

# Dessertkaart

- Kaasplankje ..... € 8,50  
Smaakvol en gevarieerd met 5 soorten,  
van het eiland en uit Europa met pruimedanten en kletzenbrood
- Coupe dame blanche ..... € 4,75  
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus
- Kaatmossel ..... € 5,50  
Vanilleroomijs, advocaat en warme chocoladesaus
- Coupe noten ..... € 5,00  
Pistache- en pralineroomijs met nootjes
- Coupe speculaas ..... € 5,00  
Vanilleroomijs met speculaas stukjes en saus met koffie smaak
- Weckpot kersen ..... € 5,50  
Vanilleroomijs met warme kersen
- Weckpot boerenjongens ..... € 5,50  
Roomijs met een vleugje rum en rozijnen



- Coupe junior ..... € 3,50  
Aardbeien- en vanilleroomijs met vrolijke mini smarties
- Coupe senior ..... € 3,50  
Aardbeien- en vanilleroomijs met vruchtjes en aardbeiensaus
- IJs per bol ..... € 2,00  
Keuze uit de volgende smaken van roomijs: vanille, aardbei,  
rum-rozijnen, speculaas, pistache, praline, witte chocolade
- Chocolade bordje ..... € 5,50  
Witte chocolade ijs met bruine chocolade mousse
- Bitterkoekjes pudding ..... € 5,50  
Huisgemaakt geserveerd met vanillesaus
- Crème brûlée ..... € 5,50  
Vanillepudding met gekarameliseerde suiker

*Al onze nagerechten worden geserveerd met echte slagroom!*

# Kindermenu

Kindermenu ..... € 6,50

Al onze kindermenu's worden geserveerd met  
friet en appelmoes.

Kinderijsje ..... € 3,50

- Scholfiletje
- Visstic ks
- Kipnugget
- Frikandel
- Kroket
- Broodje hamburger

## Akershoek Cadeaubon

**Een goed idee voor de feestdagen!**  
Leuk om te geven, lekker om te krijgen.

### Cadeaubon

Hotel - Café - Restaurant  
"Akershoek"  
Boompjes 1,  
3253 AC Ouddorp  
Tel. 0187 - 681437  
Fax 0187 - 684179  
info@hotelakershoek.nl  
www.hotelakershoek.nl

Aangeboden door .....

Ter waarde van: .....

Datum: .....



De adverteerders in deze courant feliciteren de Fam. Van der Bok met hun 25 jarig jubileum!

# A

Hotel - Café - Restaurant  
"Akershoek"

# 25 jaar

## Akershoekse Courant 3

Hotel, café, restaurant Akershoek al 25 jaar een prima plek  
voor een gezellige avond met heerlijk eten!

Boompjes 1 3253 AC Ouddorp Telefoon 0187 - 681437 www.hotelakershoek.nl

Geopend maandag t/m zaterdag.



# Hotel Akershoek 25 jaar

Op 1 januari 1986 startten wij in Hotel Akershoek en daarom staat het gehele jaar 2011 in het teken van het 25-jarig jubileum.

Omstreeks 1853 werd de naam "Akershoek" gevestigd door de toenmalige eigenaar Willem Akershoek en sinds die tijd wordt deze naam door diverse eigenaren gevoerd en ook door ons voortgezet in 1986. De afgelopen 25 jaar is er in Hotel Akershoek veel gebeurd en veranderd. Al heel snel na de start, werd het "snackloket" met het uitgiftepunt aan de zijde van de Hoenderdijk gesloten. Vervolgens volgden vele verbouwingen van o.a. de keuken en de hotelkamers. De volledige herinrichting van het café-restaurant en de aanpassing van de gevel en het terras waren wel de meest ingrijpende verbouwingen en ook definitief beeldbepalend voor de uitstraling van ons bedrijf. Gelukkig weten vele gasten door de jaren heen, de weg naar Hotel Akershoek in de markante dorpskern van Ouddorp te vinden voor een comfortabele overnachting, een lekkere lunch of diner en een gezellig feestje.

Wij, gasten, familie en medewerkers hebben enorm veel goede herinneringen aan de afgelopen jaren en om dit feit te vieren, organiseren we in het jubileumjaar verschillende speciale activiteiten en gezellige en culinaire avonden.

Graag tot ziens in Hotel Akershoek!

Kees en Leni van der Bok en medewerkers.



## Voorgerechten

Garnalencocktail .....	€ 9,00
met Hollandse garnalen en zachte cocktailsaus	
Bordje koude vis .....	€ 9,50
met gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnalen	
Gerookte zalm .....	€ 9,00
mooitjes gerookte zalm met dillemayonaise	
Garnalen trio .....	€ 9,50
als cocktail, als kroket en aan de spies	
Rundercarpaccio .....	€ 9,00
met spekjes, pijnboompitten, rucola, truffelmayonaise en kaas	
Eendenham .....	€ 9,50
met witlofsalade en frambozendressing	
Bordje koud vlees .....	€ 9,00
Twee soorten gerookte ham, paté en meloen	
Scampi's .....	€ 9,00
gepeld, in pittige knoflookolie	
Champignons .....	€ 7,50
gegratineerd uit de oven	
Proeverij .....	p.p. € 12,50
gevarieerd en verrassend voorgerecht van koude en warme gerechtes (minimaal 2 personen)	

## Visgerechten

Scholfilet .....	€ 17,50
met gerookte ham, rucola groene kruidensaus	
Scholfilet .....	€ 17,50
met garnalensaus, en gevuld met gerookte zalm	
Grietfilet .....	€ 19,50
met witte wijnsaus en rivierkreeftjes	
Kabeljauwfilet .....	€ 18,50
met een jus van schaal en schelpdieren	
Kabeljauwfilet .....	€ 18,50
op een bedje van witlof met mosterdsaus	
Stoofpotje "Noordzee" .....	€ 17,50
diverse soorten vis, schaal en schelpdieren in een heerlijke saus	
Trio van zalm .....	€ 17,50
met roomkaas, op oosterse wijze en met een kruiden korstje	
Zeetongetjes .....	€ 17,00
naturel in boter gebakken	
Zeetongetjes .....	€ 19,00
in boter gebakken met Hollandse garnalen	
Zeetong (± 500 gram) .....	dagprijs
met garnalen of mosselen of champignons of vers fruit (indien voorradig)	
<i>Geserveerd met gebakken aardappelen, frites, sla en diverse soorten verse groenten.</i>	

## Vegetarische gerechten

Crespelle .....	€ 13,50
pannenkoekrol van boekweitmeel, gevuld met ricotta, zongedroogde tomaten, kruiden en Parmezaanse kaas	
Groentepannetje .....	€ 13,50
gevuld met gemengde groenten met saus en kaas gegratineerd	
<i>Geserveerd met gebakken aardappelen, frites, sla.</i>	

## Heesgerechten

Tournedos .....	€ 21,50
met kippenlevertjes en champignons in maderasaus	
Tournedos .....	€ 21,00
met groenten ratatouille en rode wijnsaus	
Entrecote .....	€ 18,50
met paté, appel en noten jus	
Hertenbiefstuk .....	€ 19,50
met sinaasappel en rode portsaus	
Ossenhaaspuntjes .....	€ 17,50
met ui, spekjes en champignons in roomsaus	
Varkenshaas .....	€ 17,50
gegratineerd met brie, en een saus van sjalotjes en rode port	
Kalfsentrecote .....	€ 19,50
heerlijk zacht vlees met bospaddenstoelensaus	
Schnitzel .....	€ 17,50
uit de oven met spek, ui, tomaat en kaas gegratineerd	
Spare ribs .....	€ 17,00
met koude knoflooksaus en chilisaus	
Beenham (500 gram) .....	€ 18,50
met mosterd-honingsaus geserveerd	

*Geserveerd met gebakken aardappelen, frites, sla en diverse soorten verse groenten.*

## Schotels

Visschotel .....	p.p. € 21,50
Rijk gevulde schotel met diverse soorten vis, garnalen, mosselen, verse ananas en 2 koude sausen (minimaal 2 personen)	
Vleeschotel .....	p.p. € 21,50
Royale vleeschotel met diverse soorten vlees, verse ananas en 2 koude sausen (minimaal 2 personen)	

*Geserveerd met gebakken aardappelen, frites, sla en diverse soorten verse groenten.*

