

Food tastes better with

Sunshine

Menu.

Food for everyone.

Drinks.

Check out our
exclusive beers.

Domburg.

Hotspots & more.



De Kroonde Leeuw



"While catching sunset, this water tower
turns into a fire tower."

Gianni Tahitu

inhoud

1

Intro

- 1 Water tower
- 2 Inhoud
- 3 De Roode Leeuw
- 4 Editorial

2

Drinks

- 5 | 6 Dranken
- 7 | 8 Koffie, Thee & Cake
- 9 t/m 12 Bier

3

Beach

- 13 | 14 Waves

4

Food

- 15 | 16 Breakfast
- 17 | 18 Lunch
- 19 | 20 Dinner

5

Sweets

- Taarten & Gebak 21
- Freakshake 22

6

Borrel

- Borrel bites 23 | 24

7

Domburg

- About 25

8

Allergies

- Allergenen lijst 26



GRAND CAFE

DE ROODE LEEUW

— FOOD & DRINKS —

D O M B U R G

Eet in Domburg

'Creativity is intelligence having fun'. En fun is wat alle creatievelingen hebben gehad tijdens het maken van dit magazine. Meestal moet je mensen in je editorial overhalen om je tijdschrift te lezen. Maar nu moet je wel want; Wat ga je eten?

Debora en Wouter Saman verrijken hun bedrijf en gaan vooral mee met de tijd. Ze hebben niet alleen een menukaart met overheerlijke gerechten voor jullie samengesteld. Maar hebben ook een aantal creatieve, jonge en dynamische mensen bij elkaar gebracht om iets moois neer te zetten. Foto's die geschoten zijn door Gianni Tahitu, iemand die Zeeland zo kan vastleggen zoals geen ander dat kan. Johnny Lodders, waar ik die quote boven van heb gejat, laat niemand op zijn vingers kijken tijdens het ontwerpen, maar mij wel. Heerlijk, iemand die mijn mening wel aan kan. Voor mij is het een genot om als creatieve-food-lover op deze manier, met deze mensen, te werken. Hierdoor wordt die 'Roode Leeuw' ervaring nog fantastischer.

Zelf kan ik nooit een keuze maken tussen de gerechten die op een menukaart staan en nu mocht ik alles zien, proeven en zelfs ontwerpen! Van ontbijt tot borrelplanken en van de lekkerste biertjes tot de mooiste koffie; je vindt het allemaal in dit magazine. Ook kun je er lezen met wie we graag samenwerken en wat er te doen is in Domburg en omstreken.

Naast het feit dat ik dolgelukkig ben dat je de hele dag kunt ontbijten bij de Roode Leeuw, is de Leeuwburger echt mijn favoriet! Maar ook de rundercarpaccio en de spare ribs. En ook de Wiener Schnitzel op zijn tijd, óf het visbordje! Je leest het; ik kan nog steeds geen keuze maken, dus proef zoveel als je kunt!

Ook kunnen we tegenwoordig niet om de presentatie van al dat lekkers van hierboven heen. Instawaardige food foto's, mensen die vol op genieten en de echte Domburgse beleving staan centraal op de onlinepagina's van de Roode Leeuw. Volg jij ons al? Zeker doen! Want daar zie je precies waarom ik hier graag mijn kopje koffie in de zon opdrink.

Eet smakelijk.
Nina Kulisić
@nina.elements

Drinks

Coca-Cola	2.75	Tomatensap	2.80
Coca-Cola Zero	2.75	Jus d'Orange	2.80
Fanta	2.75	Jus d'Orange <i>vers geperst</i>	3.50
Fanta Cassis	2.75	Appelsap	2.80
Sprite	2.75	Fristi	2.80
Chaudfontaine Blauw	2.75	Chocomel	2.80
Chaudfontaine Sparkling	2.75	Red Bull	3.95
Fuze Tea Sparkling	3.00	Water <i>bruisend / plat</i> 0.75L	5.25
Fuze Tea Green	3.00		
Dubbel Friss	2.80		
Bitter-Lemon	2.80		
Tonic	2.80		
Rivella	2.80		

Wijn

Blye Mense - Chenin Blanc: wit, droog, zacht
St. Killian Bereich Bernkastel: wit, zoet, fris

Croix d'Or Carnet Sauvignon: rood, zacht, vol
Confidencia - Tempranilo Rosado: rosé, fruitig

glas 4

karaf 13
1/2 liter

fles 19.5

Torres - Mas Rabell Blanco: zuiver, krachtig

Torres - Mas Rabell Tinto: vol, zacht, fruitig

glas 5

karaf 16
1/2 liter

fles 22.5

Whiskey en Cognac

Armagnac	6.50	Glenfiddich	5.95
Ballentines	4.75	Jameson	4.75
Calvados	5.50	Johnnie Walker Black Label	5.95
Chivas Regal	5.95	Johnnie Walker Red Label	5.75
Courvoisier	5.50	Teachers	4.75
Dimple	5.95	Jack Daniels	4.95

Gin tonic

Gin Mare met Fevertree Mediterranean	10.75
V2C met Fevertree Elderflower	9.75
VL92 met Fevertree Indian Tonic	10.25
Tanqueray met Fevertree Elderflower	9.50
Bobby's met Fevertree Indian Tonic	10.25
Copperhead met Fevertree Mediterranean	11.75
Gastro Gin & Jonnie met Fevertree Indian Tonic	11.75
Mombassa Strawberry met Fevertree Elderflower	9.75

Gin v/d maand, elke maand een verrassende Gin!

Aperitief

Prosecco flesje	7.75
Port Rood Ruby of Tawny	4.25
Port Wit	4.25
Sherry Dry of Medium	4.25
Martini Rood of Wit	4.25
Pernod	4.50
Campari	4.50

Gedestilleerd

Jonge Jenever	3.00
Oude Jenever	3.00
Bessen Jenever	3.00
Corenwijn	3.00
Vieux	3.00
Berenburg	3.00
Jägermeister	4.50
Bacardi	4.50
Bacardi Black	4.50
Bombay Gin	4.50
Vodka	4.50
Grappa	4.90
Underberg	4.50
Fernet Branca	4.50
Schrobbelèr	3.00
Tequila	4.25
Citroenbandewijn	3.00

Cocktail

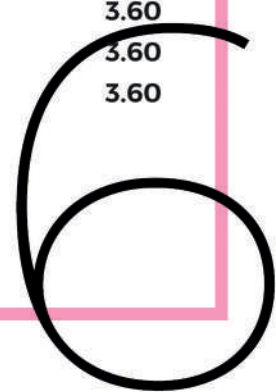
Mojito Havana Club, mint, limoen & suiker afgetopt met soda	7.50
Caipirinha Cachaça rum, limoen & rietsuiker	7.50
Red Lion Ice-Tea ijsthee met Liqor 43	7.50
Hugo Elderflower, prosecco, soda, mint & limoen	7.50
Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda & sinaasappel	7.50
Kraken Black rum met Fevertree Ginger Beer	8.75

Likeur

Kahlua	4.50
Pisang Ambon	4.50
Safari	4.50
Bailey's	4.50
Tia Maria	4.50
Limoncello	4.50
Sambuca	4.50
Malibu	4.50
Passoa	4.50
Amaretto	4.50
Advocaat	4.50
Cointreau	4.50
Frangelico	4.50
Drambuie	4.50
Dom Benedictine	4.50
Grand Marnier	4.50
Liqor 43	4.50

Fevertree

Indian Tonic	3.60
Mediterranean Tonic	3.60
Elderflower Tonic	3.60
Fevertree Gingerale	3.60
Fevertree Ginger Beer	3.60





Tea, Choco and Cake.

