

STRANDPAVILJOEN

PUUR

STRANDPAVILJOEN PUUR

Kaffee

Kaffee	€ 3,80
Entkoffeiniert Kaffee	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,50
Entkoffeiniert Cappuccino	€ 4,70
Flat White	€ 5,30
Kaffee verkehrt	€ 4,50
Espresso	€ 3,70
Espresso Macchiato	€ 4,00
Doppelter Espresso	€ 5,50
Latte Macchiato	€ 4,80
+ Sirup	€ 1,00

Sommertipp:

Frozen cappuccino	€ 5,50
+ Schlagsahne	€ 1,00

Spezialkaffee

Irish Coffee Jamson	€ 9,50
French Coffee Grand Marmer	€ 9,50
Italian Coffee Amaretto	€ 9,50
Spanish Coffee met Licor43	€ 9,50

Tee

Frischer Zitronen Tee	€ 4,00
Frischer Minz- oder Ingwertee	€ 4,50
Frischer Minztee mit Ingwer	€ 5,00
Tee von BLOOMZ	€ 4,00

Schokolade

Kalte Schokoladenmilch	€ 4,00
Heiße Schokolade	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 5,50
Heiße Schokolade mit braunem Rum	€ 9,00
Heiße Schokolade Karamell mit Karamell-Fudge und Schlagsahne	€ 7,00

Süßes zum Kaffee (bis 17:00 Uhr)

Apfelkuchen	€ 5,50
Cheesecake	€ 7,50
Schokoladenkuchen	€ 7,50
Pfannkuchen (Butter/Zucker/Sirup)	€ 7,50
Pfankuchen mit apfel	€ 8,00
Waffel (Butter/Zucker/Sirup)	€ 6,00
Poffertjes (Butter/Zucker)	€ 7,00

Schlagsahne	€ 1,00
Kugel Eis	€ 1,50
Erdbeeren (saisonal)	€ 4,00
Schokoladensauce	€ 3,50



BLOOMZ TEA COLLECTION

Mr. Grey

Schwarzer Tee mit Kornblumenblüten

A touch of jasmin

Grüner Tee mit Jasmin

This is Love

Grüner Tee mit Erdbeeren, natürlichen Zuckerherzen und Rosenknospen

Shiny Sencha

Grüner Tee mit mild-weichem Geschmack

Dushi Kadushi

Grüne Teemischung mit Kaktusfeige, Mangostan und Königsblume

Bush Adventure

Rooibos mit Zimt, Nelke und Orangenaroma

Red Xplosion

Früchtetee aus Erdbeeren, Kirschen, Hibiskus und Waldbeeren

Kalte Getränke

Coca Cola / Zero 0,20L.	€ 3,80
Coca Cola / Zero 0,33L.	€ 5,00
Sprite Zero	€ 3,80
Chaudfontaine rot / blau	€ 3,80
Fanta Orange	€ 3,80
Fanta Cassis	€ 4,00
Fuze Tea	€ 4,00
Fuze Tea Peach	€ 4,00
Fuze Tea Green Zero	€ 4,00
Bitter Lemon	€ 3,80
Tonic	€ 3,80
Ginger ale	€ 4,00
Fristi	€ 4,00
Schokoladenmilch	€ 4,00
Frisch gepresster Orangensaft	€ 5,50
Aqua panna 0,75L.	€ 7,50
San Pellegrino 0,75L.	€ 7,50

I ♥ ZEELAND APPELSAP**I love Zeeland**

Die Produkte von I Love Zeeland werden aus reiner Natur und ohne Zusatzstoffe hergestellt. Sowohl der Apfelsaft als auch die Apfelschorle stammen zu 100 % aus Zeeland.

Apfelschorle	€ 4,20
Zeeländischer Apfelsaft	€ 4,20
Orangensaft	€ 4,50

Mocktails

Sunset	€ 7,50
Virgin Mojito	€ 8,50
Virgin Aperol	€ 8,50
Gin Pink 0.0	€ 8,50
Ginger Mule	€ 8,50

Biere**Biere vom Fass**

Brand Bier 0,25L.	€ 3,80
Brand Bier 0,50L.	€ 7,00

Texels Skuumkoppe 0,30L.	€ 5,50
Texels Skuumkoppe 0,50L.	€ 8,00

Duvel 0,33L	€ 6,00
-------------	--------

Affligem Blond 0,30L.	€ 5,80
-----------------------	--------

Heineken Weißbier 0,25L	€ 4,20
Heineken Weißbier 0,50L.	€ 7,90

Paulaner 0,30L.	€ 5,50
Paulaner 0,50L.	€ 8,50

Amstel Radler 2% 0,30L.	€ 4,00
Amstel Radler 2% 0,50L.	€ 7,50

Flaschenbiere

Brugse Zot	€ 6,50
Westmalle Tripel	€ 6,50
Westmalle Dubbel	€ 6,00
Karmeliet	€ 6,50
Liefmans Fruitesse mit Eis	€ 5,00
Mort Subite Kriek	€ 5,00
Desperado	€ 5,50

Heineken 0.0	€ 4,10
Amstel Radler 0.0	€ 4,10
Liefmans 0.0	€ 4,60
Affligem Blond 0.0	€ 5,60
Texels Skuumkoppe 0.0	€ 5,60

Dutch Bargain, Groede

Die Brauerei Dutch Bargain bringt die Aromen von Groede in Ihren Glas.

**DUTCH
BARGAIN**

Zeeweiß - WeißBier	€ 5,90
---------------------------	--------

Mit Sanddorn 5%

Zeeuws Blond Blond 6,7%	€ 6,00
--------------------------------	--------

Coastal IPA IPA 5,8%	€ 6,00
-----------------------------	--------

STRANDPAVILJOEN
PUUR

Wein

Hauswein:

Sauvignon Blanc blend Terre Cevico Italien	€ 5,80
Chardonnay blend Terre Cevico Italien	€ 6,20
Rosé Terre Cevico Italien	€ 5,80

Schaumwein

Cava Oh! Brut Grup Oliveda Katalonien Spanien	€ 8,00 / 37,50
---	----------------

Frischer, fruchtiger Geschmack mit Noten von Zitrus und grünem Apfel.

Champagne Carte d'Or Brut Veuve Olivier & Fils Champagne Frankreich	€ 65,00
---	---------

Komplex, frisch und elegant mit Noten von Zitrus, Brioche und Nüssen.

Weißwein

Com Peix a L'Aigua Grup Oliveda Empordà Spanien	€ 6,00 / 30,00
---	----------------

Verdejo | Frischer und aromatischer Wein aus dem Norden Spaniens mit Aromen von Zitrus, Apfel und leichter Würze.

Pinot Grigio 'Delle Venezie' La Jara Venetien Italien	€ 6,80 / 32,00
---	----------------

Eleganter Wein mit Noten von Birne, Zitrus und feiner Mineralität.

La Muchacha blanco Bodegas Enguera Valencia, Spanien	€ 6,80 / 32,00
--	----------------

Verdil – Aromatischer und lebendiger Weißwein mit weißem Fruchtaroma, floralen Noten und einem frischen, weichen Abgang.

Morillon Blanc Jeff Carrel Languedoc-Roussillon Frankreich	€ 7,80 / 37,00
--	----------------

Voller und cremiger Chardonnay mit reifem Steinobst, dezenten Holznoten und einer runden Struktur.

Grüner Veltliner Rockwerk Niederösterreich Österreich	€ 38,00
---	---------

Der ideale Wein zu Muscheln oder Spargel. Noten von Zitrus, tropischen Früchten, grünem Apfel und einer frischen mineralischen Note.

Sancerre blanc Eric Louis Loire Frankreich	€ 49,00
--	---------

Klarer und eleganter Sauvignon Blanc mit frischer Säure, Zitrus und Stachelbeere. Feiner mineralischer Abgang.

Roséwein

Cuvée des Annibals Domaine des Annibals Provence Frankreich	€ 7,50 / 35,00
---	----------------

Leichter, frischer Wein mit lachsrosa Farbe. Feine Aromen von roten Früchten, dezente florale Noten und erfrischende Mineralität.

Cuvée des Annibals Domaine des Annibals Provence Frankreich	€ 69,00
---	---------

Magnumflasche (1,5 L)

Pinot Grigio blush rosé La Jara Venetien Italien	€ 32,00
--	---------

Eleganter und frischer Rosé mit Noten von roten Früchten und einem weichen, trockenen Abgang.

