

## SUGGESTIEMENU € 65,00

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
1/2 kreeft gratineerd met fijne tuinkruiden (+ €8,00)	of / ou	1/2 homard gratiné aux fines herbes (+ €8,00)
Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes de crevettes grises d'origine de Zeebruges // persil frité // citron
Carpaccio van West-Vlaams rood tussenrib // schilfers van Parmezaan TIP! Heerlijk met onze huisbereide Foie Gras (+ €5,00)	of / ou	Carpaccio de bœuf de la Flandre Occidentale // copeaux de Parmesan
Salade geitenkaas // honing // spekblokjes // Brugs beschuitje	of / ou	Salade au fromage de chèvre // miel // morceaux de lard // biscotte de Bruges
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	Asperges de Malines à la flamande
Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // mousselinesaus (+ €2,50)		Asperges de Malines // saumon fumé // sauce mousseline (+ €2,50)
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // béarnaisesaus // gemengde salade // dagverse frietjes	of / ou	Entrecôte de bœuf blancbleu rôtie au feu de bois // sauce béarnaise // salade composé // frites fraîches
Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree (+ €4,00)	of / ou	Cabillaud Norvégien // sauce mousseline // légumes wok // purée aux fines herbes (+ €4,00)
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' // mousselinesaus // verse frietjes	of / ou	Vol-au-vent de la pintade estate 'Ter Doest' // sauce mousseline // frites fraîches
Huisgemaakte Vlaamse stoverij van het West-Vlaams rood ras // fris slaatje // verse frietjes	of / ou	Ragoût de boeuf rouge de la Flandre Occidentale // salade composé // frites fraîches
Schotse Lamskroon // marktgroenten // gratin dauphinois (+ €8,00)		Couronne d'agneau écossais // légumes du marché // gratin dauphinois (+ €8,00)
Coupe aardbeien // vanilleroomijs	of / ou	Coupe aux fraises // glace à la vanille
Crème Brûlée	of / ou	Crème Brûlée
Irish coffee		Irish coffee



Hostellerie

# Ter Doest

Menu

## APÉRO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes: 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne' <i>Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises d'origine de Zeebruges et poitrine de porc du Belgasconne"</i>	€ 15,50
Gegratineerde wijngaardslakken met knofflook <i>Escargots, gratinés à l'ail</i>	€ 15,50
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham <i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	€ 15,50
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen <i>Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron</i>	€ 15,50
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk) <i>Huîtres normandes 'Utah Beach' (par pièce)</i>	€ 4,50
Albondigas // mozzarella Rundsgeshaktballetjes in pittige tomatensaus <i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>	€ 15,50

## VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i>	€ 25,00
1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden <i>1/2 homard gratiné aux fines herbes</i>	€ 36,50
Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen <i>Croquettes de crevettes grises d'origine de Zeebruges // persil frité // citron</i>	€ 23,00
Carpaccio van het West-Vlaams rood tussenrib // schilfers van Parmezaan <i>Carpaccio de boeuf de la Flandre Occidentale // copeaux de parmesan</i> TIP! Heerlijk met onze huisbereide Foie Gras (+ €5,00)	€ 23,50
Mechelse asperges op z'n Vlaams <i>Asperges de Malines à la flamande</i>	€ 24,50
Mechelse asperges // gerookte Schotse zalm // mousselinesaus <i>Asperges de Malines // saumon fumé // sauce mousseline</i>	€ 29,50

Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits // toast</i>	€ 29,50
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d'homard</i>	€ 15,50
Verse Zeebrugse vissoep // rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€ 14,50
Salade geitenkaas // honing // spekblokjes // Brugs beschuitje <i>Salade au fromage de chèvre // miel // morceaux de lard // biscotte de Bruges</i>	€ 21,50
In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel // crème van rode biet <i>Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la maison // crème de betterave rouge</i>	€ 29,50

