

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.



Restaurant open vanaf donderdag - zondag
18u00 - 20u30

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.





Aperitief

Kir _____	€ 7
Kirr Royal _____	€ 13
Sherry _____	€ 10
Porto wit/ rood _____	€ 7
Picon vin blanc _____	€ 8,5
Ricard _____	€ 8
Campari Orange / Soda _____	€ 10
Passoa Orange _____	€ 10
Pisang Orange _____	€ 10
Martini Wit / Rood _____	€ 8
Bacardi Cola _____	€ 11
J&B Cola _____	€ 10
Wodka Cola _____	€ 10
Aperol spritz _____	€ 12,5
Limoncello met tonic _____	€ 10

Gin & tonic

Bulldog 40° _____	€ 12
Hendrick's 41,4° _____	€ 13
Gin Mare 42.3° _____	€ 13,5
Bombay Sapphire 40° _____	€ 12
Gordon's 37.5° _____	€ 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.

Droge Witte wijnen

Muller's Valley Coastal Regions _____ € 8/gl - € 28/fles

Zuid-Afrika "Chenin blanc,viognier,Roessanne"

Sappig wit steenfruit – speels – fijne zuren

kan met schelvis / kaas / slaatjes

Petit Brugeois Loire _____ €19,5/ karaf - € 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 Malpoyriers 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 _____ €8/gl - € 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 _____ €19,50/ karaf - € 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 _____ €17/ karaf - € 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 / gevolgelte

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



Zoete witte wijn

Domaine Saint Lannes Prélude d'Hiver € 30/fles
Frankrijk

Rose wijnen

Farina Blush Veneto € 8/gl - € 30/fles
Italie "Pinot grigio"
Droog – citrus – puntige zuren – mooie afdronk

Domaine Saint Lannes Coquelicots Cotes de Gascogne €17/ karaf - € 30/fles
Frankrijk "Merlot"
Sappig rood fruit – droog – speels – fijne zuren

Chateau de Valcombe Pastel € 40/fles
Zuid Frankrijk "Syrah, viognier"
Rijp rood fruit – mondvullend- droog – mooie in balans



Cocktails

Bittersweet Polderke _____	€ 13
Vodka-cranberry-framboos	
Roodkapje _____	€ 13
Gember - kaneel - rode appel	
Aperol Spritz wintereditie _____	€ 13,50
Een bittere toets - appel - kaneel	
Negroni _____	€ 12
Bitter - Gin - Campari	
Limoncello Spritz _____	€ 12
limoncello - cava	
Hugo _____	€ 12
Cava - vlierbloesem - limoen	
Lazy Red Cheeks _____	€ 13
Voor de zoetebekjes	
Pornstar Martini _____	€ 14
Vodka-passievrucht	
Long Island Ice Tea _____	€ 16
Heavy stuff	
Blue Lagoon _____	€ 13
Vodka-blue curaçao-limoen	
Mojito "Ter Polders" - enkel in de zomer _____	€ 14
Pimm's N°1 - enkel in de zomer _____	€ 12
Gin based - fruit	

Mocktails

Bittersweet Polderken _____	€ 9
Cranberry-framboos-limoen	
Virgin Hugo _____	€ 8
Vlierbloesem-limoen-soda-appel	



Frisdranken

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



Bieren

Stella	€ 3
Export	€ 4
Tripel Karmeliet	€ 5
Lindemans Kriek	€ 5
Lindemans Geuze	€ 5
Lindemans Tarot noir	€ 5
Lindemans Tarot d'Or	€ 5
Duvel	€ 5
Omer	€ 5
Orval	€ 5
Leffe Blond / Bruin	€ 5
Sint-Bernardus Abt - Tripel - Prior	€ 5
Kwak Blond	€ 5
Westmalle Tripel	€ 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 Ipa Nada 0,3%	€ 5
Brugse Sportzot 0%	€ 5
Force Majeur - blond - bruin 0%	€ 5
Liefmans Kriek 0%	€ 5

Warme dranken

Koffie, gebrand door Javana _____	€ 3,5
Mokka _____	€ 3,5
Deca _____	€ 3,5
Pumpkin spiced latté _____	€ 5
Geroosterde hazelnoot latté _____	€ 5
Karamel latté _____	€ 5
Koffie Verkeerd _____	€ 4,5
Latté Macchiato _____	€ 4,5
Cappuccino met melk / slagroom _____	€ 4,5
Koffie Ter polders (verwen koffie) _____	€ 15
Irish Coffee (Whisky) _____	€ 10
French Coffee (Grand Marnier/ Cognac/ Calvados) _____	€ 10
Italian Coffee (Amaretto) _____	€ 10
Licor 43 _____	€ 10
Verse warme chocomelk met slagroom _____	€ 5
Verse warme chocomelk _____	€ 4,5

