

# Horizon Menu

## Suggestie Apéro's



### Stay Classy

- Apéro Maison 12,5  
(vlierbloesem 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 Marcal 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

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

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

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 LOOKVARIANTEN.  
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

BURRATA 🌱

saveur d'antan tomaten

ONS GROENTENBORDJE 🌱

CARPACCIO

huisgerijpt rund "Simmental"

GELAKT BUIKSPEK DUROC D'OLIVE

24 uur traag gegaard • gewokte paksoi • babymaïs

TEMPURA VAN NOBASHI GARNALEN (+3)

panko • krokante groentjes

REUZEGAMBA (200G) (+8)

mango tartaar • quinoa • tomatenemulsie

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+5)

aardbei

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+7)

kroketje • bisque • tomaat • grijze garnaaltjes

TARTAAR VAN ZALM (+7)

avocado

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

**PAËLLA VEGGIE** 🌱

gegrilde groenten • tomaatemulsie

**KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND (+5)**

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

**REUZEGAMBA'S (2x200G) (+8)**

mangotartaar • quinoa • tomatenemulsie

**VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE (+7)**

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

**TARBOT OP VEL GEBAKKEN (+10)**

gegrilde groenten • tijmkrielaardappelen • hollandaise

**ZEETONG MEUNIÈRE (450g+) (+12)**

gestoofde groentjes • puree of frietjes

**LINGUINI MET VERSE TRUFFEL** 🌱 (+5)

**MI-CUIT VAN RED LABEL ZALM (+5)**

rijst • gewokte groenten

**MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN**

# Hoofdgerechten vlees

## STEAK TARTAAR "BY DIERENDONCK"

Classic/Italian/Asian Style • frietjes • slaatje

## CARPACCIO "SIMMENTAL"

huisgerijpt rund • Parmezaan schilfers • frietjes

## OSSOBUCO

Napolitaanse wijze • linguini • parmezaan

## MECHELSE KOEKOEK

paëlla • gegrilde groentjes • tomaatemulsie

## BLACK ANGUS (+8)

ossenhaas • frietjes • slaatje • saus naar keuze

## KROKANTE KALFZWEZERIEN (+7)

portosausje • kroketje • tuinboon

## PLUMA VAN IBÉRICO VARKEN (+6)

citroen • tijmkrielaardappel • jonge wortel • sweet pickles

**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

huisgedraaid vanille-ijs • brésiliennenootjes • karamel

## COUPE COLONEL (+3)

citroensorbet • Belvédère vodka

## POMME TATIN

kaneelzandkoekje • warme appeltjes • vanille-ijs

## AMANDELBISCUIT MET ROOD FRUIT

frambozenmousse • aardbeiensorbet

## TRIO VAN SORBETS MET VERS FRUIT

## CAFÉ GOURMAND (+3)

koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

## 3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • koffie • lavendel

## MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+3)

## GROOT DESSERTBORD VAN RAFAËL (+7)

een mix van al onze bestsellers in mini:  
moëlleux • nougat glacé • vers fruit • quenelle ijs  
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

BURRATA 🌱  
saveur d'antan tomates

NOTRE ASSIETTE DE LÉGUMES 🌱

CARPACCIO  
boeuf maturé maison "Simmental"

POITRINE DE PORC DUROC D'OLIVES  
cuit 24 heures à basse température • paksoi et maïs

NOBASHI CREVETTES EN TEMPURA (+3)  
panko • krokante groentjes

GROSSE GAMBA (200G) (+8)  
tartare de mangue • quinoa • emulsion tomate

TERRINE DE FOIE GRAS (+5)  
fraises

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

6 HUÎTRES 🍽️ "FINES DE CLAIRE" (+7)

TARTARE DE SAUMON (+7)  
avocat

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

# Les plats

## POISSONS, PATES & VEGGIE

2 SOLETTES MEUNIÈRE  
légumes poêlés • purée ou frites

LINGUINI AUX SCAMPI POÊLÉS  
sauce coco-curry

PAËLLA VÉGÉTARIENNE   
legumes grilles • emulsion tomates

CABILLAUD D'ISLANDE (+5)  
pomme de terre écrasée • poireau • oeuf poché  
sauce hollandaise • crevettes grises

2 GROSSE GAMBAS (2 X 200G) (+8)  
tartare de mangue • quinoa • emulsion tomate

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE (+7)  
sole • bar • saumon • barbue • scampi  
sauce vin blanc • julienne de légumes

TURBOT CUIT SUR SA PEAU (+10)  
légumes grillés • pommes grenailles au thym • hollandaise

SOLE MEUNIÈRE (450g+) (+12)  
légumes poêlés • purée ou frites

LINGUINI AUX TRUFFES FRAÎCHES  (+5)

MI-CUIT DE SAUMON LABEL ROUGE (+5)  
riz • légumes en wok

**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

OSSOBUCO

à la Napolitaine • linguini • parmesan

COUCOU DE MALINES

paëlla • légumes grillé • emulsion tomate

BLACK ANGUS (+8)

filet pur • frites • salade • sauce au choix

RIS DE VEAU CROQUANTS (+7)

sauce porto • pommes croquettes • fèves

PLUMA DE PORC IBÉRICO AU CITRON (+6)

pommes grenailles au thym

jeune carotte • sweet pickles

**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 l'année 1979 • coulis de fruits rouges

## COUPE BRÉSILIENNE

glace vanille faite maison • noix brésiliennes • caramel

## COUPE COLONEL I (+3)

sorbet de citron • vodka Belvédère

## POMME TATIN

sablé breton • pommes chaudes • glace vanille

## BISCUIT D'AMANDE AVEC DES FRUITS ROUGES

mousse de framboises • sorbet fraise

## TRIO DE SORBETS AUX FRUITS FRAIS

## CAFÉ GOURMAND (+3)

café ou thé avec 3 mini desserts de surprise

## 3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • café • lavende

## MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+3)

## GRANDE ASSIETTE DE RAFAËL (+7)

un assortiment de tous nos incontournables en miniatures:  
moëlleux • nougat glacé • fruits frais • quenelle de glace  
mousse au chocolat • pomme tatin • crème brûlée

## PLATEAU DE FROMAGES AVEC PAIN AU LEVAIN (+5)

☞ verre de vin rouge accordé €8,5

☞ Porto Graham's Tawny 10 year €11,8