Pinkgall Gallina de Piel Navarra Spanien	€ 36,00
--	---------

Fruchtiger und frischer Rosé aus Spanien mit Aromen von Erdbeere und Himbeere, ergänzt durch Zitrusnoten und einen vollen Abgang.

STRANDPAVILJOEN PUUR

Rotwein

Les Camaries | Coteaux de Bézières | Frankreich

€ 5,80 / 28,00

Merlot & Syrah – Dunkle Früchte mit Gewürznoten und einer weichen Tanninstruktur.

La Muchacha tinto | Bodegas Enguera | Valencia | Spanien

€ 6,80 / 32,00

Monastrell / Marselan – Sanfter, fruchtiger Rotwein mit Aromen von reifen Beeren, leichter Würze und einem weichen Abgang.

En Coteaux | Jeff Carrel | Languedoc-Roussillon | Frankreich

€ 36,00

Pinot Noir – Leichter und frischer Rotwein mit Aromen von Kirschen und Himbeeren sowie subtiler Würze.

Rioja Coleccion de Parcelas | Bodegas Altún | Spanien

€ 39,00

Tempranillo – Reichhaltige Aromen von dunklen reifen Früchten, unterstützt durch den Ausbau im Eichenfass. Perfekt ausbalanciert!

Alkoholfreier Wein

Save Water Drink Riesling | Weingut Allendorf | Rheingau | Deutschland

€ 6,40 / 30,00

Stiller alkoholfreier Wein aus Riesling mit frischen, fruchtigen Aromen, Noten von grünem Apfel und Pfirsich sowie leichter Süße.

Off Beat Sparkling | La Jara | Veneto | Italien

€ 6,50 / 30,00

Alkoholfreier, schäumender Wein aus Norditalien. Frisches, fruchtiges Profil mit angenehmer Perlage.

Aperitif en sterke drank

Glas Prosecco 0.0	€ 6,50
Glas Cava	€ 8,00
Port (rot oder weiß)	€ 5,50
Ricard	€ 6,00
Martini (rot oder weiß)	€ 6,00
Campari	€ 6,00
Kirr	€ 7,00
Kirr Royal	€ 9,00

Bacardi	€ 5,50
Rum	€ 6,00
Jameson	€ 6,00
Aberlour Single malt 12 Jahre	€ 8,50
Calvados	€ 7,50
Amaretto	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00
Licor43	€ 6,00
Grappa	€ 5,00
Junger Genever	€ 4,50
Alter Genever	€ 4,50
Beeren-Genever	€ 4,50

Empfehlung unseres chefs:

Limoncello (hausgemacht)	€ 5,00
Hierbas de las Dunas mit Tonic	€ 13,50

Gin Tonic's

Hendricks	€ 12,50
Sanfter Gin mit bulgarischer Rose und Gurke	
Nordes	€ 11,50
Sanfter Gin mit Noten von Zitrusfrüchten	
Gin Mare	€ 13,50
Mit Wacholder, Koriander und Kardamom	
Monkey 47	€ 14,50
Würzig mit Lavendel, Mandel und Cranberries	

Cocktails

Aperol Spritz	€ 9,50
Limoncello Spritz	€ 11,00
Mojito	€ 10,00
Cocktail des Monats	€ 12,00
Sangria rot oder weiß	€ 9,00
STELZ Ice Tea Zitrone	€ 4,90
STELZ Limonade Cassis	€ 4,90
STELZ Passionsfrucht (sprudelnd)	€ 4,90

Frühstück am Samstag und Sonntag und in
Juli und August täglich von 9.00 bis 11.00 Uhr

Buttercroissant mit Konfitüre € 4,00

Omelett Natur € 9,50
serviert mit Vollkornbrot
Extra Käse + € 1,50
Extra Schinken + € 1,50
Extra Räucherlachs + € 3,00

Sandwich € 11,00
Avocado/Tomate und rote Zwiebel
Extra Ziegenkäse + € 2,50
Extra Räucherlachs + € 3,00

American Pancakes € 11,90
3 Stück, mit Butter und Ahornsirup

Griechischer Joghurt € 6,00
Extra frisches Obst + € 2,50
Extra Granola und Honig + € 2,00

"Puur" Frühstück mit Meerblick € 18,50
Starten Sie den Tag mit unserem Puur Frühstück mit Meerblick. Ein köstliches Buttercroissant und Brot mit Konfitüre und Butter, cremiger griechischer Joghurt mit Obst und Honig, ein luftiges Omelett und Räucherlachs. Dazu servieren wir Orangensaft und nach Wahl Kaffee, Tee oder Cappuccino. Für ein extra besonderes Erlebnis gibt es ein Glas Cava gegen Aufpreis € 3,00.



Mittagessen von 11.00 bis 16.00 Uhr

🌱 Tomatensuppe (vegan) € 8,00
serviert mit Bauernbrot

Tom kha kai mit Scampi € 14,00
Asiatische Suppe, serviert mit Bauernbrot

Croque Puur € 11,00
mit Salat, Mayonnaise und Ketchup

American Pancake € 18,00
mit Avocado, Lachs und Spiegelei

Strammer Max (Schinken/Käse) € 14,00
3 Bio-Eier, serviert auf Bauernbrot mit Salat

🌱 Sandwich mit Ziegenkäse € 18,00
mit Roter Bete, Apfel, Salat und Balsamicocreme

🌱 Griechischer Wrap € 14,00
mit Tomate, Olive, Zwiebel, Feta und Tzatziki

Pasta

Pasta Bolognese € 16,00
Der Klassiker, der nie langweilig wird.

Pasta Scampi Armoricaïn € 25,00
Würzige Tomatensauce auf Basis von Krustentierfond.

🌱 Pasta Pesto € 15,00
Grünes Pesto, Roma-Tomaten und Parmesan.

Pokebowl

Pokebowl Thunfisch € 26,00
Mit Tomaten, Gurken, Edamame, Wakame, Karotten, Ingwer und Koriander.

🌱 Pokebowl Vegan € 19,00
Mit Tomaten, Gurken, Edamame, Wakame, Karotten, Ingwer und Koriander.



Kroketten von Der Ambachterie

Verfügbar von 11.00 bis 20.00.

Garnelenkroketten € 23,00
Serviert mit Bauernbrot oder Pommes frites, Salat und Sauce, verfeinert mit einem Hauch Aberlour Single Malt Whisky.

In Zusammenarbeit mit der Ambachterie speziell entwickelt:

Die Groese Rindfleischkroket € 15,00
Reich gefüllte Rindfleischkroketten mit zart gezupftem Fleisch von Rindern aus den Groese Polders. Die Kroketten sind mit einer Ragoutfüllung auf Basis einer kräftigen Brühe zubereitet, verfeinert mit Brennessel und Schafgarbe, gesammelt in diesem Naturgebiet in West-Zeeuws-Vlaanderen.

Die Groese Schmorfleischkroket € 16,00
Auch diese Kroketten werden aus Rindfleisch aus den Groese Polders hergestellt. Die Füllung wird mit regionalem Gewürzkuchen, Zeeuwschen Sirup und Senf zubereitet, kombiniert mit karamellisierten Zwiebeln, Liebstockel, Petersilie und Spitzwegerich und mit einem Hauch dunklem Zeeuwschen Bier aus Groede vollendet.

Genießen Sie diese reichhaltigen, würzigen und cremigen Kroketten – eine echte regionale Spezialität.

Die Groese Kroketten werden mit Bauernbrot oder Pommes frites und einem frischen Salat serviert.

Salate

serviert mit Bauernbrot oder Pommes.

Salat mit Räucherlachs € 25,00
Puy-Linsen, rote Zwiebel, Bio-Ei, Dressing aus Joghurt und Dill

✓ **Asiatischer Couscous-Salat** € 17,00
Gurke, Karotte, Rotkohl, Cashewnüsse mit eine Note von Sesam und Soja

Salat "Vitello Tonato" € 26,00
schonend gegartes Kalbfleisch, Thunfischcreme, Roma-Tomaten, Kapernäpfel

✓ **Buratta mit Roter Bete** € 20,00
Walnüsse, rote Zwiebel, Basilikumsauce

Snacks

Groese polder bitterballen € 9,00

von Der Ambachterie (6 Stück) mit Senf

Scampi mit knuspriger Hülle (8 Stück) € 8,50

Calamaris € 9,00

Mit grüner Curry-Mayo und Zitrone.

✓ **Vegane Frühlingsrolle** € 9,00

✓ **Portion Oliven** € 5,00

✓ **Flatbread mit Dip** € 10,00

Mit Tzatziki und Hummus.

Wraps (6 Stück nach Wahl) € 18,00

Auswahl: Geräucherter Lachs, Carpaccio oder Vegetarisch.

Gebratene Miesmuscheln € 16,00

Mit asiatischem Touch

✓ **Brot mit Aufstrichen** € 9,50

Mit Kräuterbutter und Meersalzbutter

Austern

3 Stück Natur € 10,00

mit Zitrone und Pfeffer

3 Stück Mariniert € 12,00

mit Gurke und Zitronensorbet

4 Stück Zeeuwse Creuses € 14,00

2 Natur und 2 Mariniert

✓ **Nachos** € 11,00

Mit Crème fraîche, Guacamole, Jalapeño, Käse und Frühlingszwiebeln.

Puur Mix Deluxe (2 Personen) € 32,50

Vielfältige Snackplatte, warm und kalt.

Snackplatte € 14,00

Flatbread mit Dip, Oliven, Bitterballen, Calamari.

✓ **Vegetarische Platte** € 14,50

Vegane Frühlingsrolle, Flatbread mit Dip, vegane Wraps, Oliven.

Portion Pommes € 8,00

Mit Sauce + € 1,-



Vorspeisen

- 🌱 Tomatensuppe (vegan) € 8,00
Serviert mit Bauernbrot
- Tom kha kai "Orientalische Suppe" mit Scampi € 14,00
Serviert mit Bauernbrot
- Vitello Tonato € 18,50
schonend gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, serviert mit Bauernbrot
- Austern Zeeuwse Creuses
3 Stück natur mit Zitrone und Pfeffer € 10,00
3 Stück mariniert mit Gurke und Zitronensorbet € 12,00
- 🌱 Flatbread € 10,00
Mit Tzatziki und Hummus
- 🌱 Brot mit Aufstrichen € 9,50
Mit Kräuterbutter und Tapenade

Hauptgerichte Vegetarisch *Serviert mit Pommes und Mayo*

- 🌱 Austernpilz-Burger € 19,50
Burger für Vegetarier, klassisch serviert
- 🌱 Pokebowl Vegan € 19,00
Mit Tomaten, Gurken, Edamame, Wakame, Karotten, Ingwer und Koriander

Hauptgerichte Fleisch

- Puur Burger € 20,00
Rindfleischburger vom Groese Polder Rind, klassisch serviert, *mit Pommes und Mayo*
- Schweinefilet € 26,00
Gebraten mit Chili, Thai-Basilikum und Nudeln
- Rindersteak € 29,00
200 g, Rinderhüftsteak vom Groese Polder Rind, mit Pfeffersauce oder Champignonsauce
Serviert mit Pommes und Mayo
Weintipp: La Muchcha Tinto, €6,80 pro Glas
- Saté vom Landhuhn € 23,00
Hähnchenbrust mit Erdnusssauce und Atjar, *serviert mit Pommes und Mayo*
- Rib eye € 34,00
Für Liebhaber eines kräftigen Stücks vom Groese Polder Rind, 250 g,
mit Pfeffersauce oder Champignonsauce, *serviert mit Pommes und Mayo*
Weintipp: Rioja Bodegas Altun, €39 pro Flasche

Hauptgerichte Fisch

Lachs	€ 27,00
Mit saisonalem Gemüse, hausgemachter Salsa Verde, <i>serviert mit Pommes und Mayo</i>	
Weintipp: Com Peix a L'Aigua, Verdejo, €6,50 pro Glas	
Kabeljau	€ 28,00
Mit saisonalem Gemüse, Sauce aus Bauernbutter, <i>serviert mit Pommes und Mayo</i>	
Weintipp: La Muchcha Bianca, Verdil, €6,80 pro Glas	
Puur aus dem Meer (für 2 Personen)	€ 65,00
Krabbenbeine, Garnelen, geräucherter Lachs, Austern (2 Stück pro Person), Gamba, Salat und Saucen	
<i>Serviert mit Pommes und Mayo</i>	
Weintipp: Sancerre Blanc, €49 pro Flasche	
Trio von pochiertem Fisch	€ 29,00
Lachs, Schollenfilet, Scampi, Garnele, Weißweinsauce, <i>serviert mit Pommes und Mayo</i>	
Weintipp: Morillon, Chardonnay, €7,80 pro Glas	
Pokebowl Thunfisch	€ 26,00
Mit Tomaten, Gurken, Edamame, Wakame, Karotten, Ingwer und Koriander	

Pasta

Pasta Bolognese	€ 16,00
Der Klassiker, der nie langweilig wird.	
Pasta Scampi Armoricaïn	€ 25,00
Würzige Tomatensauce auf Basis von Krustentierfond.	
 Pasta Pesto	€ 15,00
Grünes Pesto, Roma-Tomaten und Parmesan.	

