



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 18:00-22:30

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

Suggestie Apéro's



Classic's

Apéro Maison 13,8
(vierbloesem met Cava)
Glas Champagne Pommery 16,5
Glas Cava 11,5
Picon Vin Blanc 13,8
Martini Bianco • Rosso 9,5
Campari 9,5
(+ Orange 4,5 / + Fever Tree Tonic 5)

Cocktails

Apérol Spritz 13,8
Mojito 16,8
Negroni 15,8
Limoncello-Tonic 14,8
Jameson Ginger Ale 15,8
Warsaw Mule 16,8
(Belvédère vodka)

Mocktails

Passion Mule 12,5
(passievrucht & gember)
Crodino Orange 12,5
Crodino Tonic 12,5

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 5

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 85
Pommery Rosé 99
Veuve Cliquot 90
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 4,5
Coca Cola • Zero 4,5
Fanta • Sprite • Ice-tea/Peach 4,5
Tönisteiner Citroen • Orange • Agrum 5,5
Tönisteiner Vruchtenkorf 5,5
Fever Tree Premium Tonic 5
Fever Tree Ginger Ale/Beer 5
Vers sinaasappelsap 8,5

Beer

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

0% Beer

0% Jupiler 4,5
0% Carlsberg 5
0% Liefmans 5
0% Affligem 6

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!

46 years of family history...

Onze familie heeft Boutique Hotel Hof Ter Duinen
reeds 47 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



Dessert

DAME BLANCHE

glace vanille bourbon • sauce chocolat • chantilly fraiche

MOUSSE AU CHOCOLAT

NOUGAT GLACÉ

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

TARTE AU CITRON

meringue

LA COUPE BRÉSILIENNE

glace vanille bourbon • sauce caramel • éclats de noix

LA COUPE COLONEL (+€3 menu)

sorbet citron • vodka Belvédère

CAFÉ GOURMAND (+€3 menu)

café ou thé • 3 mini desserts surprises

PLATEAU DE FROMAGES (+€6 menu)

pain au levain • noix • confiture de fraises

 Verre de vin rouge assorti €8,5

 Porto Graham's Tawny 10 ans €11,8

Voorgerechten

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE

handgepelde garnalen • saffraanaardappel • rouille

THAÏSE SOEP

kokos • gember • citroengras • krokante groentjes

BURRATA DI PUGLIA

saveur d'antan tomaten • pinsa

CARPACCIO BY EGLANTIER

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

VITELLO TONNATO (+3)

CEVICHE VAN ROODBAARS (+5)

framboos • jonge ui • radijs • verveine

6 OESTERS "FINES DE CLAIRE" (+5)

balsamico-sjalotvinaigrette

TRIO VAN GARNALEN (+7)

kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

GAMBAS UIT DE OVEN I (+8)

lookboter • zomerse bulgur • Zuiderse groenten

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

VIS, PASTA & VEGGIE 🌱

2 SOLETJES MEUNIÈRE

sliptongen • seizoensgroenten • keuze puree of frietjes

LINGUINI MET GEROOKTE ZALM

huisgerookte zalm • tomaat • pesto
(kan ook vegetarisch)

BURRATA DI PUGLIA 🌱

saveur d'antan tomaten • pinsa

TARTELETTE 🌱

groententaartje uit de oven: courgette, tomaat,
caviaar d'aubergine

KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND (+5)

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

BOUCHOT MOSSELTJES (+5)

800g • met frietjes & mayo • Noord-Frankrijk

bereidingswijze naar keuze:



- witte wijn
- Thai style



VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE (+10)

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

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Plats Viandes

COUCOU DE MALINES

À la provençale • riz pilaf

STEAK TARTARE

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

STEAK TARTARE ITALIEN

tartare de bœuf coupé au couteau
tomate, parmezan & pesto

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

NOIX D'AGNEAU SOUS CROÛTE D'HERBES (+9)

courgettes et aubergines rôties
pommes de terre hasselback • sauce au thym

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Les Plats

POISSONS, PATES & VEGGIE

2 SOLETTES MEUNIÈRE

légumes de saison • beurre fermier • purée ou frites

LINGUINI AU SAUMON FUMÉ MAISON

sauce pesto • tomates • parmesan

BURRATA DI PUGLIA

tomates saveur d'antan • pinsa

TARTELETTE

Tartelette aux légumes cuite au four:
courgette, tomate, caviar d'aubergine

CABILLAUD D'ISLANDE (+5)

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

MOULES DE BOUCHOT (+5)

800g • frites & mayo • Nord de la France

façon au choix:



- vin blanc
- style Thai



CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE (+10)

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

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Hoofdgerechten Vlees

MECHELSE KOEKOEK

Provençaalse wijze • pilavrijst

STEAK TARTAAR

handgesneden • klassieke bereiding
frietjes • cocktailsaus • slaatje

STEAK TARTAAR ITALIAN

tomaat & pesto • parmezaan

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

LAMSNOOTJE ONDER KRUIDENKORST (+9)

geroosterde courgette & aubergine
hasselback aardappel • tijmsaus

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE

bourbon vanille-ijs • chocoladesaus • verse slagroom

CHOCOMOUSSE

NOUGAT GLACÉ

"huis-recept sinds 1979" • rode vruchtencoulis

TARTE AU CITRON

meringue

LA COUPE BRÉSILIEENNE

bourbon vanille-ijs • karamelsaus • nootjes

LA COUPE COLONEL (+€3 menu)

citroensorbet • Belvédère vodka

CAFÉ GOURMAND (+€3 menu)

koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD (+€6 menu)

selectie kazen • noten • aardbeienconfituur



Glas passende rode wijn €8,5



Porto Graham's Tawny 10 Year €11,8

Les Entrées

BISQUE DE CREVETTES GRISES 🍤

crevettes grises pelées mains • p. de terre safran • rouille

SOUPE THAÏ 🌿

coco • gingembre • citronnelle • légumes croquants

BURRATA DI PUGLIA 🌿

tomates saveur d'antan • pinsa

CARPACCIO "EGLANTIER"

carpaccio de bœuf Simmental maturé maison

VITELLO TONNATO (+3)

CEVICHE DE ROUGET (+5)

framboise • jeune oignon • radis • verveine

6 HUÎTRES 🍤 "FINES DE CLAIRE" (+5)

vinaigre balsamique et échalotes

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 (+7)

croquette • bisque • tomate • crevettes pelées mains

GAMBAS AU FOUR I (+8)

beurre à l'ail • boulgour estival • légumes du sud

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS