

Proef, beleef, geniet van het leven!

Met liefde en zorg stelden wij deze
menu- en wijnkaart voor u samen.

Kwaliteit bieden wij u met een reeks aan lokale producten
in een gemoedelijke huiselijke sfeer.



Tearoom open vanaf woensdag - zondag

12u00 - 16u30

Restaurant open vanaf donderdag - zondag

18u00 - 21u00

Om onze hotelgasten de nodige rust te gunnen
sluiten wij om 23u15.

Wij wensen u een fijne tijd.

A thin, vertical, light-colored line extending downwards from the bottom of the text, ending in a small circular dot at the top.



MEER
DAN
WELKOM





Aperitief

Pimm's N°1 _____	€ 12
Kir _____	€ 7
Kirr Royal _____	€ 13
Sherry _____	€ 8
Porto wit/ rood _____	€ 7
Picon vin blanc _____	€ 8,5
Ricard _____	€ 8
Campari orange _____	€ 10
Passoa Orange _____	€ 10
Pisang orange _____	€ 10
Martini Wit / Rood _____	€ 8
Bacardi Blanca - Negra Cola _____	€ 11
J&B Cola _____	€ 10
Wodka Cola _____	€ 10
Aperol spritz _____	€ 12,5
Cava - Aperol - Soda _____	€ 12,5
Capri _____	€ 12,5
Limoncello met tonic _____	€ 10

Gin & tonic

Bulldog 40° _____	€ 12
Hendrick's 41,4° _____	€ 13
Gin Mare _____	€ 13,5
Bombay Sapphire _____	€ 12

Spaanse cava

Palacio de Palau Cava Brut _____ € 8/gl - € 39/fles

Spanje

Fruchtig – droog – zachte mousse

Franse mousserende wijnen

J.Y Perard Brut Blanc de Blancs _____ € 70/fles

Frankrijk

Fijne zachte mousse, elegant, fris, verfijnd "Chardonnay"

Louis Roederer Collection 243 Brut _____ € 108/fles

Frankrijk

Complex – zacht – zeer fijne parel – elegant – stijlvol "Chardonnay, P.Noir, P.Meunier"

United Kingdom

Nyetimber MV Brut _____ € 15/gl - € 85/fles

Verenigd Koninkrijk

Zacht – elegant – zeer fijne parel – uitzonderlijk uniek

Chardonnay, P.Noir, P.Meunier.

Nyetimber Rose MV Brut _____ € 104/fles

Verenigd Koninkrijk

Delicaat rood fruit – zachte parel – mond vullend - zalig

Chardonnay, P.Noir, P.Meunier.

Nyetimber Prestige 1086 Rose 2010 _____ € 250/fles

Verenigd Koninkrijk

Zijde zacht – prachtig rood fruit – perfect in balans - unieke ervaring

P.Noir, Chardonnay.

Nyetimber is het meest prestigieuze wijndomeinen uit Engeland.

Ze zijn ware pioniers in het Verenigd Koninkrijk en gaan de concurrentie aan met de beste Champagnes en met succes. Niet vreemd, want ze delen dezelfde bodem als de Champagne en hebben gelijkaardige klimatologische omstandigheden. Alle druiven zijn tevens afkomstig van eigen wijngaarden.

Oenoloog Cherie Spriggs is medeverantwoordelijk voor het succes van Nyetimber.

Ze won onder andere de prijs van Sparkling Wine Maker of the Year van het IWC, dit als eerste vrouw ooit én als eerste niet-Champagne maker.

Bij Nyetimber werd zelfs de Dem-Sec naar haar vernoemd.

Tijdens een blinde proef in 2016 in Parijs werd een fles Nyetimber Blanc de Blancs naast een fles Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru gedegusteerd en maar liefst 13 van de 14 professionele sommeliers waren overtuigd dat de Nyetimber de Champagne was. Je kunt de wijnen van Nyetimber terugvinden in de top gastronomie wereldwijd.

Door hun exclusiviteit zijn de wijnen op de Belgische markt nog vrij beperkt.

Door de aankoop van nieuwe wijngaarden zal dit volume echter nog stijgen.

Wijnen Feys is exclusief distributeur voor de Belgische markt.

De Prestige reeks zijn de absolute paradepaardjes van Nyetimber.

Ze hebben maar liefst 9 jaar sur latte gelegen.

Ze zijn enorm fijn en complex met een uitzonderlijke lengte.

Witte wijnen

Muller's Valley Coastal Regions _____ € 6,5/gl - € 28/fles

Zuid-Afrika "Chenin blanc,viognier,Roessanne"

Sappig wit steenfruit – speels – fijne zuren

kan met schelvis / kaas / slaatjes

Petit Brugeois Loire _____ € 35/fles

Frankrijk

Droog – citrus – puntige zuren – fris – mooie afdrank

kan met vis / wit vlees / slaatjes

Extrait de Romarion Pays D'OC _____ € 32,5/fles

Frankrijk "Chardonnay"

Rijp wit fruit - houttoets – mondvullend – hint kruidig

kan met scampi / hammetje/

Roberto Sarotto Gavi di Gavi Piemont _____ € 34/ fles

Italie "Cortese"

Witte bloemen – wit fruit – delicaat – mooie in balans

kan met schelvis / slaatjes

Sancerre Daniel Reverdy et Fils Sancerre Loire _____ € 43/fles

Frankrijk "Sauvignon Blanc"

Citrus en appels – fijne zuren – droog – elegant – lange afdrank

kan met kip / vis / kreeft

Dreissigacker Bechtheimer Riesling Rheinhessen _____ € 50/fles

Duitsland "Riesling"

Complex – verfijnd – elegant – mooie in balans – zeer lang afdrank

kan met vis / wit vlees / kaas

Michelot Bourgogne Chardonnay Les Malpoiriers Bourgogne _____ € 65/fles

Frankrijk "Chardonnay"

Mineraal – puur – complex – zeer mooi in balans – zeer lange afdrank

kan met vis / wit vlees / kreeft

Rode wijnen

Muller's Valley Coastal _____ € 28/fles

Regions Zuid-Afrika "Syrah, grenache, cinsault, mourverde"

Rood en zwart fruit – licht kruidig – matige tannines – soepel
kan met rood vlees/ varken

Petit Brugeois _____ € 35/fles

Bordeaux Frankrijk "Merlot, cabernet sauvignon"

Klassieke bordeaux stijl – rood en zwart fruit- sappig – tannines
kan met rood en wit vlees

Vinpressionniste Les Petit Rats de L'Opera Pays D'Oc _____ € 30/fles

Frankrijk "Pinot noir"

Soepel rood fruit – lichte stijl – zachte tannines – aangename afdrank
kan met vis/ wit vlees

Vina Sastre Rafael Sastre Ribera del Duero _____ € 34/fles

Spanje "Tempranillo"

Rood fruit – fijne zuren – tannines - volle stijl – kruidig
kan met varken / wild / gevolgte

Fattoria Le Fonti Chianti Classico _____ € 39/fles

Toscana Italie "Songiverse, cabernet sauvignon, merlot"

Krachtig – houtlagering – volle wijn – lange afdrank
kan met varken / rood vlees / wild

Achaval Ferrer Malbec Mendoza _____ € 42/fles

Argentinië "Malbec"

Zwart fruit – intens – volle wijn – sappig – krachtig
kan met rood vlees / wild

Chateau Rozier Saint Emilion Grand Cru _____ € 50/fles

Bordeaux "Merlot, cabernet franc"

Elegant – houtlagering – zwart en rood fruit – kruidig- mondvullend
kan met rood vlees / gevolgte

Barolo Corino Del Commune di La Morra Piemont _____ € 68/fles

Italie "Nebbiolo"

Intens – complex – rood fruit – houtlagering- fijne zuren – grote wijn
paart met varken / wild

Chateau Fonplegade Saint-Emilion Grand Cru Classé 2019 _____ € 115/fles

"Merlot, cabernet franc"

Prachtige complexiteit – houtlagering – zeer elegant – prachtige wijn
kan met rood/wit vlees / wild