## Plate service

Zeetongetjes .....	€ 12,00
Scholfilet .....	€ 10,00
Mosselen (gebakken) met ravigottesaus .....	€ 9,50
Steenwijtingfilet .....	€ 9,50
Biefstuk van de haas .....	€ 17,50
Schnitzel .....	€ 9,50
Kipfilet met ananas .....	€ 9,50
Kippenlevertjes met ui, champignons en spek .....	€ 9,00
Beenhamklui (500 gram) met mosterd-honingsaus .....	€ 13,50
Satéspies (van kip) .....	€ 10,00
Spare ribs (met 2 koude sausen) .....	€ 11,00
U kunt naar keuze een sausje bij uw gerecht nemen:	
Maderasaus met kippenlevertjes .....	€ 2,50
Peper-, champignonroom- of stroganoffsaus .....	€ 2,00
Gebakken champignons .....	€ 2,00
<i>Deze gerechten worden geserveerd met sla en frites.</i>	
<i>Voor gebakken aardappelen rekenen wij + € 0,70.</i>	

# Menukaart

## Soepen

Vissoep.....	€ 5,00
lichtgebonden soep van diverse soorten vis	
Tomatensoep .....	€ 4,00
met een scheutje room en bieslook	
Bospaddenstoelensoep .....	€ 4,50
met gerookte ham reepjes*	
Goulashsoep .....	€ 5,00
pittige rijk gevulde soep	
Mandje stokbrood .....	€ 3,00
met smeersels	

## Diverse broodjes

**Te bestellen tot 17.00 uur.** Keuze uit witte pistolet, waldkorn broodje, Italiaanse bol of een focaccia broodje.

Stellendamse garnalen en cocktailsaus .....	€ 6,50
Gerookte zalm en kruidenroomkaas .....	€ 6,00
Huisgemaakte tonijnsalade .....	€ 6,50
Gegrilde zalm met dillemayonaise.....	€ 7,00
Gerookte kipfilet ananas en milde kerrysaus .....	€ 6,50
Gerookte ham, met brie gratineerd en honing .....	€ 6,00
Gerookte ham, mozzarella, tomaat en pesto .....	€ 6,00
Kaas en rauwkost "broodje gezond" .....	€ 4,50
Gegratineerd met spek, ui, tomaat en kaas .....	€ 5,00
Kipfilet en roerbakgroente in pittige ketjapsaus .....	€ 6,50
Warme beenham en honing-mosterdsaus.....	€ 6,00
Rosbief met pesto, pijnboomspitten, kaas en rucola .....	€ 6,00
Huisgemaakte hamburger royaal op een Italiaanse bol met bacon, kaas, augurk en ui .....	€ 7,50

## Sandwiches

**Te bestellen tot 17.00 uur.** Stapeltje brood van wit of bruin casino.

Gerookte ham, oude kaas, tomaat, uien, compote .....	€ 6,50
Carpaccio, oude kaas, rucola, truffelmayonaise .....	€ 7,00
Gerookte zalm, roomkaas en Stellendamse garnalen .....	€ 7,00

## Omeletten

**Te bestellen tot 17.00 uur.**

Beenham of kaas of spek of champignons.....	€ 5,50
Met beenham en kaas.....	€ 6,00
Met gerookte zalm en garnalen.....	€ 7,50
Boerenomelet met spek, ui, champignons en diverse groente .....	€ 6,50

## Tosti's

**Te bestellen tot 17.00 uur.**

Tosti ham/kaas .....	€ 3,75
Tosti hawaii.....	€ 4,25
Tosti "Akershoek" met kaas, spek, ui en tomaat.....	€ 4,75

## Seizoenspecialiteiten

Erwtensop, een goed gevulde kop snert.....	€ 4,50
Erwtensop met bruin brood, spek en worst.....	€ 7,50
Bruine bonensoep.....	€ 4,50
Bruine bonensoep met bruin brood, spek en worst.....	€ 7,50
Stamppot boerenkool met gebakken spek en worst.....	€ 12,50
Stamppot zuurkool met gekookt spek en rookworst.....	€ 12,50
Stamppot rode kool met gehaktballetjes uit de jus .....	€ 12,50
Stamppot naar keuze met beenham (500 gr.).....	€ 15,50

## Uitsmijters

**Te bestellen tot 17.00 uur.**

met beenham of kaas of spek .....	€ 5,00
met beenham en kaas .....	€ 5,50
3 eieren, salade en beleg naar keuze .....	€ 7,00
"Akershoek" met spek, tomaat, ui en kaas .....	€ 7,00

## Klassiekers

**Te bestellen tot 17.00 uur.** Geserveerd met wit of bruin brood.

Scholfilet .....	€ 9,00
Zetongetjes .....	€ 11,00
Gebakken mosselen .....	€ 8,50
Satéspies met pindasaus .....	€ 9,00
Biefstuk van de haas .....	€ 16,50
Kippenlevertjes met ui, spek en champignons .....	€ 8,00
Gehaktbal uit eigen keuken .....	€ 6,50
Twee Kwekkeboom kroketten .....	€ 6,00
Twee garnalenkroketten .....	€ 7,50

## Palades

Paddenstoelensalade .....	€ 7,50
met in kruidenboter gebakken paddenstoelen en gerookte ham	
Eendenborstsalade .....	€ 8,00
met ham van eendenborst, frambozen dressing en witlof	
Geitenkaassalade .....	€ 7,00
met gebakken geitenkaasjes, in een jasje van ontbijtspek en mosterd-honingsaus	

*Deze gerechten worden geserveerd met stokbrood.*



# Jubileummenu

## Bordje koud vlees

twee soorten gerookte ham met frisse salade, meloen en paté

\*\*\*

## Ossenhaaspuntjes

in een roomsaus met spekjes, ui en champignons

natuurlijk geserveerd met de garnituren die u van ons gewend bent

\*\*\*

## Bitterkoekjespudding met vanillesaus

zoals deze 25 jaar geleden was

**€ 25,00**

# Evenementen

**11 NOVEMBER, 9 DECEMBER, 28 DECEMBER\*, 13 JANUARI, 10 FEBRUARI, 9 MAART EN 13 APRIL\*  
KLAVERJASAVONDEN**

In samenwerking met supportersvereniging W.F.B. organiseren wij gezellige klaverjasavonden. Er zijn deze avonden mooie prijzen te winnen, met op 28 december een diner voor twee als hoofdprijs.

**Inschrijven kost € 3,00 p.p. aanvang 20.00 uur**

De competitie betreft 6 avonden. Indien 6 avonden worden meegepeeld, tellen de 4 avonden waarop het hoogst aantal punten is behaald, mee voor de eindprijs. Vindt u het gezellig om zo maar eens een avondje mee te kaarten zonder deelname aan de competitie, dan bent u ook van harte welkom. Elke kaartavond zijn er mooie prijzen te winnen. De wedstrijden worden altijd op de tweede vrijdag van de maand gespeeld.

\* deze avonden tellen niet mee voor de competitie

De organisatie is in handen van de supportersvereniging van W.F.B. De aanvang is om 20.00 uur in Hotel Akershoek, Boompjes 1 te Ouddorp. Voor meer informatie kunt u bellen: tel. 0187-681437.

**25 NOVEMBER, 27 JANUARI EN 24 FEBRUARI  
STAMPPOT AVOND**

Vanaf 19.00 uur kunt u onbeperkt genieten van een uitgebreid stamppottenbuffet met o.a. zuurkool, boerenkool, rodekool, hutspot en diverse garnituren. **Prijs € 15,00 per persoon, tijdig reserveren voorkomt teleurstelling.**

**VRIJDAG 2 DECEMBER  
WHISKYPROEVERIJ  
GALL & GALL OUDDORP  
I.S.M. HOTEL AKERSHOEK**

Het meest kenmerkende product van Schotland is Whisky. De Schotten noemen het Usquebaugh, wat levenswater betekent.

Tijdens de proeverij neemt Kees Stoutjesdijk u mee in de wereld die whisky heet. Hoe wordt whisky gemaakt? Welke soorten whisky zijn er? En natuurlijk: hoe smaakt het? De locatie is HCR Akershoek in Ouddorp.

