

Horizon Menu

Suggestie Apéro's



Classic's

- Apéro Maison 12,8
(vlierbloesem met Cava)
- Glas Champagne Pommery 15,5
- Glas Cava 10,5
- Picon Vin Blanc 12,8
- Martini Bianco • Rosso 8,4
- Campari 8,4
- (+ Orange 4,2 / + Fever Tree Tonic 4,8)

Cocktails

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

Mocktails

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

Gin

- Citrus / Herbal **HUIS GIN** 12
- Bombay Sapphire 10,5
- Hendrick's 10,5
- Monkey 47 - 12,5
- Mare Capri 12,5
- Copperhead 12,5
- Buss N°509 - 11,5
- + Fever Tree Premium Tonic 4,8

Wijn

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

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

Soft's

- ¼ Vittel • ¼ Perrier 4,2
- Coca Cola • Zero 4,2
- Fanta • Sprite • Ice-tea/Peach 4,2
- 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

Beer

- Jupiler 33cl (van 't vat) 4,5
- Karmeliet 30cl (van 't vat) 5,8
- Vedett 4,5
- Omer 4,8
- Westmalle triple 5,8
- Duvel 6
- Sint-Bernardus wit 6
- Sint-Bernardus Tripel 6,5
- Sint-Bernardus Abt 6,8
- Orval 6,8
- Liefmans Fruitesse 4,5

0% Beer

- 0% Jupiler 4
- 0% Carlsberg 3,5
- 0% Liefmans 4,5
- 0% Affligem 5,5



Opening Hours

WEDNESDAY	12:00-16:00 18:00-23:00
THURSDAY	12:00-15:00 18:00-22:30
FRIDAY	12:00-15:00 18:00-23:00
SATURDAY	12:00-16:00 18:00-23:30
SUNDAY	12:00-16:00 ***

*** OPEN OP 26/10, 9/11, 21/12, 28/12

DINSDAGAVOND OPEN TIJDENS DE VLAAMSE
SCHOOLVAKANTIES

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

 BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00 
(RESERVATION OBLIGATORY)

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

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

Horizon Menu

Lieve hotelgasten,

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



Chère hôte,

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

Bonne appetit!

Almost 45 years of family history...

Onze familie heeft Boutique Hotel Hof Ter Duinen reeds 46 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

NOORDZEE VISSOEP

lookkorstjes • zuiderse rouille

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤

handgepelde garnalen • saffraanaardappel • rouille

CARPACCIO BY EGLANTIER

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

THAÏSE SOEP 🌿

kokos • gember • citroengras • krokante groentjes

6 OESTERS 🍽️ "FINES DE CLAIRE" (+5)

balsamico-sjalotvinaigrette

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+5)

vijgenconfituur • rozijntoast

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+7)

kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

"SURF & TURF" (+10)

duo van St-Jakobsnoot & gelakt Duroc buikspek
knolselder • lakjus

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

VIS, PASTA & VEGGIE 

2 SOLETJES MEUNIÈRE

sliptongen • seizoensgroenten • keuze puree of frietjes

LINGUINI MET MI-CUIT VAN ZALM

curryroomsaus • koriander • limoen

GEGRILDE PREI OP VLAAMSE WIJZE

mosterdzaad • gepekeld ui • Charlotte-aardappel

RAVIOLI 'AL TARTUFO' (+5)

zwarte wintertruffel • ricotta • beukenzwam

KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND (+5)

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

TONGFILETS GEPOCHEERD (+12)

Nantua saus • rivierkreeft • tomaat • geplette aardappel

"SURF & TURF" (+10)

duo van St-Jakobsnoot & gelakt Duroc buikspek
knolselder • lakjus

GRIETFILET (+12)

gegrilde prei • gebrande ui
hasselback aardappel • citrusmousseline

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten vlees

VARKENSWANGEN IBÉRICO

stoofpotje Luikse stijl • gestoofde groentjes • puree

STEAK TARTAAR

handgesneden • klassieke bereiding
frietjes • cocktailsaus • slaatje

CARPACCIO BY EGLANTIER

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze • frietjes

BLACK ANGUS (IERLAND) (+8)

ossenhaas • Green Egg • frietjes
slaatje • saus naar keuze

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) (+8)

entrecôte • 4w gerijpt • licht gemarbreerd met vetrand
frietjes • slaatje • saus naar keuze

KROKANTE KALFSZWEZERIEN (+9)

topinambourcrème • tuinboon • morieltjes
portosaus • gekonfijte aardappel

JONGE DUIF (+9)

2 bereidingen • gebrande ui • geglaceerde groenten • jus

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE

bourbon vanille-ijs • chocoladesaus • verse slagroom

CHOCOMOUSSE

NOUGAT GLACÉ

"huis-recept sinds 1979" • rode vruchtencoulis

LA COUPE BRÉSILIENNE

bourbon vanille-ijs • karamelsaus • nootjes

LA COUPE COLONEL (+€3 menu)

citroensorbet • Belvédère vodka

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 15,8 (+€3 menu)

CAFÉ GOURMAND (+€3 menu)

koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD (+€5 menu)

selectie kazen • noten • aardbeienconfituur



Glas passende rode wijn €8,5



Porto Graham's Tawny 10 Year €11,8

Les Entrées

SOUPE DE POISSONS DE LA MER DU NORD
croûtons à l'ail • rouille

BISQUE DE CREVETTES GRISES 🍤
crevettes grises pelées mains • p. de terre safran • rouille

CARPACCIO "EGLANTIER"
carpaccio de bœuf Simmental maturé maison

SOUPE THAÏ 🌿
coco • gingembre • citronnelle • légumes croquants

6 HUÎTRES 🍪 "FINES DE CLAIRE" (+5)
vinaigrette balsamique et échalotes

TERRINE DE FOIE GRAS (+5)
confiture de figes • toast aux raisins

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

ST-JACQUES & POITRINE DUROC (+10)
duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc
lentement cuite & laquée • céleri-rave

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Les plats

POISSONS, PATES & VEGGIE 

2 SOLETTES MEUNIÈRE

légumes de saison • beurre fermier • purée ou frites

LINGUINE AU SAUMON MI-CUIT

saumon légèrement fumé • curry • coriandre • citron vert

POIREAU GRILLÉ À LA FLAMANDE

graines de moutarde • oignon mariné
pomme de terre Charlotte

RAVIOLI 'AL TARTUFO' (+5)

truffe d'hiver noire • ricotta • champignons du hêtre

CABILLAUD D'ISLANDE (+5)

pommes de terre écrasées • poireaux • œuf poché
sc. hollandaise • crevettes grises pelées à la main

FILETS DE SOLE POCHÉES (+12)

sauce Nantua • écrevisses • tomate • pdt écrasées

ST-JACQUES & POITRINE DUROC (+10)

duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc
lentement cuite & laquée • céleri-rave

FILET DE BARBUE (+12)

poireau grillé • pomme de terre hasselback
oignon brûlé • mousseline aux agrumes

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT

Les plats viande

JOUES DE PORC IBÉRIQUE

ragoût sauce liègoise • légumes mijotés • purée

STEAK TARTARE

tartare de bœuf coupé au couteau
recette classique • sauce cocktail • frites • salade mixte

CARPACCIO DE BOEUF "EGLANTIER"

carpaccio de bœuf Simmental mûré maison • frites

BLACK ANGUS (IRLANDE) (+8)

filet pur • au Green Egg • frites • salade • sauce au choix

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) (+8)

entrecôte • maturation 4 semaines • légèrement marbré

RIS DE VEAU CROQUANTS (+9)

crème de topinambour • fève • morilles
sauce au porto • pomme de terre confite

PIGEONNEAU DE DEUX FAÇONS (+9)

oignon brûlé • légumes glacés • jus

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Dessert

DAME BLANCHE

glace vanille bourbon • sauce chocolat • chantilly fraiche

MOUSSE AU CHOCOLAT

NOUGAT GLACÉ

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

LA COUPE BRÉSILIENNE

glace vanille bourbon • sauce caramel • éclats de noix

LA COUPE COLONEL (+€3 menu)

sorbet citron • vodka Belvédère

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 15,8 (+€3 menu)

CAFÉ GOURMAND (+€3 menu)

café ou thé • 3 mini desserts surprises

PLATEAU DE FROMAGES (+€5 menu)

pain au levain • noix • confiture de fraises



Verre de vin rouge assorti €8,5



Porto Graham's Tawny 10 ans €11,8