## HOOFDGERECHTEN

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise-saus, champignonroomsaus of provençalse saus <i>Entrecôte de boeuf blanc bleu rôtie au feu de bois // salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise, sauce aux champignons ou sauce provençale</i>	€ 39,50
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaisesaus, champignonroomsaus of provençalse saus <i>Entrecôte rôti au feu de bois (Rouge de la Flandre Occidentale, 5 semaines d'affinage) // salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise, sauce aux champignons ou sauce provençale</i>	€ 47,00
Op het houtvuur geroosterd ribeye van het Iers Hereford ras // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaisesaus, champignonroomsaus of provençalse saus <i>Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois // salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise, sauce aux champignons ou sauce provençale</i>	€ 51,50

Ossenhaas van Oostenrijkse Simmental (350 gr.), geflambeerd met Armagnac en groene peper // dagverse frietjes // fris slaatje <i>Filet pur de Simmental autrichien (350 gr), flambé à l'Armagnac et au poivre vert // frites fraîches // salade fraîche</i>	€ 48,00
Angus steak peper geflambeerd met Armagnac // dagverse frietjes // frisse salade <i>Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac // frites fraîches // salade composé</i>	€ 35,00
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' // mousselinesaus // verse frietjes <i>Vol-au-vent de la pintade 'estate Ter Doest' // sauce mousseline // frites fraîches</i>	€ 33,00
Huisgemaakte Vlaamse stoverij van het West-Vlaams rood ras // fris slaatje // verse frietjes <i>Ragoût de boeuf rouge de la Flandre Occidentale // salade composé // frites fraîches</i>	€ 33,00
Schotse Lamskroon // marktgroenten // gratin dauphinois <i>Couronne d'agneau écossais // légumes du marché // gratin dauphinois</i>	€ 46,00
Gebraden zeetong (500 gram) // frisse sla // dagverse frietjes <i>Sole meunière (500 grammes) // salade composé // frites fraîches</i>	dag-prijs € prix du jour
Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree <i>Cabillaud Norvégien // sauce mousseline // légumes wok // puree aux fines herbes</i>	€ 35,00
Paling gebakken / paling in de room / paling in het groen / paling provençale <i>Anguille frite / anguille dans la sauce crème / anguille au vert / anguille au provençal</i>	€ 40,00

Gelieve maximaal twee verschillende bakwijzen per tafel te respecteren

Voorgerecht als hoofdgerecht: + € 3,50  
Une entrée comme plat principale: + € 3,50



## APÉRO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€	15,50
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€	15,50
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk	€	4,50
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€	15,50
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen	€	15,50
Albondigas // mozzarella Rundsballetjes in pittige tomatensaus	€	15,50

## SWEETS

Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€	12,00
Crème brûlée	€	10,00
Coupe aardbeien // vanilleroomijs	€	11,50
Coupe 'Colonel'	€	13,00
Dame Blanche	€	10,50
Coupe advocaat	€	10,50
Flensjes Ter Doest	€	15,00

## GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello	€	10,00
Cognac	€	11,00
Poire William	€	11,00
Amaretto	€	11,00
Grappa	€	11,00
Sambuca	€	11,00
Grand Marnier	€	11,00
Cointreau	€	11,00
Calvados	€	11,00

## THEES

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€	4,00
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachi- ge Afrikaanse continent, veenbessen, appel- sien en spirulina algen)	€	4,00
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	€	4,00
Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana rozij- nen, rode bessen, ananasblokjes, appelstuk- jes, wortelvlakken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei)	€	4,00
Master Mint (zuivere pepermint)	€	4,00
Smooth Operator (fijngesneden kamille bloemen uit biologische landbouw)	€	4,00
Verse muntthee	€	5,50

## KOFFIES

Espresso	€	3,60
Mokka	€	3,60
Decafeïne koffie	€	3,60
Ristretto	€	3,60
Cappuccino classic	€	4,80
Latte Macchiato	€	4,80
Irish coffee	€	12,00
French coffee	€	12,00
Italian coffee	€	12,00

### Alcoholvrije koffies:

Irish Coffee 0.0%	€	10,00
Italian Coffee 0.0%	€	10,00

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uitgelezen selectie arabica koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de basis van deze subtiele mengeling. De bonen werden op artisanale wijze geroosterd om hun volle smaak, aroma en karakter te behouden. Dit resulteert in een fluweel zachte maar toch pittige koffie.