**De kosten voor deze avond zijn € 25 p.p.  
Inschrijven kan bij Gall & Gall Ouddorp  
Tel. 0187 - 689161**

**ZATERDAG 3 DECEMBER  
DE 14E SNERTWANDELTOCHTEN  
"STAP EN HAP"**

Rondom Ouddorp aan Zee, afstanden 10, 25 en 35 km  
Inschrijven vanaf 07.30 uur  
Start 25 en 35 km tussen 8.00 en 10.00 uur  
Start 10 km tussen 10.00 en 12.00 uur  
Startbureau bij Hotel Akershoek

Deelname is incl. een kop overheerlijke erwtensoep en een herinnering à € 4,00 p.p.  
Informatie: VVV Ouddorp aan Zee, Tel: 0187-681789



# Drankentkaart

## Koffie, Thee en Melk

Koffie, Caffeïnevrije koffie .....	€ 1,75
Cappuccino .....	€ 1,90
Koffie verkeerd .....	€ 1,90
Espresso .....	€ 1,90
Thee (diverse smaken) .....	€ 1,75
Melk .....	€ 1,60
Warme chocolademelk .....	€ 1,90
Warme chocolademelk met slagroom .....	€ 2,25
Fristi / Chocomel .....	€ 1,90

## Patisserie

Ouddorpse warme bolus .....	€ 2,25
Met slagroom .....	€ 2,50
Appelgebak .....	€ 2,35
Met slagroom .....	€ 2,60

of kijk in onze gebaksvitrine

## Frisdranken en sappen (kleine fles)

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zero, Fanta orange, Tonic, Fanta cassis, Bitterlemon, Spa rood, blauw en citroen, Sprite, Rivella, Dubbelfriss framboos-cranberry of appel-perzik .....	€ 1,90
Lipton ice tea en green tea .....	€ 2,00
Jus de Orange, Appelsap, Tomatensap .....	€ 2,00

## Tafelwater 0,75 ltr.

Sourcy pure blue still .....	€ 2,50
Sourcy pure red sparkling .....	€ 2,50

**Vraag naar onze uitgebreide bierkaart!**



## Koffiespecialiteiten

Irish koffie met Tullamore Dew whiskey .....	€ 5,00
Jamaica koffie met Tia Maria .....	€ 5,00
D.O.M. koffie met Benedictine .....	€ 5,00
French koffie met Grand marnier .....	€ 5,00
Spaanse koffie met Licor 43 .....	€ 5,00
Hollandse koffie met kaneellikeur .....	€ 5,00
Italiaanse koffie met Amaretto .....	€ 5,00

## Aperitieven

Rode port, Witte port .....	€ 2,50
Reserva Latina port .....	€ 3,50
Rode vermouthe, Witte Vermouthe .....	€ 2,50
Sherry dry, medium .....	€ 2,50

## Binnenlands gedistilleerd

Rutte jong .....	€ 2,00
Rutte Jenever oud .....	€ 2,25
Rutte 5 jaar graanjenever .....	€ 2,75
Rutte 12 jaar graanjenever .....	€ 3,50
Rutte zeewierjenever .....	€ 3,00
Rutte koorwijn .....	€ 2,75
Ketel 1, Bokma, Vieux .....	€ 2,00
Beerenburg .....	€ 2,00
Bessenjenever .....	€ 2,25
Bramenjenever .....	€ 2,25
Keizerbitter .....	€ 2,00
Oranje bitter .....	€ 2,00

## Buitenlands gedistilleerd

Jagermeister .....	€ 2,50
Underberg .....	€ 3,00
Apfelkorn, Wodka, Gin, Bacardi wit/bruin/lemon, Campari .....	€ 3,50

## Liqueuren

Cointreau, Grand Marnier, Amaretto, Tia Maria, Drambuie, Baileys, Malibu, Sambuca, Passoa, Licor 43, Cuban Coffee .....	€ 3,50
---	--------

## Cognac

Chabasse V.S. ....	€ 3,50
Chabasse V.S.O.P. ....	€ 4,50
Chabasse Napoleon .....	€ 5,50

## Whiskey

Johnny Walker red label, Ballantine's, Four Roses bourbon .....	€ 3,50
Dimple .....	€ 4,50
Chivas Regal .....	€ 5,00
Johnny Walker black label .....	€ 5,00

# Wijnkaart

## Huiswijnen

Onze huiswijnen worden gemaakt onder regie van Bodegas Salentein, het zeer prestigieuze wijnproject van de Nederlander Mijndert Pon in Argentinië.