Rose wijnen

Domaine Saint Lannes Coquelicots Cotes de Gascogne _____ € 6/gl - € 30/fles

Frankrijk "Merlot"

Sappig rood fruit – droog – speels – fijne zuren

Farina Blush Veneto _____ € 7/gl - € 30/fles

Italie "Pinot grigio"

Droog – citrus – puntige zuren – mooie afdronk

Chateau de Valcombe Pastel _____ € 40/fles

Zuid Frankrijk "Syrah, viognier"

Rijp rood fruit – mondvullend- droog – mooie in balans



Cocktails

Mojito "Ter Polders" - enkel in de zomer _____	€ 14
Aperol spritz _____ Een bittere toets	€ 12,50
Blue Lagoon _____ Vodka-blue curaçao-limoen	€ 13
Lazy red cheeks _____ Frambozen - vodka - vers limoensap - voor een echte zoetekauw	€ 13
Long island ice tea _____ Heavy stuff	€ 16
Pornstar martini _____ Vodka-passievrucht	€ 14
Bittersweet Polderke _____ Vodka-cranberry-tonic	€ 13
Hugo _____ Cava - flier - limoen	€ 12

Mocktails

Bitter sweet polderken _____ Cranberrysap-frambozen-tonic clémentine-limoen	€ 9
Virgin hugo _____ Vlierbloesemsap-limoen-munt-soda	€ 8
Citroen basilicum spritzer _____ Citroen - verse basilicum - soda	€ 9
Aperol spritz _____ Bitterzweet - appelsien - soda	€ 9



Frisdranken

Fanta _____	€ 3,5
Cola / Cola Zero _____	€ 3,5
Sprite _____	€ 3,5
Ice Tea Lipton/ Fuze Tea _____	€ 4
Appletiser _____	€ 4,5
Tönisteiner Citroen _____	€ 4
Tönisteiner Bloedsinaas _____	€ 4
Chaufontaine Bruis / Plat 25cl - 50cl - 1L _____ € 3 € 6	€ 9
Fever Tree _____	€ 4
Fever Tree Ginger Beer _____	€ 4
Vers Sinaasappelsap _____	€ 6
Vers Appelsap _____	€ 5



Bieren

Stella _____	€ 3
Export _____	€ 4
Carlsberg _____	€ 4
Tripel Karmeliet _____	€ 5
Lindemans Kriek _____	€ 5
Lindemans Framboos _____	€ 5
Lindemans Appel _____	€ 5
Lindemans Geuze _____	€ 5
Duvel _____	€ 5
Omer _____	€ 5
Orval _____	€ 5
Leffe Blond / Bruin _____	€ 5
Sint-Bernardus Abt _____	€ 5
Sint-Bernardus Triple _____	€ 5
Sint-Bernardus Prior _____	€ 5
Kwak Amber _____	€ 5
Kwak Blond _____	€ 5
Kwak Rouge _____	€ 5
Westmalle Trippel _____	€ 5
Westmalle Dubbel _____	€ 5
Viven Blond 6,1% _____	€ 5
Viven Ipa _____	€ 5
Viven Bruin _____	€ 5
Viven Champ Weisse _____	€ 5
Brugse Zot Blond 6% _____	€ 5
Brugse Zot Bruin 6% _____	€ 5

Alcoholvrije bieren

Viven Nada 0% _____	€ 5
Brugse Sportzot 0% _____	€ 5
Force Majeur 0% _____	€ 5
Liefmans Kriek 0% _____	€ 5

Warme dranken

Koffie, gebrand door Javana _____	€ 3,5
Mokka _____	€ 3,5
Deca _____	€ 3,5
Koffie Verkeerd _____	€ 4,5
Laté Macchiato _____	€ 4,5
Cappuccino met melk / slagroom _____	€ 4,5
Koffie Ter polders (verwen koffie) _____	€ 10
Irish Coffee (Whisky) _____	€ 10
French Coffee (Grand Marnier) _____	€ 10
Italian Coffee (Amaretto) _____	€ 10
Baileys Coffee _____	€ 10
Licor 43 _____	€ 10
Verse warme chocomelk met slagroom _____	€ 5
Verse warme chocomelk _____	€ 4,5

Verse thee

Viamine _____	€ 5
Rode vruchten - Papaya - Roos	
Incognito _____	€ 5
Groen - Citrus - Japans - Kruidig	
Sencha kamille _____	€ 5
Groen - Kamille - Citroengras	
Muntthee _____	€ 5
Munt	
Ginger lemon _____	€ 5

Voorgerechten

Geroosterde Damse Mokke € 22

Speksnippers - geroosterde noten

.

