

Horizon Menu

Suggestie Apéro's



Stay Classy

Apéro Maison 12,5
(vierbloesem met Cava)
Glas Champagne Pommery 14,5
Glas Cava 9,5
Picon Vin Blanc 12,8
Martini Bianco • Rosso 8,4
Campari 8,4
(+Orange 3,8 / +Fever Tree Tonic 4,8)

Keep calm and have a cocktail

Mojito 15,6
Negroni 14,8
Apérol Spritz 12,8
Limoncello-tonic 13,8
Americano 12,8
Jameson Ginger Ale 13,8
Warsaw Mule 15,8
(Belvédère vodka)

Mocktails

Passion Mule 11,5
(passievrucht & gember)
Virgin Mule 11,5
Crodino Orange 10,5
Crodino Tonic 11,5

Let's beGIN

Agrum – 't Zoet Genot Oostduinkerke 11,8
Spicy – 't Zoet Genot Oostduinkerke 11,8
Bombay Sapphire 9,5
Hendrick's 10,5
Monkey 47 – 11,5
Mare Capri 12,5
Copperhead 12,5
Buss N°509 – 11,5

+ Fever Tree Premium Tonic 4,8

Wil je wijnen?

Glas witte wijn 7,5
(Sauvignon Blanc - Bordeaux)
Glas rode wijn 8,5
(Cabernet & Merlot - Bordeaux)
Glas rosé 8,5
(Summertime - Provence)

Poppin' Bottles

Pommery Brut Royal 79
Pommery Rosé 89
Veuve Cliquot 85
Ruinart Blanc des Blancs 139
Cava Brut Tentacion de Mont Marçal 45
Ruffus, Cuvée Seigneurs 54
Prosecco wit of rosé 49

Softies

¼ Vittel • ¼ Perrier – 3,8
Coca cola • zero 3,8
Fanta • Sprite • Ice-tea/Peach 3,8
Tönisteiner Citroen • Orange • Agrum 4,8
Tönisteiner Vruchtenkorf 4,8
Fever Tree Premium Tonic 4,8
Fever Tree Ginger Ale/Beer 4,8
Vers sinaasappelsap 8

Save water, drink beer (33cl)

Jupiler (van 't vat) 3,8
Karmeliet (van 't vat) 5,8
Vedett 4,5
Omer 4,8
Westmalle triple 5,8
Hommelbier 5,8
Duvel 6
Sint-Bernardus wit 6
Sint-Bernardus Tripel 6,5
Sint-Bernardus Abt 6,8
Orval 6,8
Kasteelbier triple 5,8
Liefmans 0,25 cl 4,5

0% Beer

0% Jupiler
0% Carlsberg
0% Liefmans
3,5

Horizon Menu

Lieve hotelgasten

*Stel zelf je eigen 3-gangenmenu samen
uit deze kaart. Smakelijk!*



Cher hôte

*Composez votre propre menu à 3-plats parmi cette carte,
plein de bons choses et produits saisonniers.*

Bonne appetit!

Openingtimes

WEDNESDAY	12-16 18-23
THURSDAY	12-15 18-22
FRIDAY	12-15 18-23
SATURDAY	12-16 18-24
SUNDAY	12-16 ***

*** open on 29/10, 24/12, 31/12



LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

AL ONZE KAARTEN ZIJN STEEDS TE VINDEN
OP WWW.BISTRONOMIE-EGLANTIER.BE

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

ALLE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN GLUTEN, UI OF LOOK.
GELIEVE ALLERGIËN TE MELDEN OM EVENTUELE AANPASSINGEN TE DOEN.

Almost 45 years of family history...

Onze familie heeft Boutique Hotel Hof Ter Duinen nu bijna reeds 45 jaar geleden op de kaart geplaatst.

We zetten ons dagelijks in met ons fantastisch team om al onze gasten in de watten te leggen.

We wensen jullie een fijn verblijf toe in ons boutique hotel!