Paso El Portillo Selected White  
Sauvignon Blanc, Chardonnay

Glas  
€ 3,00

Paso El Portillo Rosé  
Malbec en Merlot

Fles  
€ 15,00

Paso El Portillo Selected Red  
Merlot, Malbec

## Mousserende wijn

Henkell Trocken/Duitse sekt

Een groene kleur met een fijne pareling en een mooie moussekraag fruitig en sappige kracht en frisheid, elegante smaak.

Glas .....

Fles .....

## Rosé wijn

Santa Digna, Rosado

Miguel Torres, Central Valley / Chili. De smaak van cassis en frisse kruidigheid is typisch voor Cabernet Sauvignon uit Chili.

Fles .....

## Rode wijn

Chateau Val

Joanis Tradition Rouge Syrah, Luberon / Frankrijk. Een dieprode krachtige wijn met een stuivende, pikant kruidige neus. Heel soepel in de mond.

Fles .....

Anakena Indo, 85% Merlot, 15% Syrah

Cachapoal Valley, Chili. Een intense combinatie van aromatisch fruit en een subtiele eikenhout hint.

Fles .....

Salentein Reserve Merlot

Bodegas Salentein. Deze wijn is diep violet van kleur en combineert aroma's van zwart fruit, rode bessen en chocolade. De wijn heeft hints van gerookt eikenhout in de afdrank.

Fles .....

Bishop's Leap Pinot Noir

Marlborough Valley Wines. Een lichte, zachte en ronde pinot noir. Aanhoudende smaak van zwarte bessen en de aalbessen ondersteund door een hint van pruimen en mineralen.

Fles .....

## Witte wijnen

Bishop's Leap "Sauvignon Blanc"

Marlborough, Nieuw-Zeeland. Knisperend fris, stuivend en aromatisch. Mooi droog met veel fruit. Lange afdrank.

Fles .....

Indo, Anakena

Chardonnay, Rapel Valley, Chili. 100% Chardonnay met een mooie goudgele kleur. Tropisch fruit, citrus en bloemige aroma's. 40 procent van de wijn heeft gedurende 8 maanden gerijpt op Amerikaans en Frans eiken.

Fles .....

Colle dei Tigli, Bianco del Veneto

Italië. Deze wijn ruikt naar perzik en bloemen en smaakt licht en fruitig met een vleugje honing.

Fles .....

Chateau Val Joanis

Luberon / Roussanne en Grenache Blanc. Voldroge geurige wijn met een laag zuurgehalte die opvallend compleet is.

Fles .....

Sancerre "La Galette" Domaine Sylvain Bailly

Loire, Sancerre. Droge, elegante, lichtgele wijn met strakke groene geuren en een lichte toon van veel fruit, zoals ananas en citrus.

Fles .....

Chablis "Saint Martin"

Laroche, Frankrijk. Blanke hazelnoten en zilte mineralen vallen op in deze strak droge Chablis met milde afdrank.

Kleine fles .....

Fles .....

## WIJNTIP!

## Goedereede wijnen uit Zuid Afrika

Reserve Chardonnay

Deze exclusieve 'full-bodied' Chardonnay is de topwijn van onze witte wijnen. De wijn is 9 maanden bewaard in kleine Franse eikenhouten vaten. Hierdoor ontstaat een perfecte combinatie van een smaakvolle goed uitgebalanceerde droge Chardonnay met ondertonen van hout en een lange enigszins vette afdrank met ondertonen van banaan en meloen gecombineerd met boter en een toon van vanille.

Glas .....

Fles .....

Reserve Cabernet Sauvignon

Deze zeer elegante wijn is mooi diep donkerrood van kleur. Het is een volle, warme wijn met tonen van bessen en vanille. Zeer uitgebalanceerd tannine eindigen in een zachte minerale smaak met fraaie diepgang. Deze wijn is onze topper en is voor 18 maanden in eikenhouten vaten bewaard.

Glas .....

Fles .....