



MENUKAART - DRANKKAART

Geschiedenis Brasserie Hof Ter Duinen

Brasserie Hof Ter Duinen heeft een bijna 100 jarige geschiedenis achter de rug. Van een buitenplaats in de Turnhoutse duinen naar een Brasserie aan de Steenweg Op Antwerpen in Turnhout

De huidige inrichting dateert uit de jaren 50 en de bar heeft in 2003 de prijs gewonnen van beste barontwerp van België. Wij streven er dan ook naar om deze huidige inrichting te behouden en het “bruin café” gevoel voort te zetten, zelfs na de brand in 2017.

Het huidige gebouw en inrichting heeft de brand van 2017 grotendeels overleefd. Na de brand heeft er een uitbreiding plaats gevonden, door de huidige zaal te vergroten met ongeveer 25 zitplaatsen, een nieuwe open keuken met aparte afwasruimte en een aparte keuken voor het afhalen van maaltijden en friet via een aparte ingang aan de Koningin Astridlaan.

U kunt bij ons terecht voor de lunch, diner, feesten, recepties, borrel en een gezellige avond feesten tot in de late uurtjes.



Lunchkaart Hof ter Duinen

Te bestellen tot 14:30 uur

Soep

- Tomatensoep** € 7,00
Tomatensoep van Pommodori tomaten.
- Soep van de dag** € 7,00
Vraag de bediening naar onze dagelijks vers bereide soep.

Croque's

- Monsieur** € 8,50
3 boterhammen met ham en kaas, salade en saus van het huis.
- Hawaiï** € 9,50
3 boterhammen met ham, kaas en ananas, salade en saus van het huis.
- Madam** € 9,50
3 boterhammen met ham, kaas, spiegelei, salade en saus van het huis.
- Bolognaise** € 11,50
3 boterhammen met ham, kaas, Bolognaise, salade en saus van het huis.
- Videe** € 11,50
3 boterhammen met ham, kaas, Videe, salade en saus van het huis.

Salades

- Gerookte zalm & scampi's** € 18,50
Gemengde salade met gerookte zalm, scampi's, rode ui, Cherry tomaatjes, komkommer, ei, pijnboompitten en honing/mosterd dressing.
- Carpaccio & Steak** € 18,50
Gemengde salade met Carpaccio, gebakken steak, Parmezaanse kaas, rode ui, ei, Cherry tomaatjes, komkommer en truffeldressing.
- Caesar** € 18,50
Gemengde salade met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rode ui, ei, Cherry tomaatjes, ansjovis, croutons en Caesar dressing.
- Geitenkaas** € 18,50
Gemengde salade, geitenkaas met spek, walnoten, Cherry tomaatjes, ei, rode ui, komkommer, pijnboompitten en honing/mosterd dressing.
- Hof ter Duinen** € 18,50
Gemengde salade met carpaccio, scampi's, Parmezaanse kaas, Cherry tomaatjes, ei, rode ui, komkommer, pijnboompitten en truffeldressing.

LUNCH

Eiergerechten

Uitsmijter natuur	€ 9,50
3 spiegeleieren op brood geserveerd met ham en kaas.	
Uitsmijter Hof ter Duinen	€ 10,50
3 spiegeleieren op brood geserveerd met ham, kaas, spek en champignons.	

Luxe stokbroodjes

Carpaccio	€ 9,50
Carpaccio, Parmezaanse kaas, rode ui, Cherry tomaatjes, pijnboompitten en truffelmayonaise.	
Gegrilde kip	€ 9,50
Gerilde kip, salade, rode ui, Cherry tomaatjes, komkommer en pesto mayonaise.	
Tonijn salade	€ 9,50
Huisgemaakt salade van Tonijn (aangemaakt met mayonaise), salade, rode ui, Cherry tomaatjes, ei en komkommer.	
Vegetarisch	€ 9,50
Warme geitenkaas, honing, walnoten, rode ui, Cherry tomaatjes, Pijnboompitten, ei, en een honing/mosterd dressing.	
Hof ter Duinen	€ 10,50
Carpaccio, gebakken scampi's, rode ui, Cherry tomaatjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.	
12 uurtje	€ 14,50
2 boterhammen met ham, kaas, spiegelei, kaaskroket en een soepje.	
Clubsandwich	€ 13,50
Drie lagen toastbrood met kaas, kip, spek, tomaat, komkommer en pestomayonaise.	
Blubsandwich	€ 13,50
Drie lagen toastbrood met gerookte zalm, tonijn salade, rode ui, komkommer, kappertjes, hardgekookt ei en een honing/mosterdsaus.	

LUNCH

Dinerkaart Hof ter Duinen

Doorlopend tot 21.00 uur te bestellen

Soep

- Tomatensoep** € 7,00
Soep van verse pommodori tomaten.
- Soep van de dag** € 7,00
Vraag de bediening naar onze dagelijks vers bereide soep.

Voorgerechten

- Carpaccio met truffeldressing** € 12,50
Carpaccio van het rund geserveerd met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboom pitten en Truffelmayonaise.
- Tartaar van gerookte zalm** € 14,50
Gerookte zalmsnippers met komkommer olijfolie en pijnboompitten.
- Plateau "HTD"** € 14,50 p/p
Plateau van verschillende voorgerechten, bestaande uit gerookte zalm, kaaskroket, soepje, gebakken scampi, carpaccio, Parmezaanse kaas en rucola.
Te bestellen vanaf 2 personen.
- Escargots de bourgogne (6 stuks)** € 9,50
Escargots in kruidige lookboter, geserveerd met stokbrood.
- Kaaskroketter** € 12,50
2 kaaskroketter geserveerd met salade, gefrituurde peterselie, mosterdmayonaise en stokbrood.
- Garnalenkroketter** € 13,50
2 garnaalkroketter geserveerd met salade, gefrituurde peterselie, mosterdmayonaise en stokbrood.
- Duo van kaas en garnalenkroket** € 13,00
1 kaaskroket en 1 garnalenkroket geserveerd met salade, gefrituurde peterselie, mosterdmayonaise en stokbrood.

DINER

Salades

Gerookte zalm & Gamba's	€ 18,50
Gerookte zalm, gebakken scampi's, pijnboompitten, Cherry tomaatjes, komkommer, rode ui en een honing mosterd dressing.	
Caesar	€ 18,50
Gegrilde kipfilet, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, Cherry tomaatjes, komkommer, rode ui, ansjovis, croutons en een Caesar dressing.	
Carpaccio & Steak	€ 18,50
Carpaccio van het rund, gebakken steak, Parmezaanse kaas, Cherry tomaatjes, komkommer, rode ui, gemengde salade met truffeldressing.	
Geitenkaas	€ 18,50
Geitenkaas omwikkeld met spek, walnoten, pijnboompitten, Cherry tomaatjes, komkommer, rode ui en een honing mosterd dressing.	
Hof ter Duinen	€ 18,50
Carpaccio van het rund met gebakken scampi's, Parmezaanse kaas, Cherry tomaatjes, komkommer, rode ui en een honing mosterd dressing.	

Hoofdgerechten vis

Fish & Chips	€ 18,50
Gefrituurde stukken kabeljauwfilet in een krokant jasje van smaakvol bierbeslag, geserveerd met verse tartaarsaus.	
Slibtong	€ 24,50
In echte boter gebakken slibtongetjes (3 stuks) met peterselie, citroen.	
Gamba's on fire	€ 19,50
Gebakken scampi's in rode curry met paksoi, sperziebonen, cashewnoten en rijst.	

Pasta's, Rijst

Spaghetti bolognaise	€ 15,50
Italiaanse pasta geserveerd met Parmezaanse kaas en peterselie.	
Spaghetti Carbonara	€ 16,50
Italiaanse pasta bereid met room, spek, ei en kaas.	
Pollo e Funghi	€ 17,50
Gebakken kip, champignons, peterselie, roomsaus en Parmezaanse kaas.	
Lasagne (extra bereidingstijd)	€ 16,50
Italiaanse pasta met rundergehakt, tomatensaus, bechamel en kaas.	
Indische rijst	€ 17,50
Wokschotel met kip, groenten, ketjap, Indische kruiden en rijst.	

Hoofdgerechten vlees

Kogelbiefstuk (180 gram)	€ 19,50
Schotse kogelbiefstuk op de grill gebakken met seizoen groenten.	
Burger Hof ter Duinen (250 gram)	€ 18,50
Angusburger van de grill met cheddarkaas, gebakken spek, gekarameliseerde ui, salade, tomaat, augurk, saus, geserveerd op een vers afgebakken broodje.	
Lamsrugfilet	
Lamsrugfilet van de grill met seizoen groenten en een saus naar keuze.	€ 22,50
Kipsaté	€ 18,50
Op de grill gebakken brochette van kipfilet, pindasaus, atjar, seroendeng en salade.	
Vol au vent (huisgemaakt)	€ 19,50
Pasteitje gevuld met huisgemaakte kippenragout, champignons en gehaktballetjes	
Stoofvlees (huisgemaakt)	€ 19,50
Vlaams stoofvlees gegaard in bier.	
Spareribs met zoet zure saus	€ 19,50
Ribbetjes waarvan het vlees van het bot valt, gegaard in een marinade van sweet ketjap afgewerkt met een zoet zure saus.	

Specialiteiten van de grill

Bavette

250gr. Rundvlees uit de flank van een rund, aparte smaak en extreem mals. Eenmaal gegeten wilt u niets anders meer.

€ 24,50

Rib-Eye

250gr. Rundvlees van de rib, kenmerkend gemarmerd met vet dat zijn typische smaak aan het vlees geeft. Voor de echte vleeseter.

€ 24,50

Tomahawk (2 pers.)

1200gr. Rundvlees aan een hele rib, gemarmerd met vet en een onvergetelijke beleving voor de grote vlees eter, om het te mogen eten.

€ 34,50 p.p.

Tomahawk gold.

Wilt u eens een keer iets extreems proberen, dan serveren wij u de Tomahawk van 1200 gram voor 2 personen met **23 karaats bladgoud**. De garantie op een onvergetelijke avond.

€ 65,00 p.p

DINER

Supplementen (bij de prijs inbegrepen)

Alle vlees en vis hoofdgerechten worden geserveerd met frieten, aardappelkroketjes of rijst naar keuze.

De volgende sausen zijn, geheel naar eigen keuze, bij de hoofdgerechten te bestellen:

Peper roomsaus
Champignon roomsaus
Kruidenboter
Pinda saus
Bearnaise saus

Supplementen (apart te bestellen)

Salade	€ 3,50
Verse gemengde "baby" sla, cherry tomaatjes, komkommer, rode ui, uitgebakken spekjes, ei, pijnboompitten en een honing mosterd dressing.	
Verse warme groenten	€ 3,50
Verse warme groenten van het seizoen, door onze chef samengesteld en op de juiste wijze bereid.	
Stokbrood	€ 3,50
Vers afgebakken stokbrood te bestellen bij uw hoofdgerecht.	

Desserts

Coupe Dame blanche	€ 7,50
3 bolletjes vanille-ijs geserveerd met warme chocoladesaus en slagroom.	
Trio van chocolade	€ 9,50
Moulloux au chocolat met chocolade ijs, chocolade mousse, slagroom, rode bessen en pistache crumble.	
Vanille ijs met warme krieken	€ 7,50
Warme krieken geserveerd met vanille ijs en slagroom.	
Crème Brulee	€ 7,50
Klassieke crème brulee geserveerd met pistache crumble en rode bessen.	
Appeltaart	€ 7,50
Verse appeltaart met vanille ijs en slagroom.	

DINER



Huiswijn

Vigne di San Donaci, Wit , Rosé, Rood.

Glas € 4,30 € 25.00

Estrella de Murviedro, zoete witte wijn.

Glas € 4,30 € 25.00



Suggestie wijnen (enkel per fles)

Bel Ivresse, chardonnay Pays D Oc , Frankrijk , wit.

€ 30.00

Heerlijke Chardonnay uit het zuiden van Frankrijk. Licht strogeel van kleur. Prachtig boeket van Abrikoos en perzik. Mooie rijke smaak. Perfecte partner bij alle visgerechten, gevogelte, gambas en pastas.



Ram, Chenin blanc, Zuid Afrika, wit.

€ 30,00

Schitterende witte wijn van de belgische flying winemaker Shaun. Super lekkere wijn met complexe body, stevige en volle afdronk. Smaken van de Viagnier druif zijn bloemig en fruitig te noemen. Ideaal als aperatief wijntje of te combineren bij een zomerse salade.



Bel Ivresse, Merlot, Pays D'Oc , Frankrijk, rood.

€ 30,00

Klassieker onder de gastronomische druivenrassen. Mooi donker van kleur met geuren van kreupelhout en fijn rood fruit. Krachtige volle smaak, perfect bij rood vlees, stoofpotjes en gegrild gevogelte.



Valdivieso, Carmenère Gran Reserva , Chili, rood.

€ 35,00

Heerlijke zachte volle wijn met in de neus een vleugje eucalyptus, donker rood fruit en vanille! Een mooi evenwichtige gulle rode wijn met accurate houtlagering!

Top bij mooi rood vlees, gemarmerde entrecote. Ook perfect bij grillades en vederwild!



Rocking Ram, Cabernet Sauvignon-syrah, Zuid Afrika, rood.

€ 35,00

Ook hier heeft Shaun de Belgische flying wine maker zijn beste beentje voor gezet!

Hele diep rode kleur met aroma's van rijp rood en zwart fruit. Zeer Krachtig en vol in de mond, complexe lange afdronk met stevige tannines. Zalige wijn bij de betere vleessoorten, wild, gerijpt vlees en stevige stews. Een topper die je omver blaast!

FRISDRANKEN

Coca Cola	€ 2,40
Coca Cola light	€ 2,40
Coca Cola zero	€ 2,40
Royal Crown Cola	€ 3,20
Royal Crown Cola (slim)	€ 3,20
Taunusquelle plat	€ 2,40
Taunusquelle bruis	€ 2,40
Sprite	€ 2,40
Fanta	€ 2,40
Ice tea	€ 2,40
Ice tea green	€ 2,40
London Essence tonic	€ 3,20
London Essence grapefruit/rosemary	€ 3,20
London Essence bitter/edelflower	€ 3,20
Gini	€ 2,60
Canada dry	€ 2,60
Schweppes Tonic	€ 2,60
Schweppes Agrum	€ 2,60
Looza Ace	€ 2,60
Looza Appel	€ 2,60
Looza Orange	€ 2,60
Looza Tomaat	€ 2,60
Looza Pompelmoes	€ 2,60
Pom Tom	€ 5,20

TAPBIEREN

De Koninck	€ 3,00
Deugniet	€ 3,80
Crystal 25	€ 2,40
Crystal 33	€ 2,80
Crystal 50	€ 4,50

STERKE BIEREN OP FLES

Corsendonk Agnus	€ 3,90
Corsendonk Pater	€ 3,90
Tempelier	€ 3,90
Gauloise blond	€ 3,90
Gauloise bruin	€ 3,90
Gauloise trippel	€ 3,90
Karmeliet	€ 4,30
Duvel	€ 3,90
Hoegaarden	€ 2,80
Westmalle dubbel/trippel	€ 3,90
Westmalle dubbel/trippel	€ 3,90
Palm	€ 2,80
Kriek Lindemans	€ 3,00
Liefmans	€ 3,00
Jupiler 0 %	€ 2,80

DRANK

STERKE DRANKEN 5 cl

Bacardi blanco	€ 4,90
Bacardi negro	€ 5,50
Bacardi reserva	€ 6,50
Eristoff wodka wit/ rood	€ 4,90
Grey Goose witte wodka	€ 8,50
Amaretto	€ 6,00
Baileys	€ 6,00
Cointreau	€ 6,50
Drambui	€ 6,50
Grand Marnier	€ 7,50
Quaranta y tres	€ 6,50
Tia Maria	€ 7,50
Khalua	€ 4,90
Ricard	€ 5,50
Safari	€ 4,90
Blue Curacao	€ 4,90
Passoa	€ 4,90
Pisang Ambon	€ 4,90
Malibu	€ 4,90
Martini Bianco/Rosso/Fiero	€ 5,50
Martini Royal	€ 7,00
Campari	€ 5,50
Cognac V..S.O.P.	€ 7,50
Calvados	€ 6,50
Jonge jenever	€ 3,90
Apfelkorn / Jagermeister	€ 4,90
Rode - witte port, Sherry	€ 4,90
Havanna blanco 3 jaar	€ 4,90
Sambuca/Tequilla/ Grappa	€ 4,90

GIN mix dranken

Bombay Sapphire	€ 8,50
Gordons	€ 8,50
Hendrick's	€ 12,50
Tanqueray	€ 10,50
Tanqueray 10	€ 12,50
Uppercut (49%)	€ 14,50
Bulldog	€ 12,50
Beefeater	€ 12,50
Bosford rose gin	€ 10,50

Inclusief tonic van
London Essense.

WHISKY 5 cl

William Lawson	€ 4,90
Johnny Walker red label	€ 4,90
Johnny Walker black label	€ 6,50
Johnny Walker gold label	€ 10,50
Jameson	€ 6,00
Jack Daniel's	€ 6,50
Famous Grouse	€ 6,50
Chivas Regal	€ 7,50
J&B	€ 5,60
Glenflivet 12 years	€ 9,50
Macallan gold	€ 14,50

DRANK

ALCOHOL VRIJE DRANKEN

Gin Stryk 0%	€ 4,90
Rum Stryk 0%	€ 4,90
Wodka Stryk 0%	€ 4,90
Virgin Mogito	€ 6,50

Mix drank naar keuze samen te stellen met
frisdrank naar keuze

ROYAL CROWN CRAFT COLA

Royal Crown Craft classic	€ 3,20
Royal Crown Carft slim	€ 3,20

De perfecte Cola met een meer dan 100 jaar oude traditie en gebrouwen met **rietsuiker**. De smaak en uitstraling overtreffen alle verwachtingen. Ook als "slim" versie verkrijgbaar met minder calorieën.

APEROL SPRITZ

Mix van Aperol, Sprite en Cava met een
schijfje sinaasappel

€ 7,50

LONG ISLAND ICE TEA

Mix van Gin, tequila, wodka, witte rum,
cointreau, citoensap, cola

€ 12,50

MOJITO

Cocktail van rum, crushed ice, rietsuiker
en lemon soda afgewerkt met verse munt

€ 8,50

Ook als virgin te vergrijgen.

CAVA

Cava van het huis	Glas € 6,00
	Fles € 30,00
Bohemia, brut	Glas € 7,00
	Fles € 35,00

MARTINI ROYAL

Cocktail van Martini Royal naar keuze,
London Essence tonic water afgewerkt met
een citroen schijfje.

€ 7,50

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck	€ 75,00
Veuve clicquos	€ 100,00
Champagne enkel per fles te bestellen.	

SHOTJES 3 CL

Dropshot	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Tequilla	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00
Wodka	€ 3,00
Quaranta Y Tres	€ 3,00
Fira ball (topper) 5cl	€ 4,00
HTD (eigen gemaakt shot)	€ 3,50
Jagermeister	€ 3,00
B52, 5 cl	€ 4,50
Flugel flesje	€ 3,50
Flugel groot (rode wodka Redbull)	€ 8,50
Boswandeling	€ 3,00

SNACKS

Curry worst 10 st.	€ 7,00
Bitterballen 8 st.	€ 7,00
Inktvisringen 8 st.	€ 7,00
Mini loempia 8st.	€ 7,00
Kippen vleugeltjes 6st.	€ 7,00
Vlammetjes 6st.	€ 7,50
Mix. Diverse snacks 12st.	€ 10,50
Kaas	€ 6,00
Kaas / salami	€ 7,00
Tapas plateau HTD (16-21 uur)	€ 15,00
Tapas plateau per 2 personen te bestellen en prijs per persoon.	

THEE

Verse munt thee	€ 4,50
Thee diverse smaken	€ 2,60

WARM ALCOHOLISCH

Irish koffie	€ 7,90
Italiaanse koffie	€ 7,90
French koffie	€ 7,90
Hasseltse koffie	€ 7,90
Warme chocolade/rum	€ 7,90

WARME DRANKEN

Koffie met een advocaatje	€ 2,60
Koffie speciaal div. smaken	€ 4,50
Koffie verkeerd	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,20
Koffie Deca	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,20
Espresso	€ 2,60
Warme Chocomelk	€ 2,80
Slagroom / Honing	€ 0,50

HOF TER DUINEN

FEESTEN
RECEPTIES
LIVE MUZIEK
LUNCH
DINER
DRINKEN
ETC.

TEAM HTD

Brasserie Hof Ter Duinen, Steenweg op Antwerpen 2, 2300 Turnhout.

Tel. 014-707767, mail:info@brasseriehofterduinen.be.

www.brasseriehofterduinen.be