Familie Derhille & Team



Voorgerechten

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤
grijze Noordzee garnalen

THAÏSE SOEP 🌱
gember • citroengras • krokante groentjes

NOORDZEE VISSOEP
lookkorstjes • zuiderse rouille

🍂 FAZANTENROOMSOEPJE
kastanjes

🍂 WILDPATÉ
rozijnenbrood • vijgenconfituur

CARPACCIO BY EGLANTIER
huisgerijpt rund "Simmental"

RISOTTO MET SINT-JACOBSNOOT (+8)
bospaddenstoelen • prei

🍂 RAVIOLI MET TRUFFEL (+3)
ricotta • parmezaan • gerookte eend

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+5)
cognac • verse vijgen • vijgenconfituur • rozijentoast

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+7)
kroketje • bisque • tomaat • grijze garnaaltjes

TATAKI VAN TONIJN (+5)
krokante groentjes

6 OESTERS 🍽️ "FINES DE CLAIRE" (+7)

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

VIS, PASTA & VEGGIE 🌱

2 SOLETJES MEUNIÈRE

gestoofde groentjes • puree of frietjes

LINGUINI MET IN HUIS GEROOKTE ZALM

pestoroomsaus • parmezaan

LINGUINI MET VERSE WINTERTRUFFEL (+5) 🌱

gestoofde enoki paddenstoelen

RISOTTO MET BOSCHAMPIGNON & PREI 🌱

GROENTENBORD VEGGIE 🌱

KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND

of ZALM RED LABEL (+5)

geplette aardappel • seizoensgroentjes • gepocheerd eitje • hollandaisesaus • handgepelde grijze garnalen

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE (+7)

zeetong • zeebaars • griet • zalm scampi • juliennegroentjes • wittewijnsaus

GRIET GEGRILD (+10)

caviar d'aubergine • vadouvan • boerenkool hasselback-aardappelen met tijm

ZEETONG MEUNIÈRE (450g+) (+12)

gestoofde groentjes • puree of frietjes

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten vlees

STEAK TARTAAR "BY DIERENDONCK"

Classic/Italian/Asian Style • frietjes • slaatje

CARPACCIO BY EGLANTIER

huisgerijpt Simmental rund

MECHELSE KOEKOEK

risotto met boschampignons & prei

BLACK ANGUS (+8)

ossenhaas • frietjes • slaatje • saus naar keuze

KALFSZWEZERIKEN (+6)

krokant gebakken • portosaus • kroketjes • wintergroen

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) (+8)

entrecôte • 4w gerijpt • licht gemarbreerd met vetrand

CIVET VAN EVERZWIJN

stoofpotje • wortel • raapjes • ui • lenteui
puree of kroketjes

FILET VAN FAZANT (+6)

fine champagne • wildgarnituur klassiek • pastinaak
gekarameliseerde appel • kroketjes

DUNNE LENDE VAN HERT (+8)

zoete aardappel • foie gras
kroketjes • wildgarnituur klassiek

HAZENRUG (+6)

zoete aardappel • foie gras
kroketjes • wildgarnituur klassiek

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

Franse patisserie huisgemaakt door onze Chef Pâtissier Rafael volgens de regels van de kunst...

Bon appetit, les gourmands!

DAME BLANCHE

NOUGAT GLACÉ

"sinds 1979" • coulis van rode vruchten

COUPE BRÉSILIANNE

COUPE COLONEL (+3)

citroensorbet • Belvédère vodka

POMME TATIN

kaneelzandkoekje • warme appeltjes • vanille-ijs

PARFAIT GLACÉ STERANIJS | 13,8

braambessencoulis • bosvruchten

TRIO VAN SORBETS MET VERS FRUIT

CAFÉ GOURMAND (+3)

koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • koffie • anijs

MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+3)

GROOT DESSERTBORD VAN RAFAËL (+7)

een mix van al onze bestsellers in mini:
moëlleux • nougat glacé • vers fruit • parfait van steranijs
chocolademousse • pomme tatin • crème brûlée

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD (+5)

