

# 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 Marcal 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 5/04, 12/04, 10/5, 24/5  
Vanaf juni zondagavond weer open!

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 46 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

ASPERGEVELOUTÉ MET SPEK

RISOTTO MET ASPERGES 🌱

tuinkruiden • parmezaan

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE 🌱 (+5)

ASPERGES MET ZALM (+7)

gerookte zalm • hollandaise saus

ASPERGES MET BUIKSPEK (+6)

traag gegaard gelakt buikspek Duroc d'Olive

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

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+7)

kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

ASIAN ZALM TATAKI (+7)

Schotse zalm red label • soba noedels • krokante groentjes

**MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN**

# Hoofdgerechten

## VIS, PASTA & VEGGIE

### 2 SOLETJES MEUNIÈRE

sliptongen • seizoensgroenten • keuze puree of frietjes

### LINGUINI MET SCAMPI

curryroomsaus • koriander • limoen

### RISOTTO MET ASPERGES

tuinkruiden • parmezaan

### ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE (+5)

### ASPERGES MET ZALM (+7)

gerookte zalm • hollandaise • krieltjes

### RAVIOLI 'AL TARTUFO' (+5)

zwarte truffel • ricotta • beukenzwam

### KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND (+5)

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

### VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE (+10)

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

### GRIETFILET (+12)

wortel-kardemom crème • erwt  
baby prei • dragonsausje • pommes parisiennes

**MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN**

# Hoofdgerechten vlees

## MECHELSE KOEKOEK

doperwtcrème • jonge wortel • gevogeltejus  
pommes parisiennes

## STEAK TARTAAR

handgesneden • klassieke bereiding  
frietjes • cocktailsaus • slaatje

## CARPACCIO BY EGLANTIER

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze • frietjes

## ASPERGES À LA POITRINE DE PORC (+6)

Duroc d'Olive laquée • cuit 24h à basse temperature

## 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)

wortel-kardemom crème • erwt  
baby prei • dragonsausje • pommes parisiennes

**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 BRÉSILIE NNE

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

VELOUTÉ D'ASPERGES AVEC LARDONS

RISOTTO AUX ASPERGES 

herbes du jardin • parmesan

ASPERGES À LA FLAMANDE  (+5)

ASPERGES AU SAUMON (+7)

saumon fumé • sauce hollandaise

ASPERGES À LA POITRINE DE PORC (+6)

Duroc d'Olive laquée • cuit 24h à basse température

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

TRIO DE CREVETTES GRISES  (+7)

croquette • bisque • tomate • crevettes pelées mains

TATAKI DE SAUMON ASIATIQUE (+7)

saumon red label • nouilles soba • légumes croquants

# Les plats

## POISSONS, PATES & VEGGIE

### 2 SOLETTES MEUNIÈRE

légumes de saison • beurre fermier • purée ou frites

### LINGUINE AU SCAMPI

curry • coriandre • citron vert

### RISOTTO AUX ASPERGES

herbes du jardin • parmesan

### ASPERGES À LA FLAMANDE (+5)

### ASPERGES AU SAUMON (+7)

saumon fumé • hollandaise • p. grenaille

### RAVIOLI 'AL TARTUFO' (+5)

truffe noire • ricotta • champignons du hêtre

### CABILLAUD D'ISLANDE (+5)

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

### CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE (+10)

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

### FILET DE BARBUE (+12)

crème de carotte à la cardamome • petit pois  
jeune poireau • sauce à l'estragon • pommes parisiennes

**MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT**

# Les plats viande

## COUCOU DE MALINES

crème de petits pois • jeune carotte • jus de volaille  
pommes parisiennes

## STEAK TARTARE

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

## CARPACCIO DE BOEUF "EGLANTIER"

carpaccio de bœuf Simmental maturé maison • frites

## ASPERGES MET BUIKSPEK (+6)

traag gegaard gelakt buikspek Duroc d'Olive • krieltjes

## 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 carotte à la cardamome • petit pois  
jeune poireau • sauce à l'estragon • pommes parisiennes

**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