Verse thee

Rode vruchten met papaya _____	€ 5
Groene thee _____	€ 5
Kamille _____	€ 5
Munt _____	€ 5
Gember limoen _____	€ 5
Zwarte thee _____	€ 5
Bloedsinaas _____	€ 5
Verse honing _____	€ 0,50

Keuzemenu

Kaaskroket

Stoofvlees
of
Vol-au-vent

Dame Blanche
of
Koffie

€35/pp.



Vismenu

Vanaf 2 personen

Garnaalkroket met garnituur

Zalmfilet op vel gebakken

Sorbet
of
Koffie of thee

Wijnadvies: Petit Brugeois Loire

€54

Herfstsmenu

Vanaf 2 personen

Camembert uit de oven met brood
(om te delen)

Savooistoemp met worst & jus

koffie of thee

€32/pp.



Menu van de chef

Vanaf 2 personen

Rundscarpaccio

sorbet

Schorsvel op wijze van de chef
Bleu & natuur

Dessert van de chef

Met aangepaste wijn
(Petit Brugois)

€82

Keuze uit kroketten - frieten of rosti's

Apero hapjes

Bordje gemengd €9,50

(kaas - salami - olijf)

Camembert uit de oven met brood €15

Polder patatjes “Bravas” €9,50

Portie bitterballen €8,50

Portie mini-loempia's €8,50

Grote warme hapjesplank vanaf 2 pers. €21

(3 sausjes/ 15stuks)

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.

Voorgerechten

Artisanaal gerookte zalm €15,50
met garnituur

Meloen met ham en oude Porto €15

Rundscarpaccio €16/ HG €21
(Rucola, pijnboompitten)

Kaaskroketten €11.50/ HG €18
(met garnituur)

Garnaalkroketten €16,50/ HG €22
(zeekraal/ citroen)

Duo van garnaal- en kaaskroketten €20
(met garnituur)

AANGEZIEN WIJ MET VERSE PRODUCTEN WERKEN VERZOEKEN WIJ
OM BIJ GEZELSCHAPPEN VANAF 4 PERSONEN DE KEUZE TE BEPERKEN
TOT MAXIMAAL 3 VOOR- EN HOOFDGERECHTEN PER TAFEL.

Hoofdgerechten

Rib Eye €36

Naar wens gebakken, saus naar keuze en krokant slaatje

Schorsvel (longhaas) €35

Advies: bleu gebakken, saus naar keuze, krokant slaatje

Stoverij met frietjes €24

met krokant slaatje

Vol-au-vent met frietjes €22

met krokant slaatje

Spare ribs €33

Kruidenboter en krokant slaatje

Zalmfilet op vel gebakken €34

zeekraal en krokant slaatje

Zeetong Meunière €43

kappertjes, sjalot, citroen

Supplement saus: champignon-room, Pepersaus of jus €4.5

Supplement frietjes, rosti's of kroketjes €3.5

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.

Dessert

Moelleux met hoeveijs € 11
met rood fruit

Crème brûlée €9

Coupe Dame Blanche €9
met verse chocoladesaus

Coupe Advocaat €9

Sorbet €9
Assortiment

Tarte tatin €10

Tarte tatin €12
met ijs en slagroom

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.

12U00 - 14U00

Lunchmenu 1

Hapje vooraf

-

Dagsoep

-

Huisgemaakt stoofvlees
of

Huisgemaakte vol-au-vent
met frietjes en een krokant slaatje

-

Dessert van de dag
of
koffie

25€

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.

12U00 - 14U00

Lunchmenu 2

Hapje vooraf

-

Dagsoep
of

Artisanaal gerookte zalm met garnituur

-

Steak natuur met frietjes
of

Vis van de dag met puree en warme groenten

-

Dessert van de dag
of
koffie

27,50€

CHAMPIGNON- OF PERPERSAUS +4.50€

Wildmenu

Vanaf 2 personen

3 of 4 gangen

Pompoensoepje

en/ of

Terinne van fazant

Stoofpotje van everzwijn met
dennenappel kroketjes

Tarte tatin met calvados

€49/ €56

Wijnadvies: Achaval Ferrer Malbec Mendoza

Fles of karaf