Gember thee	3.50
Munt thee	3.50
Thee diverse smaken	2.40
Warme Chocomel	3.00
Warme Chocomel met slagroom	3.50

Koffie

heeft in de loop der jaren een mysterieuze reis afgelegd. Ontstaan in Ethiopië, heeft de koffieboon zich via Arabië en het Midden-Oosten verspreid naar Domburg. Bij De Roode Leeuw is koffie een begrip geworden. Wij streven ernaar om je de lekkerste en mooiste koffie te schenken. Dit kan op ieder moment van de dag.



Free

Koffie	2.75	Appeltaart	3.75
Cafeïne vrije koffie	2.75	Cheesecake	3.75
Espresso	2.75	Poffertjes	4.25
Dubbele espresso	3.90	Taart v/d dag	dagprijs
Cappuccino	3.00		
Koffie verkeerd	3.00		
Latte macchiato	4.00		
Irish, French, Italian coffee	7.75		
Spanish, Mexican, Cuban coffee	7.75		
Café Breton	7.75		
Domburgse Koffie	7.75		



Bier

Leffe Blond

Leffe Blond is een authentiek blond abdijbier waar een vleugje bitterheid doorschemert, lekker op elk uur van de dag.

Brouwerij: Ab-Inbev **Alcohol:** 6.6%

Leffe Bruin

Leffe Bruin is een authentiek abdijbier met een diepe, herfstbruine kleur en een volle, lichtzoete smaak, beiden te danken aan de donkergebrande malt. Elke slok is een waar genot.

Brouwerij: Ab-Inbev **Alcohol:** 6.5%

La Trappe Blond

La Trappe Blond is een toegankelijk, prikkelend bier met een licht zoete, zacht bittere, en moutige smaak.

Brouwerij: De Koningshoeven **Alcohol:** 6.5%

La Trappe Dubbel

La Trappe Dubbel is een klassiek donker trappistenbier met een vol moutige, karamelzoete smaak en een subtiële, zoete invloed van dadel, honing en gedroogd fruit.

Brouwerij: De Koningshoeven **Alcohol:** 7.0%

La Trappe Tripel

La Trappe Tripel is een klassiek trappistenbier met een krachtige en volle smaak. Daarnaast heeft het bier een kandijzoet en lichtmoutig karakter.

Brouwerij: De Koningshoeven **Alcohol:** 8.0%

La Trappe Quadrupel

La Trappe Quadrupel is het zwaarste bier van La Trappe Trappist en tevens de naamgever van deze biertijl. Een volle, verwarmende en intense smaak. Moutig met zoete tonen van dadel en karamel..

Brouwerij: De Koningshoeven **Alcohol:** 10.0%



fles 33cl. **4.00**



tap 25cl. **3.90**



fles 33cl. **4.75**



fles 33cl. **4.75**



tap 25cl. **4.25**



fles 33cl. **5.25**

Gentse Strop

Verfrissend mondgevoel, aangename moutzege smaak, gevolgd door kruidige en gistige toetsen, een afdrank met een ingetogen milde hopbitterheid.

Brouwerij: Roman **Alcohol:** 6.9%

Gouden Carolus Classic

Gouden Carolus Classic wordt gezien als één van de beste bieren ter wereld. Dit bier combineert de warmte van het mout met de frisheid van bier. Dit is een karaktervol bier waar je elke keer weer op terugkomt.

Brouwerij: Het Anker **Alcohol:** 8.5%

Hertog Jan

Gebrouwen van zacht water uit de Eifel en de geselecteerde hop en mout. Dat maakt Hertog Jan een stevig goudblond bier met een mooie, dichte smaak en een aangenaam bittere afdrank.