Salate *Serviert mit Bauernbrot oder Pommes*

Geräucherter Lachs Salat	€ 25,00
Mit Puy-Linsen, roten Zwiebeln, Bio-Ei, Joghurt-Dill-Dressing	
 Ostlicher Couscous-Salat	€ 17,00
Mit Gurken, Karotten, Rotkohl, Cashewnüssen, einem Hauch Sesam und Sojasauce	
Salat "Vitello Tonato"	€ 26,00
Zart gegarte Kalbsmuskel, Thunfischcreme, Roma-Tomaten, Kapernäpfel	
 Burrata mit roter Beete	€ 20,00
Mit Walnüssen, roten Zwiebeln, Basilikumsauce	

Zusätze

Extra Mayonnaise – Ketchup – Curry	€ 1,00
Salat-Zusatz	€ 3,50

Fragen Sie auch nach unseren Empfehlungen!

 = Vegetarisch

STRANDPAVILJOEN
PUUR

Kindermenü *bis 14 Jahre*

Pasta Bolognese	€ 12,00
Frittierte Kabeljau mit Pommes, Apfelmus und Mayonnaise	€ 15,00
Frikandel mit Pommes, Apfelmus und Mayonnaise	€ 10,00
Hähnchennuggets mit Pommes, Apfelmus und Mayonnaise	€ 10,00
Kindertoast mit Mayonnaise/Ketchup	€ 6,00

Desserts

Apfelkuchen mit Eis	€ 6,50
Schokoladentorte Mit Karamell- und Vanilleeis	€ 9,00
Dame Blanche Cremiges Vanilleeis mit Zartbitterschokoladensauce und Schlagsahne	€ 8,50
Vanille-Coupe Cremiges Vanilleeis mit Schlagsahne	€ 6,50
NY Cheesecake Mit Himbeeren und erfrischendem Zitronensorbet	€ 9,00



STRANDPAVILJOEN
PUUR



High tea

Genießen Sie die Runde mit belegten Brötchen, die herzhafteste Runde und die Dessert-Runde, inklusive unbegrenztem Bloomz-Tee.

€ 32,00 p.P.

Das ganze Jahr über (außer Juni, Juli und August) können Sie auf Reservierung ab zwei Personen eine High Tea genießen.

Fruit de mer

Ein Sortiment frischer Meeresfrüchte, serviert mit passenden Saucen und Brot.

€ 85,00 p.P.

einschließlich eines halben Hummers

*Bitte zwei Tage im Voraus reservieren.
Mindestteilnehmerzahl: 2 Personen.*



Etwas zu feiern?

Ein Jubiläum, eine Hochzeit oder ein Familientag? Das Pavillon ist der Ort zum Feiern! Die wunderschöne Lage zwischen den Dünen und dem Meer sorgt für eine stimmungsvolle Atmosphäre. Geben Sie Ihrer Feier eine persönliche Note!

Bitte beachten Sie: In der Hochsaison sind keine Reservierungen möglich.



Ein PUUR-Geschenkgutschein?

Ist das eine Flaschenpost? Nein, es ist der einzig echte PUUR-Geschenkgutschein!

Diese Fläschchen sind viel zu schön zum Wegwerfen und daher ideal als Geschenkverpackung. Schön zum Verschenken und zum Erhalten. Der Wert des Gutscheins ist frei wählbar.

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie uns!
Eine Rechnung pro Tisch.
Wir akzeptieren keine 200 Euro und 500 Euro Scheine.

STRANDPAVILJOEN
PUUR

Zeeweg, Duinovergang 22 - Groede
+31 (0)117-376 671
info@strandpaviljoenpuur.nl



www.strandpaviljoenpuur.nl