Camembert om te delen € 21

Fijne vleeswaren

.

Rundscarpaccio € 20

Geroosterde pijnboompitten - rucola

.

Duo van kaaskroketteren € 18

Damse brie met bloemen

.

Duo van garnaalkroketteren € 22

WENST U EEN VOORGERECHT ALS HOOFDGERECHT,
VRAAG GERUST.

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.

Hoofdgerechten

Filet Pur € 39

Rode Wijnsaus

.

Scampi Ter Polders € 28

Pittig getomateerd roomsausje

.

Zalmfilet op vel gebakken € 38

Zeekraal en asperges

.

Zeetong Meunière € 36

Botersaus - citroen en verse tartaar

.

Eendeborst € 32

Portosaus

.

Alles wordt geserveerd met een slaatje en huisbereide
polderfrietjes, gepofte patat of brood

Supplementen

Koude Sauzen _____	€ 1,5
Huisbereide Mayonaise - Cocktailsaus - Lookboter - Tartare	
Warme Sauzen _____	€ 4,5
Champignon- Peppersaus - Bearnaise - Lookboter	
Frisse Zomersalade _____	€ 4
Frietjes of Kroketjes _____	€ 3,5
Gepofte Polderpatat _____	€ 4,5

Voor de gastjes

Wenst u een bordje om mee te eten,
vraag het gerust.

Gastjes menu € 25

.

Soepje of 4 Bitterballetjes

€ 6

§

Kipfilet of Kaaskroketje of Koninginnehapje

€ 15

§

Klein ijsje of Chocomousse

€ 5

AANGEZIEN WIJ MET VERSE PRODUCTEN WERKEN VERZOEKEN WIJ
OM BIJ GEZELSCHAPPEN VANAF 6 PERSONEN DE KEUZE TE BEPERKEN
TOT MAXIMAAL 3 VOOR- EN HOOFDGERECHTEN PER TAFEL.

Dessert

Moelleux met hoeveijs _____	€ 11
Crème brûlée _____	€ 9
Café glassé _____	€ 12,5
Vanilleijs - koffie - Drambuie	
Sorbet _____	€ 9
Assortiment	
Chocoladedessert met rood fruit _____	€ 11
Dessertbordje "Ter Polders" _____	€ 12
Kaasplankje _____	€ 12

Digestieven

Porto Barros White _____	€ 7
Porto Barros Tawny _____	€ 7
Sherry Dry _____	€ 10
Madeira Dry _____	€ 10
Pineau 7 jaar _____	€ 9
Cognac VSOP 40° _____	€ 14
Armagnac 10 jaar _____	€ 16
Grand Marnier _____	€ 14
Calvados 40° _____	€ 14
Limoncello Muze 32° _____	€ 9

WIL JE OP DE HOOGTE BLIJVEN VAN ONZE ACTIVITEITEN?

VOLG ONS OP TER POLDERS OP SOCIALE MEDIA.

Allergenen



Beste klanten, wij zijn als restaurant verplicht u te informeren over de allergenen die zich kunnen bevinden in onze gerechten.

Allergenen zijn stoffen waar bepaalde consumenten allergisch op kunnen reageren.

De meest voorkomende komen voort uit glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver), eieren, vis, pinda- en andere noten (cashew, pecan, walnoot en amandelen), melk, schaaldieren, sesamzaad, mosterd, ...

Indien u een voedingsallergie heeft en/ of bij vragen over voedings-allergenen, gelieve u dan te wenden tot Magali, Alizée of Elodie. Zij kunnen voor u nagaan welk gerecht u wel kan nuttigen.

Samenstelling van onze producten kunnen wijzigen. Vraag gerust naar onze suggesties.