Brouwerij: Hertog Jan **Alcohol:** 5.1%

zoete aanzet
medium lange
heid.



tap 25cl. **4.25**

van de beste
rmte van wijn
al bier,



fles 33cl. **4.75**

Ardennen en zorgvuldig
og Jan Pilsener een
e schuimkraag, een volle



tap 25cl. **3.00** tap 45cl. **5.50**

Duvel

Duvel heeft een licht, fruitig-droog aroma wat voorkomt uit het gebruik van de fijnste hoppen. Zijn droge en toch licht alcoholzoete smaak maakt het tot een aangename dorstlesser met een uitgesproken hopkarakter.

Brouwerij: Duvel Moortgat **Alcohol:** 8.5%

Amstel Radler

Amstel Radler is de natuurlijke mix van Amstel bier en citroenwater. Dubbel verfrissend en met maar 2% alcohol. Lekker voor na het sporten of een andere inspanning. Amstel Radler. Maak het onvergetelijk verfrissend

Brouwerij: De Amstel **Alcohol:** 2.0%

Amstel Radler 0.0%

Amstel Radler 0.0% is de dorstlessende mix van alcoholvrij Amstel bier en citroenwater. Lekker op elk moment van de dag.

Brouwerij: De Amstel **Alcohol:** 0.0%

Strandgaper

Door zijn volle smaak, zoete aroma en fris bittere afdronk smaakt hij al snel naar meer. Strandgaper is een vriendelijk bier met brutale trekjes dat schreeuwt om een mosselpan met bijpassend uitzicht.

Brouwerij: Schelde Brouwerij **Alcohol:** 6.2%

Desperados

Een echte dorstlesser door de combinatie van fris bier, pittige tequila en een vleugje verkwikkende limoen.. Drink dit tequila flavoured bier ijskoud en direct uit de fles voor de ultieme smaakbeleving.

Brouwerij: Brasserie Fischer **Alcohol:** 5.9%



fles 33cl. **4.75**



fles 30cl. **3.90**



fles 30cl. **3.90**



fles 33cl. **3.90**



fles 33cl. **3.90**

11

Averbode

Averbode is goudgeel van kleur met een fijne schuimkraag. Het heeft een bloemige geur met groene appels, een zweem van zoetigheid en fijne hoparoma's. De smaak is volmondig, moutzoetig. Een frisse, volle en bittere afdronk maken van dit bier een heuse beleving.

Brouwerij: Huyghe, België **Alcohol:** 7,5%

Steenbrugge Blond

Het abdijbier Steenbrugge Blond is een blond bier met een warme, volle smaak en een fruitig, lichtgerookt gistingsaroma in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel 'gruut'. Bier van hoge gisting met nagisting in de fles.

Brouwerij: De Gouden Boom, België **Alcohol:** 6,5%

De Koninck Tripel d'Anvers

Tripel d'Anvers is een echte Belgische tripel, met een Antwerps accent. Brutaal en uitbundig, maar met een heel groot hart. Een ode van de brouwer aan 't Stad. Subtiel samenspel van kruidige en lichtzoete toetsen: en een frisse, volmondige afdronk.

Brouwerij: De Koninck **Alcohol:** 8,0%

Cornet Oaked

Een zwaar, blond, Belgisch bier. Tijdens het brouwproces voegen de meesterbrouwers er eikenhouten snippers aan toe. Dit zorgt voor een unieke smaakbeleving die de balans bewaart tussen de fruitigheid van de gist en de vanille zoetheid van het hout.

Brouwerij: De Hoorn **Alcohol:** 8,5%



fles 33cl. **5.25**



fles 33cl. **4.50**



fles 33cl. **5.50**



tap 25cl. **4.20**

Rodenbach Fruitage

Rodenbach FruitAge is een heerlijk fris fruitbier. Geschonken in een aperitiefglas en geserveerd met een schijfje limoen en een blaadje munt. Gebrouwen met natuurlijke ingrediënten en zonder kunstmatige smaakstoffen.

Brouwerij: Roeselare **Alcohol:** 3,9%

Weihenstephaner

Men gebruikt geen smaakmakers zoals koriander. De frisse zuurheid wordt door de typische, eigenzamen smaak van de gist. Het bier drinkt uitzonderlijk gemakkelijk weg. De gist zit er nog in (vandaar de toevoeging 'hefe'). Fruitige tonen waarin banaan en abrikoos de leiding nemen.

Brouwerij: Freising **Alcohol:** 5,4%

Vermeersen Blond

Een mooi klassiek blond bier met een gistrig karakter. Gebrouwen op verzoek van afnemers van de lokale markt. Aanvankelijk werd het gebrouwen als een meubelbier. Later heeft het bier een geheel eigen receptuur ontwikkeld, dat maakt het deel uit van het vaste assortiment.

Brouwerij: Vermeersen **Alcohol:** 6,5%

Vermeersen Zeeuwsche Witte

Dit eiwitrijke graan geeft het bier een volle en zachte smaak. Het kruidige karakter wordt gevormd door toevoeging van curacao en koriander. Het bier beleeft een herfstige smaak waardoor het een erg fijne schuimstructuur krijgt.

Brouwerij: Vermeersen **Alcohol:** 5,0%

Bier²



tap 25cl. **4.75**

Omer Blond

OMER. dankt zijn fijn, fruitig aroma en subtiele bitterheid aan de zorgvuldig geselecteerde grondstoffen zoals de beste gerstemout uit de Loirestreek en drie aromatische hopsoorten uit Tsjechië, Slovenië en Duitsland.

Brouwerij: Omer Vander Ghinste **Alcohol:** 8.0%



fles 33cl. **4.75**



tap 50cl. **5.75**

BarBar

Lefebvre BarBar heeft honing in zich. Het zorgt voor een zeer kenmerkende smaak van deze Blond. De honing heeft een zachte zoetheid die zich uitstekend laat combineren met de meest uiteenlopende gerechten. Door zijn zachte vriendelijke smaak zou je de BarBar bijna een allemansvriend kunnen noemen.

Brouwerij: Lefebvre **Alcohol:** 8.0%



tap 25cl. **4.50**



tap 25cl. **4.25**

Prima Donna

Deze Italiaanse schoonheid zit bomvol aroma's en smaken van citroen.

Met 5% alcohol geen 'smack in the face', als je de citrus limoncello punch niet meetelt tenminste...

Brouwerij: Het Uiltje **Alcohol:** 5.0%



tap 25cl. **5.50**



fles 25cl. **4.25**

Karmeliet Tripel

Een rijk en kruidig bier gemaakt van meerdere granen. Een fris, fruitig en kruidig karakter waarin je banaan, sinaasappel en vanille kunt ontdekken.

Brouwerij: Bosteels **Alcohol:** 8.5%



fles 33cl. **4.80**





"One thing you should know about Zeeland;
it is beautiful!"

*Gianni
Tahiti*



Bone

Acai Smoothie Bowl	9.00
Pancakes met banaan & pindakaas	8.75
Pancakes met chocopasta	8.75
Croissant met jam & boter	3.75
Croissant met hagelslag of pasta	3.00

Uitsmijter

Ham	7.50
Kaas	7.50
Ham & Kaas	8.00
Gerookte zalm	9.75
Spek	9.00
Rosbief	9.00

Omelet Roode Leeuw	9.50
---------------------------	-------------

Tosti

Ham en/of Kaas	4.75
Hawaii	5.00
Spek, Old Amsterdam & Rucola	5.75
Melted tuna	6.00

breakfast

Panini

Kaas, salami, tomaat & sambal

5.75

Ham, kaas & pesto

5.75

Prosciutto buffelmozzarella, pesto, gedroogde tomaat

7.25

Pannenkoek met...

Suiker

6.50

Appel

6.50

Spek

7.50

Wafel

Luikse wafel met suiker & slagroom

4.75

Luikse wafel met suiker, warme kersen & slagroom

7.00

Wafel met aardbeien* & slagroom

7.50

Chunky Monkey met banaan, chocolade & caramel

7.50

Triple Chocolate met brownie stukjes & chocosausage

7.50

*seizoen

Poffertjes

4.25

Smoothie's 5.50

Berry Bomb acai, blauwe bes, zwarte bes, banaan, appel, aardbei, bramen & hennep proteïne

Lovely Green spinazie, avocado, appel, broccoli, mango, tarwegras, gerstegras & spirulina

Clockwork Orange wortel, rode biet, gember, papaya, selderij, appel, & lucumba

Hawaiien passievrucht, kokos, mango, acerola kersen, appel & ananas

all day
TOT 17:00 UUR

Gerecht van 11:00 tot 17:00 uur

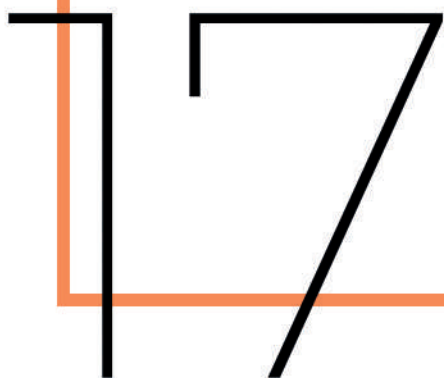
Kalfskroketten met brood	9.50
Garnalenkroketten met brood	11.50
Vegetarische kroketten met brood	9.50
Kaaskroketten met brood	9.75
Gebakken gamba's (4 stuks)	13.75
op een bedje van sla met knoflooksaus	
Visbordje zalm met zalm, forel, paling, gebakken gamba & een garnalenbitterbal	15.75
Salade met rosbief , mierikswortel & mosterddressing	10.00
Salade met mozzarella , olijven, zongedroogde tomaat & bieslookdressing	9.75
Salade met gerookte zalm , ui, kappertjes, pijnboompitten & honingmosterddressing	12.75
Salade met lauw-warme geitenkaas , honingdressing & stukjes walnoot	10.75

Broodje wit of bruin van 11:00 tot 17:00 uur

Gezond; kaas, sla & rauwkost	7.50
Old Amsterdam met Hollandse mosterd	7.50
Gerookte zalm met ui, kappertjes, tuinkers & dilledressing	8.50
Lauw-warme geitenkaas met spek, honing & walnoten	8.50
Vegetarisch met gerookte paprika, pittige hummus, parmezaanse kaas & rucola	7.50
Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten & pecorinokaas	7.75
Rosbief met mierikswortel & mosterddressing	7.50
Huisgemaakte tonijnsalade	7.50
Broodje v/d dag	7.50

Soep

Uiensoep gratineerd met kaas	7.25
Tomatensoep met ballen	5.50
Romige vissoep	7.50
Soep v/d chef	Dagprijs



Lunch

Loaded fries

Mexican pulled beef, tortilla chips, jalapeño peppers, salsa, guacamole, crème fraîche, samba & cheddar

9.75

Japanese pulled chicken, gebakken uitjes, wasabi mayonaise, ketjap & sesam

9.75

Dutch / Roode Leeuw gebakken ui, spek, champignons, Old Amsterdam, lente ui & Zaanse mosterdmayonaise

9.75





Voorgerechten

Breekbrood met smeersels	7.50
Uiensoep gratineerd met kaas	7.25
Tomatensoep met ballen	5.50
Romige vissoep	7.50
Soep v/d chef	Dagprijs

Visbordje met zalm, forel, paling, gebakken gamba & een garnalenbitterbal	15.75
Rundercarpaccio met pijnboompitten, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise & pecorinokaas	10.75
Salade met lauw-warme geitenkaas, honingddressing & stukjes walnoot	10.75
Salade met mozzarella, olijven, zongedroogde tomaat & bieslookddressing	9.75
Salade met rosbief, mierikswortel & mosterddressing	10.75
Salade met gerookte zalm, ui, kappertjes, pijnboompitten & honingmosterddressing	12.75
Gebakken gamba's (4 stuks) op een bedje van sla met knoflooksaus	13.75