Hostellerie

# Ter Doest

*Drinks & Desserts*

## APERITIEVEN

Nordlys Premium gin & tonic		€	15,00
Vamoz rum cola		€	15,00
Coupe Champagne Taittinger brut		€	14,00
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut		€	14,00
Kirr au vin blanc		€	7,50
Aperitief maison		€	11,00
Picon vin blanc		€	10,00
Porto W & R		€	8,50
Oude porto		€	11,00
Sherry		€	8,50
Pineau de Charentes		€	8,50
Martini Bianco - Rosso		€	8,50
Campari soda / tonic		€	12,50
Campari orange (met vers fruitsap)		€	12,50
Vers geperst fruitsap		€	6,00
Aperol 'Spritz'		€	12,50
Ricard		€	9,50

## COCKTAILS

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€	15,00
Dark Twister Mojito (munt, Bacardi 4y)	€	14,00
Espresso Martini	€	14,00
Pornstar Martini (passievruchten, limoensap, 42 Below vodka)	€	14,00
Negroni	€	15,00

## MOCKTAILS

Virgin Gin Abstinence //Fever Tree tonic	€	11,00
Virgin Mojito	€	11,00
Passion Delight	€	11,00
Virgin Spritz	€	11,00
Nogroni	€	12,00

## FRISDRANKEN

Fanta	€	3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€	3,50
Lipton Ice-tea Original bruisend	€	3,80
Fuze Tea / Black tea Peach Hibiscus	€	4,50
Spa Reine / Spa bruisend (25cl)	€	3,50
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	€	6,50
Schweppes Indian Tonic	€	3,50
Fever tree Indian Tonic / Ginger Beer / Ginger Ale	€	4,00

Verfrissende limonades gemaakt van bruisend water en biologisch fruit:

Bionina Mister Lemon (citroen)	€	5,00
Bionina Miss Blood Orange (Bloedappelsien)	€	5,00
Bionina The Agrum Band (citrusvruchten)	€	5,00

## BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€	6,00
Cristal van 't vat 5°	€	3,50
Carlsberg 5°	€	3,60
Brugse Zot Blond 6°	€	5,50
Bar Blanche 5,8°	€	5,00
Grimbergen Tripel 9°	€	5,50
Grimbergen Dubbel 6,5°	€	5,50
Kasteelbier Rouge 8°	€	5,50
Omer 8°	€	5,50
Duvel 8,5°	€	5,50
Fourchette 7,5°	€	6,00
Kriek Saint Louis Premium 3,2°	€	3,80

## BIEREN 0,0%

Carlsberg 0,0%	€	3,80
Sport Zot 0,0%	€	5,00
Kasteelbier Rouge 0,0%	€	5,00
Affligem 0,0%	€	5,00

## RUMS

Vamoz Spiced Rum	€	12,00
Bacardi Carta Blanca	€	9,50
Bacardi 4 años	€	10,50
Bacardi 8 años	€	12,00

## WHISKY'S

William Lawson's 40°	€	9,50
Dewar's 12 years 40°	€	13,00
Jack Daniels 40°	€	13,00
Ledaig 12 years 46°	€	13,00
Nikka 51.4°	€	13,00

## WITTE WIJN PER GLAS

'Les Sours' Chardonnay <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€	6,50
Merula // Johanniter Barique <i>Lokaal Belgisch product!</i>	€	9,00
Casal Caeiro Albarino <i>Val do Salnès, Spanje</i>	€	9,00
'Rully 1er Cru: Molesme' Chardonnay <i>Bourgogne, Frankrijk</i>	€	13,50

## ROSE WIJN PER GLAS

'Ruka', When nature takes over <i>Pays D'Oc, Frankrijk</i>	€	6,50
---	---	------

## RODE WIJN PER GLAS

'Les Sours 2018' Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€	6,50
Eerste Hoop 'Lady Brigitte' Mourvèdre, Grenache <i>Zuid-Afrika</i>	€	9,00
Château La Marzelle Grand Cru Classé 2012 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Saint-Emilion, Frankrijk</i>	€	13,50

*Vraag ook naar onze wijnkaart!*