☞ Glas rode huiswijn €8,5

☞ Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

Les entrées

BISQUE DE CREVETTES GRISES 🍤

SOUPE THAÏ AUX LÉGUMES CROQUANTS 🌱
gingembre • citronnelle

SOUPE DE POISSONS DE LA MER DU NORD
croûtons • rouille

🍷 TERRINE DE GIBIER FAITE MAISON
pain cramique • confiture de figue

🍷 SOUPE DE FAISAN
à la crème • aux châtaignes

CARPACCIO
boeuf maturé maison "Simmental"

🍷 RAVIOLI TARTUFATA (+3)
truffe • ricotta • parmesan • magret de canard fumé

RISOTTO AUX SAINT-JACQUES (+8)
champignon des bois • poireaux

TERRINE DE FOIE GRAS (+5)
cognac • figues fraîches • confiture de figues •
toast pain raisins•

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 (+7)
croquette • bisque • tomate • crevettes grises

6 HUÎTRES 🍪 "FINES DE CLAIRE" (+7)

TATAKI DE THON (+5)
légumes croquantes

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Les plats

POISSONS, PATES & VEGGIE

2 SOLETTES MEUNIÈRE

légumes poêlés • purée ou frites

LINGUINI AU SAUMON FUMÉ MAISON

sauce pesto • parmesan

LINGUINI AUX TRUFFES D'HIVER FRAÎCHES (+5)

champignons enoki poêlé • parmesan

RISOTTO VÉGÉTARIEN

au champignon des bois & poireaux

ASSIETTE DE LÉGUMES

CABILLAUD D'ISLANDE OU SAUMON RED LABEL (+5)

pomme de terre écrasée • poireau • oeuf poché
sauce hollandaise • crevettes grises

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE (+7)

sole • bar • saumon • barbue • scampi
sauce vin blanc • julienne de légumes

BARBUE GRILLÉE (+10)

caviar d'aubergines • chou frisé • vadouvan
pommes de terre hasselback au thym

SOLE MEUNIÈRE (450g+) (+12)

légumes poêlés • purée ou frites

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT

Les plats viande

STEAK TARTARE "BY DIERENDONCK"

Italian/Classic/Asian Style • frites • salade mixte

CARPACCIO DE BOEUF SIMMENTAL

copeaux de parmesan • frites

COUCOU DE MALINES

risotto aux champignons des bois & poireaux

BLACK ANGUS (+8)

filet pur • frites • salade • sauce au choix

RIS DE VEAU (+6)

croustillant • sauce porto • croquettes • légumes

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) (+8)

entrecôte • maturation 4 semaines • légèrement marbré

CIVET DE SANGLIER

carotte • navets • oignon • cebette
purée ou pommes croquette

FILET DE FAISAN (+6)

fine champagne • garniture forestière
pommes caramélisées • croquette

CONTREFILET DE BICHE ROSSINI (+8)

patate douce • foie gras
pommes croquette • garniture forestière

RABLE DE LIÈVRE (+6)

patate douce • foie gras
pommes croquette • garniture forestière

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Dessert

Pâtisserie Française faite maison par notre Chef Pâtissier Rafael, selon l'art du métier... bon appetit, les gourmands!

DAME BLANCHE

NOUGAT GLACÉ

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

COUPE BRÉSILIENNE

COUPE COLONEL I (+3)

sorbet de citron • vodka Belvédère

POMME TATIN

sablé breton • pommes chaudes • glace vanille

PARFAIT GLACÉ À L'ANIS

coulis de mûres • fruits des bois

TRIO DE SORBETS AUX FRUITS FRAIS

CAFÉ GOURMAND (+3)

café ou thé avec 3 mini desserts de surprise

3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • café • anis

MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+3)

GRANDE ASSIETTE DE RAFAËL (+7)

un assortiment de tous nos incontournables en miniatures:
moëlleux • nougat glacé • fruits frais • parfait glacé à l'anis
mousse au chocolat • pomme tatin • crème brûlée

PLATEAU DE FROMAGES (+5)

avec pain au levain • confiture • fruits séchés

☞ Verre de vin rouge accordé €8,5

☞ Porto Graham's Tawny 10 year €11,8