Burgers

Leeuwburger 100% rundvlees op een heerlijk broodje met sla, bacon, tomaat, augurk, rode ui & saus + frites	17.50
Burger met geitenkaas, honing-mosterdsaus, rode ui & komkommer	19.75
Cheeseburger zoals de <i>Leeuwburger</i> + gesmolten kaas	18.50
Double Trouble zoals de <i>Leeuwburger</i> , + extra hamburger	22.75
Kipburger	17.50

Vegetarisch

Vegaburger (<i>beyond meat</i>) op een hamburgerbroodje	17.50
Indische vegetarische saté	18.50
Vegapotje	17.50

Vlees

Mixed Grill met biefstuk, kipfilet, varkenshaas, hamburger & kruidenboter	19.75
Wienerschnitzel XXL	18.00
Schnitzel XXL met champignonroomsaus	19.75
Schnitzel XXL met slagersaus (ui, spek & champignon)	19.75
Indische Saté v/d Haas met satésaus, atjar, kroepoek & gebakken ui	18.75
Angus Beef met kruidenboter of pepersaus	19.50
Spare-ribs huisgemarineerd, keuze uit: <i>pikant</i> - <i>honing</i> - <i>ketjap</i>	18.75
<i>Hele streng</i>	

Vis

Vis van de dag	Dagprijs
Gebakken Heilbot met frisse limoensaus	21.50
Gebakken zeebaars filet met grove mosterdsaus	21.50
Gebakken Gamba's (6 stuks) gemarineerd in knoflook	19.50
Mosselen in bier gekookt (<i>seizoen</i>)	Dagprijs
Lekkerbek met remouladesaus	14.75
Kibbeling met remouladesaus	14.75

Alle vlees & visgerechten worden geserveerd met frites & mayonaise

Kindergerechten

Hamburger met frietjes	7.75
Kibbeling met frietjes	9.00
Kroket / Frikandel / Kipnuggets met frietjes	7.50
Pannenkoek	6.50

20

yum.

7.50

Zeeuws Dessert

Bolus ijs &
babbelaar pannacotta

6.50

Dame Blanche

5.75

Sundae

4.50

Milkshake

Vanille
Aardbei
Banaan
Chocolade

13.50

Grand Dessert

2 pers.

5.25

Cheesecake

Met een bol sorbetijs

3.50

Superslush

6.75

Sorbetijs

4.00

Kinderijsje

Dierenbeker met softijs

8.50

Freakshake



Borre

Breekbrood
met kruidenboter | 5,50



Breekbrood
met smeersels | 7,50



Tortilla chips
met gesmolten kaas
& salsasaus | 5,50



Vegetarische
bittergarnituur | 12,50



Kalfsbitterballen
9 stuks | 7,50



el



Bittergarnituur | 12,50

Vegetarische bitterballen | 7,50

Borrelplank
verschillende hapjes | 17,50

Vlammetjes
9 stuks | 7,50

Kaastengels
9 stuks | 7,50

Vegetarische
borrelplank | 17,50

24

Domburg

Vind je ook niet dat het licht hier anders schijnt dan op alle andere plekken in Zeeland? Dit fantastische dorpje achter de duinen is niet alleen een uitvlucht voor toeristen en Zeeuwen, maar wist je dat het ook een inspiratiedorp voor Piet Mondriaan en Jan Toorop was? De bekende paalhoofden, vrolijke strandhuisjes en het glinsterende zeewater zie je tegenwoordig terug op veel vakantiekiekjes.

Zowat ieder bezoek voelt ontspannen. Naast het rustgevende strand kun je er winkelen in de boetiekjes en genieten op de vele terrasjes zoals bijvoorbeeld die van De Roode Leeuw.

Evenementen en amusement ontbreken er ook niet.

