

Horizon Menu

Suggestie Apéro's



Classic's

- Apéro Maison 12,5
(vierbloesem 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
- Americano 12,8
- Jameson Ginger Ale 13,8
- Warsaw Mule 15,8
(Belvédère vodka)

Mocktails

- Passion Mule 11,5
(passievruucht & 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

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 31/3, 7/4, 12/5, 19/5 & alle zondagavonden in juni.
Jaarlijks verlof van 26/6 t.e.m. 2/7/2024



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

ASPERGEVELOUTÉ
spek

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤
grijze Noordzee garnalen

THAÏSE SOEP 🌱
gember • citroengras • krokante groentjes

CARPACCIO BY EGLANTIER
huisgerijpt rund "Simmental"

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE 🌱 (+4)

ASPERGES MET BUIKSPEK (+5)
traag gegaard gelakt buikspek Duroc d'Olive

ASPERGES MET ZALM (+6)
mi-cuit van kort gerookte zalm • hollandaise saus

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+5)
sjalotchutney • mango-appelsien sorbet • rozijntoast

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

TATAKI VAN ZALM (+5)
rijstnoedels • krokante groentjes

6 OESTERS 🍽️ "FINES DE CLAIRE" (+7)

BLADERDEEGJE MET ESCARGOTS (+5)
escargots de Bourgogne • lookroomsaus

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

VIS, PASTA & VEGGIE

2 SOLETJES MEUNIÈRE
gestoofde groentjes • puree of frietjes

LINGUINI MET HUISGEROOKTE ZALM
pesto • tomaat • parmezaan

LINGUINI MET VERSE TRUFFEL  (+5)
gestoofde beukenzwam

GROENTENBORD VEGGIE

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE  (+5)
krieltjes

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

ASPERGES MET ZALM (+7)
mi-cuit van kort gerookte zalm • hollandaise • krieltjes

GEGRILDE GRIET (+12)
gestoofde asperges • artisjok
hasselback aardappel • gevogeltejus

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

VARKENSWANGEN IBÉRICO

stoofpotje op luikse wijze • gestoofde groentjes • puree

MECHELSE KOEKOEK

Zuiderse stoemp • kruidensausje

ASPERGES MET BUIKSPEK (+6)

traag gegaard gelakt buikspek Duroc d'Olive • krieltjes

BLACK ANGUS (+8)

ossenhaas • frietjes • slaatje • saus naar keuze

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) (+8)

entrecôte • 4w gerijpt • licht gemarbreerd met vetrand

KALFSZWEZERIEN (+6)

krokant gebakken • portosaus • kroketjes • morieltjes

JONG DUIFJE OP 2 WIJZEN (+10)

crème van erwt • tomaat
hasselback aardappel • vleesjus

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 BRÉSILIEENNE

COUPE COLONEL (+3)

citroensorbet • Belvédère vodka

POMME TATIN

kaneelzandkoekje • warme appeltjes • vanille-ijs

PAVLOVA

rood fruit • aardbeisorbet

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 (+6)

een mix van al onze bestsellers in mini:

moëlleux • nougat glacé • vers fruit • pavlova
chocolademousse • pomme tatin • crème brûlée

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD (+5)

 Glas rode huiswijn €8,5

 Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

Les entrées

VELOUTÉ D'ASPERGES
lardons

BISQUE DE CREVETTES GRISES 🍷

SOUPE THAÏ 🌱
gingembre • citronnelle • légumes croquantes

CARPACCIO
boeuf maturé maison "Simmental"

ASPERGES À LA FLAMANDE 🌱 (+4)

ASPERGES À LA POITRINE DE PORC (+5)
Duroc d'Olive laquée • cuit 24h à basse temperature

ASPERGES AU SAUMON (+6)
mi-cuit de saumon légèrement fumé • sauce hollandaise

TERRINE DE FOIE GRAS (+5)
chutney d'échalotes • sorbet mangue-orange •
toast pain raisins

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

TATAKI DE SAUMON (+5)
nouilles de riz • légumes

6 HUÎTRES 🍷 "FINES DE CLAIRE" (+7)

PATE FEUILLETÉE AUX ESCARGOTS (+5)
escargots de Bourgogne • sauce à la crème à l'ail

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 • tomates • parmesan

LINGUINI AUX TRUFFES (+5)

truffe fraîche • champignons du hêtre • parmesan

ASSIETTE DE LÉGUMES

ASPERGES À LA FLAMANDE (+5)

pommes grenailles

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

ASPERGES AU SAUMON (+7)

mi-cuit de saumon légèrement fumé
sauce hollandaise • pommes grenailles

BARBUE GRILLÉ (+12)

asperges à l'étuvée • artichauts
pommes de terre hasselback • jus de volaille

SOLE MEUNIÈRE (450g+) (+12)

légumes poêlés • purée ou frites

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT

Les plats viande

STEAK TARTARE "BY DIERENDONCK"

Classique/Italien/Asiatique • frites • salade mixte

CARPACCIO DE BOEUF SIMMENTAL

copeaux de parmesan • frites

JOUES DE PORC IBERIQUE

ragoût liègeois • légumes étuvés • purée

COUCOU DE MALINES

purée du Sud • sauce aux herbes

ASPERGES À LA POITRINE DE PORC (+6)

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

BLACK ANGUS (+8)

filet pur • frites • salade • sauce au choix

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) (+8)

entrecôte • maturation 4 semaines • légèrement marbré

RIS DE VEAU (+6)

croustillant • sauce porto • croquettes • morilles

PIGEONNEAU DE DEUX FAÇONS (+10)

crème de petits pois • tomate
pommes de terre hasselback • jus viande

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

PAVLOVA

fruits rouges • 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 • anis

MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+3)

GRANDE ASSIETTE DE RAFAËL (+6)

un assortiment de tous nos incontournables en miniatures:

moëlleux • nougat glacé • fruits frais • pavlova
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