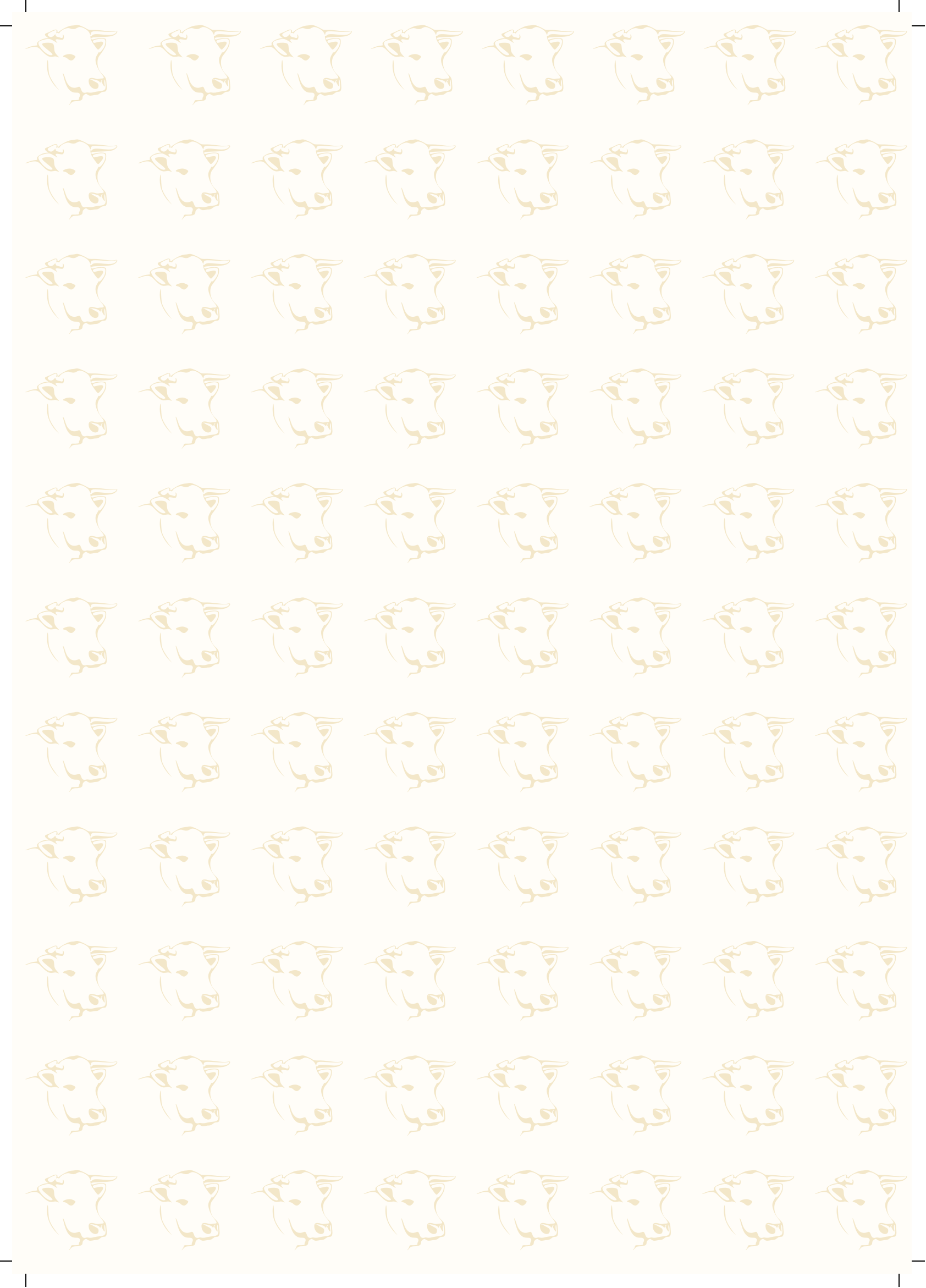




Hostellerie
Hof Ter Doest
Lissewege



APEROTOSHARE

Huisgemaakte surf- & turfkroketjes Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne Croquettes de surf & turf maison Crevettes grises de zeebruges et poitrine de porc Belgasconne	16,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook Escargots de Bourgogne gratinés à l'ail	16,00
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham Jambon séché Dok Di San Daniele Formata	18,00
Gefrituurde visstengels - tartaresaus - citroen Goujonnettes de poisson frits - sauce tartare - citron	16,00
Normandische oester 'Utah Beach' Une huître de Normandie 'Utah Beach'	4,50
Albondigas - mozzarella Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus Albondigas - mozzarella Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée	16,00
Toast gerookte zalm - ajuin - citroen Toast au saumon fumé - oignon - citron <i>Tip! Lekker met Imperial Heritage Caviar</i>	23,00

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin & tonic	15,00
Vamoz Spiced Rum & cola	15,00
Coupe Champagne Taittinger Brut	14,50
Kirr Royal au Champagne Taittinger Brut	14,50
Aperitief maison	11,00
Kirr au vin blanc	7,50
Picon au vin blanc	10,00
Porto rood / porto wit	8,00
Oude porto	11,00
Sherry	8,00
Pineau De Charentes	8,00
Martini Bianco / Martini Rosso	8,50
Campari soda / tonic	13,50
Campari orange met vers fruitsap	13,50
Vers geperst fruitsap	6,00
Ricard	10,00

SPRITZ

Aperol Spritz	12,50
Campari Spritz	12,50
Limoncello Spritz	14,00
Martini Bianco Spritz	13,00
Hugo Spritz (St-Germain)	13,00

COCKTAILS

Pornstar Martini	42 Below Vodka, passievrucht, limoensap, cava	14,00
Negroni	Nordlys Premium Gin, Campari, Martini Rosso	15,00
Dark Twister Mojito	Vamoz Spiced Rum, munt, limoen	14,00
Espresso Martini	42 Below Vodka, arabische koffie, koffielikeur	14,00

MOCKTAILS

Virgin Abstinence Gin	Rechtstreeks uit Zuid-Afrika!	12,00
Virgin Mojito		12,00
Passion Delight	Zomerse alcoholvrije cocktail	12,00
Ter Doest Spritz Zero	Onze eigen non-alcoholische spritz	12,00
Nogroni		13,00



Nordlys is een prachtige blend van citrusvruchten en een uitgebreid gamma aan kruiden rechtstreeks van onze Belgische kust. Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen en vervolgens meer complex en krachtig door de kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd van karakter met een unieke zilte toets!

Nordlys est un superbe assemblage d'agrumes et d'un large éventail d'herbes provenant directement de notre côte belge. Un gin vif et agréable, d'abord marqué par des notes florales, puis évoluant vers une palette plus complexe et puissante grâce aux ingrédients épicés. Élégant, rond et raffiné, il révèle une touche saline unique !

FRISDRANKEN

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,90
Lipton Ice Tea Original bruisend	3,90
Fuze Tea - Black Tea Peach Hibiscus	3,90
Schweppes Indian Tonic	3,90
Spa Reine / Spa Bruisend (25cl)	3,90
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	6,70

ORGANIC DRINKS

Bionina Indian Tonic Water	5,00
Bionina Ginger Beer	5,00
Bionina Ginger Ale	5,00

Verfrissende limonades gemaakt van bruisend water en biologisch fruit:

Bionina Mister Lemon (Citroen)	5,00
Bionina Miss Blood Orange (Bloedappelsien)	5,00

WITTE WIJNEN PER GLAS

Les Sourds	Chardonnay Languedoc, Frankrijk	7,00
Mérula	Johanitter Barrique Lokaal Belgisch product!	9,50
Casal Caeiro	Albarino Val Do Salnés, Spanje	9,50
Rully 1er Cru: 'Molesme'	Chardonnay Bourgogne, Frankrijk	13,50

ROSE WIJNEN PER GLAS

Ruka	Shiraz 'When nature takes over' Pays D'Oc, Frankrijk	7,50
------	--	------

RODE WIJNEN PER GLAS

Les Sourds	Merlot, Cabernet Sauvignon Languedoc, Frankrijk	7,00
Eerste Hoop	Pinot Noir - OOK GEKOELD MOGELIJK West-Kaap, Zuid-Afrika	12,50
Haut Chaigneau	Merlot, Cabernet Franc Lalande Pomerol, Frankrijk	13,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!

Découvrez également notre carte des vins!



Vamoz Spiced Rum is een unieke samenstelling van Caraïbisch gerijpte rum. Deze is gekruid met zoete vanille, cacao, banaan, een vleugje honing en doordrenkt met een destillaat van monniksbaard.

Vamoz Spiced Rum est un assemblage unique de rhum vieilli dans les Caraïbes.

Il est aromatisé avec de la vanille douce, du cacao, de la banane, une touche de miel, et infusé avec un distillat de barbe-de-moine.

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	6,00
Cristal van 't vat 5°	3,90
Duvel 8,5°	5,50
Brugse Zot 6°	5,50
Grimbergen Tripel 9°	5,50
Grimbergen Dubbel 6,5°	5,50
Kasteel Tropical 5°	5,50
Kasteelbier Rouge 8°	5,50
Rodenbach Grand Cru 6°	6,00
Fourchette 7,5°	6,00
Kriek Saint Louis Premium 3,2°	3,90
Carlsberg 5°	3,90

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Carlsberg 0,0%	3,90
Sport Zot 0,4%	5,50
Kasteelbier Rouge 0,0%	5,50
Affligem 0,0%	5,50
Kasteelbier Tropical 0,0%	5,50

GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello L'Amoroso	11,00
Cognac	11,00
Calvados	11,00
Cointreau	11,00
Grand Marnier	11,00
Poire William	11,00
Amaretto	11,00
Grappa	11,00
Armagnac / Cueranta y tres	11,00
Sambuca	11,00

WHISKY'S

William Lawson's 40° - Schotland	9,50
Dewar's 12 years 40° - Schotland	13,00
Jack Daniels 40° - Verenigde Staten	13,00
Nikka 51,4° - Japan	13,00

RUMS

Vamoz Spiced Rum	12,00
Bacardi Carta Blanca	12,00
Bacardi 4 años	12,00
Bacardi 8 años	12,00

€68 SUGGESTIEMENU

Allergeneninformatie te raadplegen aan de bar
Informations sur les allergènes: renseignez-vous au bar

Normandische oesters 'Utah Beach'

Huîtres de Normandie 'Utah Beach'

of/ ou

½ kreeft gegrild met fijne tuinkruiden (+ €6)

½ homard grillé aux fines herbes (+ €6)

of/ ou

½ kreeft belle-vue (+€6)

½ kreeft belle-vue (+€6)

of/ ou

Huisbereide garnalenkroketten met zeebrugse grijze garnalen - gefrituurde peterselie - citroen

Croquettes maison aux crevettes grises de Zeebruges - persil frits - citron

of/ ou

Carpaccio van het West-Vlaams Rood tussenrib - schilfers van parmezaan

Carpaccio de boeuf de Flandre Occidentale - copeaux de parmesan

Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras + €5

of/ ou

Salade geitenkaas - honing - spekblokjes - Brugs beschuitje

Salade au fromage de chèvre - miel - lardons - biscotte brugeoise

of/ ou

Tataki van tonijn - oosterse salade van edamame bonen - pesto van basilicum - wasabicrème

Tataki de thon - salade asiatique aux fèves d'edamame - pesto au basilic - crème au wasabi

of/ ou

Duo van crunchy sushi en schotse gerookte zalm - wakame

Duo de sushi croustillant et saumon écossais fumé - wakamé

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund - frisse salade - verse frietjes - béarnaisesaus

Entrecôte de boeuf Blanc-Bleu rôtie au feu de bois - salade composée - frites fraîches - sauce béarnaise

of/ ou

Patrijs 'Ter Doest' (vanaf 15 september) (+ €4)

Perdrix 'Ter Doest' (à partir du 15 septembre) (+€4)

of/ ou

Noorse kabeljauw gepocheerd - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree (+ €6)

Cabillaud norvégien - sauce mousseline - légumes sautés au wok - purée aux fines herbes (+ €6)

of/ ou

Steak tartaar van het West-Vlaams rood ras - frisse salade - verse frietjes

Tartare de boeuf de Flandre Occidentale - salade composée - frites fraîches

of/ ou

Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' - mousselinesaus - verse frietjes

Vol-au-vent de la pintade estate 'Ter Doest' - sauce mousseline - frites fraîches

Gekarameliseerde peer - vanille roomijs - hazelnoot - krokante boekweit

Poire caramélisée - glace vanille - noisette - sarrasin croustillant

of/ ou

Crème brûlée

Crème brûlée

of/ ou

Irish Coffee (+€3)

Irish Coffee (+€3)

VOORGERECHTEN

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

Normandische oesters 'Utah Beach' Huîtres de Normandie 'Utah Beach'	25,00	Verse zeebrugse vissoep - rouille - toast Soupe de poisson - rouille - toast	14,50
½ kreeft gratineerd met fijne tuinkruiden ½ homard grillé aux fines herbes	36,50	In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel met crème van rode biet Anguille de l'Escaut (entier) fumée maison - crème de betterave rouge	30,00
½ kreeft belle-vue ½ homard belle-vue	36,50	Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits - toast Foie gras maison 'Toulouse' - confits - toast	30,00
Huisbereide garnalenkroketten met zeebrugse grijze garnalen - gefrituurde peterselie - citroen Croquettes maison aux crevettes grises de Zeebruges - persil frites - citron	23,00	Salade geitenkaas - honing - spekblokjes - brugs beschuitje Salade au fromage de chèvre - miel - lardons - biscotte brugeoise	21,50
Sint-Jacobsschelp gratineerd in de oven Coquille Saint-Jacques gratinée au four	26,50	Tataki van tonijn - oosterse salade van edamame bonen - pesto van basilicum - wasabicrème Tataki de thon - salade asiatique aux fèves d'edamame - pesto au basilic - crème au wasabi	24,50
Carpaccio van het West-Vlaams Rood tussenrib - schilfers van parmezaan Carpaccio de boeuf de Flandre Occidentale - copeaux de parmesan <i>Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras! (+ €5)</i>	23,50	Duo van crunchy sushi en schotse gerookte zalm - wakame Duo de sushi croustillant et saumon écossais fumé - wakamé	24,50
Romige bisque van kreeft Bisque d'homard	15,50		

HOOFDGERECHTEN

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze*	40,50	Gebraden zeetong (500gr.) - frisse salade - dagverse frietjes Sole meunière (500gr.) - salade composée - frites fraîches	Dagprijs Prix du jour
Entrecôte de boeuf Blanc-Bleu rôtie au feu de bois - salade composée - frites fraîches - sauce au choix*		Noorse kabeljauw gepocheerd - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree Cabillaud norvégien - sauce mousseline - légumes sautés au wok - purée aux fines herbes	42,00
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rood ras, 5 weken gerijpt - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze*	48,00	Angus steak peper geflambeerd met armagnac - verse frietjes - frisse salade Steak de boeuf Angus au poivre vert - frites fraîches - salade composée	36,00
Entrecôte de boeuf de Flandre Occidentale rôtie au feu de bois, 5 semaines d'affinage - salade composée - frites fraîches - sauce au choix*		Paling gebakken // paling in 't groen // paling in de room // paling provençale Anguille frite // anguille à la crème // anguille au vert // anguille à la sauce provençale	41,00
Op het houtvuur geroosterd ribeye van het iers Hereford ras - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze*	52,50	Vegetarische waterzooi met verse groenten en tofu Waterzooi végétarienne avec des légumes frais et du tofu	27,50
Ribeye Irlandais Hereford grillé au feu de bois - salade composée - frites fraîches - sauce au choix*		Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' - mousselinesaus - verse frietjes Vol-au-vent de la pintade estate 'Ter Doest' - sauce mousseline - frites fraîches	33,00
Ossenhaas van oostenrijkse Simmental geflambeerd met armagnac en groene peper - verse frietjes - fris slaatje Filet pur de Simmental autrichien (350 gr.) flambé à l'armagnac et au poivre vert - frites fraîches - salade composée	48,00		
Steak tartaar van het West-Vlaams rood ras - frisse salade - verse frietjes Steak tartare de boeuf de Flandre Occidentale - salade composée - frites fraîches	33,00		
Patrijs 'Ter Doest' (vanaf 15 september) Perdrix 'Ter Doest' (à partir de 15 septembre)	38,00		

Huisgemaakte sauzen:
Béarnaisesaus
Pepersaus
Champignonroomsaus (+ €1,50)
Provençalsaus (+ €1,50)

Nos sauces maison:
Sauce béarnaise
Sauce au poivre
Sauce au champignon (+ €1,50)
Sauce provençale (+ €1,50)

SWEETS & DESIRES

Moelleux van chocolade - vanilleroomijs Moelleux au chocolat - glace à la vanille	12,00
Crème Brûlée	10,00
Gekarameliseerde peer - vanille roomijs - hazelnoot - krokante boekweit Poire caramélisée – glace vanille – noisette – sarrasin croustillant	12,00
Dame Blanche	10,50
Coupe ‘Colonel’	13,00
Coupe advocaat Coupe avocat	10,50
Flensjes ‘Ter Doest’ Huisgemaakte flensjes geflambeerd met Grand Marnier - geserveerd met vanilleroomijs Crêpes ‘Ter Doest’ Crêpes maison flambées au Grand Marnier - glace à la vanille	15,00

KOFFIES

Espresso	3,90
Mokka	3,90
Cafeïnevrije koffie	3,90
Ristretto	3,90
Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	4,80
Irish Coffee	12,00
French Coffee	12,00
Spanish Coffee	12,00
Normandische koffie	12,00
Hasseltse koffie	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 -est 1949- een unieke blend. Een uitgelezen selectie arabica koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de basis van deze subtiële 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.

Spécialement pour le groupe Family Tradition, le torréfacteur Brugeois JAVANA -est 1949- , a développé un mélange unique. Une sélection exquise de cafés Arabica du Brésil, du Guatemala, du Costa Rica et de Colombie constitue la base de ce mélange subtil. Les grains sont torréfiés de manière traditionnelle afin de préserver toute leur saveur, leur arôme et leur caractère. On obtient ainsi un café velouté et épicé à la fois.

THEES

High Darling	zwarte thee van de prestigieuze Sugma plantage	4,00
Scuba Garden	Groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien, en spirulina algen	4,00
Low Rider	Zuiver bio groen thee uit China	4,00
Maybe Baby	Hibiscusbloesem, sultana, rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel, en stukjes aardbei	4,00
Master Mint	Zuivere pepermunt	4,00
Smooth Operator	Fijngesneden kamillebloemen uit biologische landbouw	4,00
Verse muntthee	Thee gemaakt met verse munt	6,00
Verse gemberthee	Thee gemaakt met verse gember	6,00

Family Tradition

SINCE 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS