Karmeliet). Hij heeft voldoende talent om bij de top van onze haute-cuisine te behoren, maar koos voor een laagdrempelige familie-bistro zonder veel tralala. De chef hecht belang aan kwaliteit, smaak en vriendelijke ontvangst/bediening. Met veronachtzaamde gerechten uit de 'armemensenkeuken' weet hij een feest te bouwen. De suggesties grijpt hij aan om zijn creativiteit de vrije loop te laten. Geen kredietkaarten.