

# Horizon Menu

## Suggestie Apéro's



### Classic's

- Apéro Maison 12,5  
(vlierbloesem met Cava)
- Glas Champagne Pommery 15,5
- 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)

### Cocktails

- Apérol Spritz 12,8
- Mojito 15,6
- 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 10,5
- Crodino Tonic 11,5

### Gin

- Agrum – '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

### Wijn

- Glas witte wijn 7,5  
(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 - 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

### Beer

- Jupiler (van 't vat) 3,8
- Karmeliet (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 0,25 cl 4,5

### 0% Beer

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

# Openingtimes

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

\*\*\* open on 2/3, 6/4, 13/4, 20/4, 11/5



LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME



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

AL ONZE KAARTEN ZIJN STEEDS TE VINDEN  
OP [WWW.BISTRONOMIE-EGLANTIER.BE](http://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  
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

CARPACCIO BY EGLANTIER  
huisgerijpt rund Simmental

THAÏSE SOEP 🌱  
gember • citroengras • krokante groentje

GROENE RISOTTO 🌱  
risotto met fijne kruiden • butternut • snijboon

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+5)  
ajunenconfijt • rozijntoast

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

GRAVAD LAX (+6)  
zalm red label • fijne kruiden

"SURF & TURF" (+9)  
duo van St-Jakobsnoot & traaggegaard Duroc  
buikspek • knolselder • vanille

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 GEBAKKEN SCAMPI**

kokoscurrysous

**LINGUINI MET VERSE TRUFFEL**  (+5)

gestoofde beukenzwam

**GROENE RISOTTO** 

risotto met fijne kruiden • butternut • snijboon

**KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND** (+5)

of **ZALM RED LABEL** (+5)

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

**VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE** (+8)

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

**"SURF & TURF"** (+9)

duo van St-Jakobsnoot & traaggegaard Duroc  
buikspek • gekonfijte aardappel • knolselder • vanille

**GRIETFILET** (+12)

aardpeer • gekonfijte aardappel • sauce beurre blanc

**ZEETONG MEUNIÈRE (450g+)** (+12)

gestoofde groentjes • puree of frietjes

**MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN**

# Hoofdgerechten vlees

## STEAK TARTAAR

klassieke bereiding • frietjes • slaatje

## CARPACCIO BY EGLANTIER

huisgerijpt Simmental rund

## VARKENSWANGEN IBÉRICO

stoofpotje Trappistensaus • gestoofde groentjes • puree

## 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

## MECHELSE KOEKOEK

risotto met fijne kruiden • butternut • snijboon

## KROKANTE KALFSZWEZERIEN (+6)

patatas bravas met lomo iberico • portosaus

## DUNNE LENDE VAN KALF (+8)

frietjes of puree • choronsaus • slaatje

**MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN**

# Dessert

DAME BLANCHE

NOUGAT GLACÉ

"sinds 1979" • coulis van rode vruchten

COUPE COLONEL (+3)

citroensorbet • Belvédère vodka

POMME TATIN

kaneelzandkoekje • warme appeltjes • vanille-ijs

TRIO VAN SORBETS MET VERS FRUIT

MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+3)

CAFÉ GOURMAND (+3)

koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD (+5)



glas rode huiswijn €8,5



porto Graham's Tawny 10 year €11,8

# Les entrées

BISQUE DE CREVETTES GRISES 🍤

CARPACCIO "EGLANTIER"  
boeuf maturé maison Simmental

SOUPE THAÏ 🌱  
gingembre • citronnelle • légumes croquants

RISOTTO VERT 🌱  
risotto aux herbes fines • butternut • haricot vert

TERRINE DE FOIE GRAS (+5)  
confit d'oignon • toast pain raisins

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

GRAVAD LAX (+6)  
saumon red label • herbes fines

ST-JACQUES & POITRINE DUROC (+9)  
duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc  
lentement cuite • céleri-rave • vanille

6 HUÎTRES 🍪 "FINES DE CLAIRE" (+7)

**MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS**



# Les plats

## POISSONS, PATES & VEGGIE

### 2 SOLETTES MEUNIÈRE

légumes poêlés • purée ou frites

### LINGUINI AU SCAMPI POÊLÉS

sauce coco-curry

### LINGUINI AUX TRUFFES (+5)

truffe fraîche • champignons du hêtre • parmesan

### RISOTTO VERT

risotto aux herbes fines • butternut • haricot vert

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

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

### CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE (+8)

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

### ST-JACQUES & POITRINE DUROC (+9)

duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc  
lentement cuite • p. de terre confites • céleri-rave • vanille

### FILET DE BARBUE (+12)

topinambour • p. de terre confites • sauce beurre blanc

### SOLE MEUNIÈRE (450g+) (+12)

légumes poêlés • purée ou frites

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

# Les plats viande

## STEAK TARTARE

classique • frites • salade mixte

## CARPACCIO DE BOEUF "EGLANTIER"

boeuf Simmenthal copeaux de parmesan • frites

## JOUES DE PORC IBÉRIQUE

ragoût sauce trappiste • légumes mijotés • purée

## BLACK ANGUS (IRLANDE) (+8)

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

## SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) (+8)

entrecôte • maturation 4 semaines • légèrement marbré

## COUCOU DE MALINES

risotto aux herbes fines • butternut • haricot vert

## RIS DE VEAU CROQUANTS (+6)

patatas bravas avec lomo ibérique • sauce porto

## FILET DE VEAU (+8)

frites ou purée • sauce choron • salade

**MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS**

# Dessert

DAME BLANCHE

NOUGAT GLACÉ

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

COUPE COLONEL I (+3)

sorbet de citron • vodka Belvédère

POMME TATIN

pommes chaudes • glace vanille

TRIO DE SORBETS AUX FRUITS FRAIS

CAFÉ GOURMAND (+3)

café ou thé avec 3 mini desserts de surprise

MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+3)

PLATEAU DE FROMAGES (+5)

avec pain au levain • confiture • fruits seches



verre de vin rouge accordé €8,5



porto Graham's Tawny 10 year €11,8