De ondernemers van Domburg werken er hard aan om deze badplaats 'the place to be' te houden. Iedereen vertelt er graag over. Hiernaast zie je onze partners die dit samen met ons mogelijk maken. Neem gerust een kijkje op hun pagina en laat je verrassen door hun liefde voor Domburg.

25

? Allergie

Open uw **camera**
op uw telefoon
& richt het op de
onderstaande

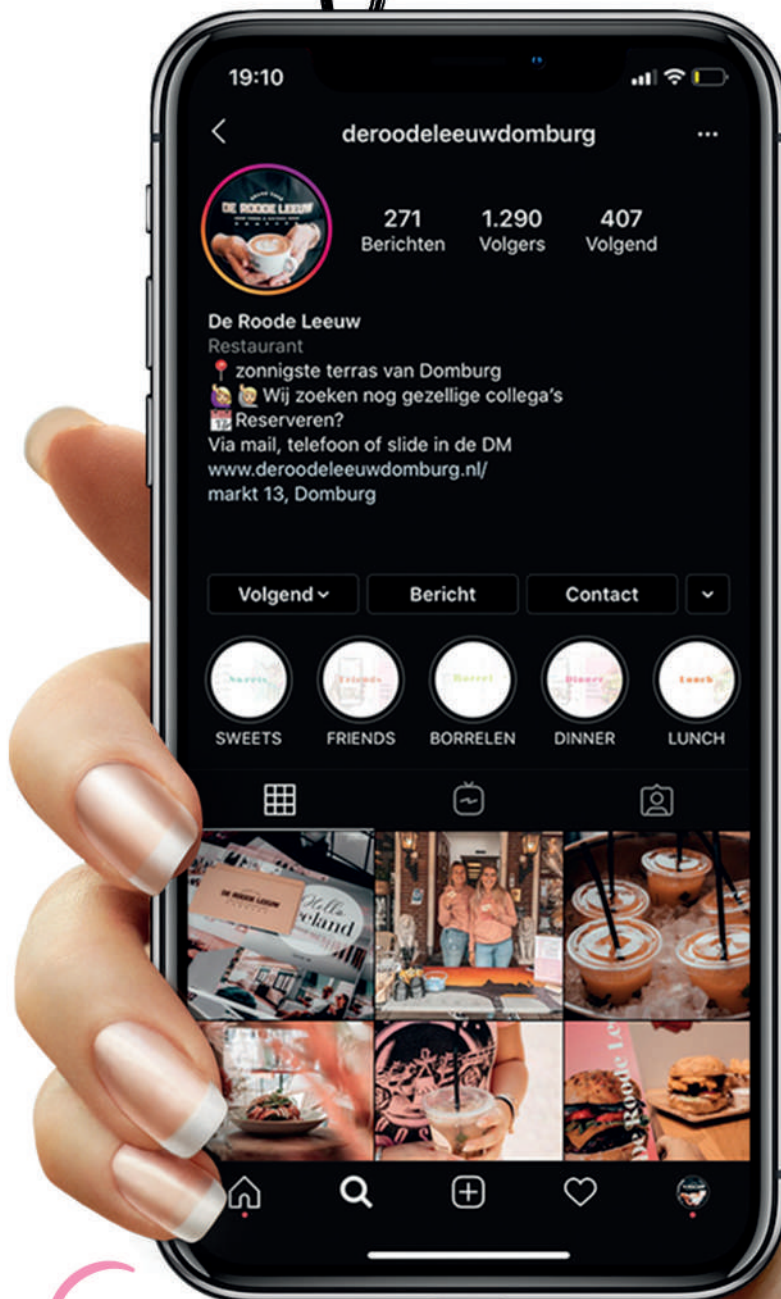
QR-Code

om te kijken of er
tussen ons menu
iets staat waar u
allergisch voor bent!



Scan me!

share your love



#deroodeleeuwdomburg
@deroodeleeuwdomburg