

« ALLE HENS AAN DEK.....! »

Ooit was de Westhinder een lichtschip dat de veiligheid van de scheepvaart in onze territoriale wateren moest helpen verzekeren. De hele constructie van het schip was dus afgestemd op signalisatie in volle zee, jaar in jaar uit en dit terwille van het drukke scheepvaartverkeer op de Noordzee. Het schip dat gebouwd werd in 1950 op de Oostendse scheepswerf Beliard Crighton en Cie en dat 135 ton mat, werd in 1970 uit de vaart genomen en omgebouwd tot horecaschip. Uitbaters van de Westhinder en dit als drijvend restaurant zijn Stef Philipsen en zijn echtgenote Gerda Vervliet. Beiden kwamen uit de horecasector en kenden dus het klappen van de zweep. Hun laatste zaak tot dan toe was het prachtige restaurant geweest «De Haerd» te Schilde. In de nacht van 9 september 1985 brandde het echter tot de grond af en Gerda en Stef en hun twee kinderen ontsnapten op het nippertje aan de vuurdood. Op zoek naar nieuwe horizonten kwam Stef zo in Oostende terecht waar hij meteen aan de slag trok als uitbater van de Westhinder. Een nieuwe uitdaging voor zijn vrouw en hem.

Veel vis maar ook veel andere mogelijkheden

Dat de ligging van de Westhinder in de Mercatorjachthaven te Oostende uniek is staat buiten kijf. Maar het interieur van het restaurant dat plaats biedt aan zo'n 130 personen is uniek. In de zomermaanden is er ook een uitermate gezellig terras aan dek van de Westhinder met zicht op de jachthaven en de stad. Onder het restaurant, in het ruim van het schip bevindt zich tevens de meest exclusieve club van onze kust. Een club die zich richt tot kunstenaars, showartiesten, zakenlui, filosofen allerhande, boeiende figuren, yachtmensen...

Maar nu even terug naar het restaurant van de Westhinder. Het restaurant biedt gastronomie à la carte met ondermeer dagmenu's die fantastisch zijn tegen de prijs van amper 295 frank. Er zijn natuurlijk ook de gastronomische wandelingen doorheen 6 gangen (aperitief en koffie inbegrepen) tegen de prijs van 1.500 frank. Maar wat je echt eens moet eten op de Westhinder is de schotel met zes vissoorten bereid door chef Philipsen. De zes vissoorten zijn ieder op een andere wijze bereid.

Verder zijn er natuurlijk ook de vleesgerechten met in het najaar de nadruk op tal van soorten wild.

Ook als feestzaal kan het restaurant afgehuurd worden en kunt u zich een originelere, een maritiemere locatie voorstellen?



De Westhinder, na de Mercator, het boegbeeld van Oostende.



Gerda en Stef, de vriendelijke, attente en dynamische uitbaters van dit maritiem restaurant.

Als je nog wil inschrijven voor het kerst- of oudejaarsavondmenu op een boot, telefeoneer dan nu onmiddellijk voor reser-
vatie.

Voor de stad Oostende is de Westhinder een toeristische trekpleister meer. We wensen Stef en Gerda een heel goede en succesrijke vaart toe.

*Niets uit deze uitgave mag, op welke wijze dan ook, veeveelvoudigd worden zonder voor-
gaande toestemming van de uitgever en andere auteursrecht hebbende.*

DRIJVEND RESTAURANT - TEA ROOM

« WESTHINDER »



Een bezoek aan de WESTHINDER in de jachthaven van Oostende is steeds de moeite waard!!!

- *Gans het jaar door speciale voorwaarden voor al uw zaken- of familiefeesten, party's en huwelijksfeesten.*
- *Vergeet niet ons jachtfestival op 17 oktober met een uitgebreid wildmenu onder muzikale begeleiding van «Johan Stollz» (deelname 1850 fr./persoon).*
- RESERVEER TIJDIG UW PLAATSEN VOOR KERSTDAG EN NIEUWJAAR.

- DAGMENU'S VANAF 295 Fr.
- SPECIALITEIT DE VISPAN
- BESTAANDE UIT 6 VERSCHILLENDE VISSOORTEN

adres: VINDICTIVELAAN (Yachthaven Mercatordok) OOSTENDE (059) 50 82 85