



*Horizon*

RESTAURANT



# Menu Horizon

Maart - April 2026

35€/3 DIENSTEN

## VOORGERECHTEN

Gazpacho van groene erwten en komkommer, munt, verse geitenkaas (€16)

Pâté en croûte, augurkengel, salade met ingelegde wortel en rode ui (€18)

Gefrituurde stukjes koolvis, tartaarsaus, tzatziki (€19)

## HOOFDGERECHTEN

Gekaramelliseerd varkensvlees met knoflook, sjalot en paprika, gebakken krielaardappelen (€24)

Zeebrasemfilet, paksoi, aardappelpuree met olijfolie, wortel-curryjus (€27)

Risotto met chorizo, inktvis "à la Romana", citroen en lentegroenten (€24)

Cheeseburger, tomaten, augurken, BBQ saus, frietjes  
(€18 - optie: dubbel vlees : + €5)

Entrecote van rund, béarnaisesaus, salade en frietjes (+€7 toeslag)

## DESSERTS

Huisgemaakte vanillecrème brûlée (€8)

"Minute" vacherin met aardbei - rabarber (€9)

Brookie, vanille-ijs, gezouten karamel,  
popcorn (€9)

# Drinks / Dranken

## WATER & SOFT DRINKS / FRISDRANKEN

Bru still/plat or/of sparkling/bruisend	
25cl.....	2,60€
50cl.....	4,50€
100cl.....	7,50€
Coca-cola Regular /zéro 25cl.....	3,00€
Fanta 20cl / Sprite 20 cl.....	3,00€
Tonic fever tree 25cl .....	3,20€
Minutemaid 20cl	
Orange / apple / apple-cherry / tomato	
Orange / appel / appel-kers / tomaat.....	3,00€

## BOTTLED BEERS BIEREN IN FLES

Battin – Gambrinus 33 cl (5,20°).....	3,00€
Battin fruity / fruitige 33cl (4,30°).....	3,50€
Orval 33cl (4,30°).....	5,50€
Trappiste de Rochefort 8 33cl (6,20°).....	5,50€
Duvel 33cl (8,50°).....	4,90€
Hoegaarden Rosé 25cl (4,00°).....	3,00€
Hoegaarden Rosé 25cl (0,00°).....	3,00€
Stella 25cl (0,00°).....	3,00€
Flo – huisbier 33cl (8°).....	4,00€

## COCKTAILS & MOCKTAILS

Apérol Spritz .....	9,50€
Mijoto / Virgin Mojito (0,00°)	
<i>(with rum, mint and lime)</i> <i>(w i t t e r u m , m u n t e n l i m o e n )</i> .....	12,00€ / 9,00€
Lazy Red Cheeks / Virgin Lazy Red Cheeks (0,00°)	
<i>(vodka, framboos, viooltje en limoen)</i> .....	12,00€ / 9,00€
<i>Vodka, raspberry, violet and lime)</i>	

## DIGESTIVES DIGESTIEVEN

Limoncello.....	3,00€
Amaretto.....	3,50€
Baileys.....	5,50€
Cognac.....	5,50€

# Drinks / Dranken

## WINES & APERITIFS WIJNEN & APERITIEVEN

Coupe Prosecco DOP/Glas Prosecco DOP.....	7,00€
Red Port / Rode Port.....	7,00€
Pineau des Charentes.....	7,00€
Ricard.....	7,00€
Picon beer / Picon bier.....	5,50€
Picon white wine / Picon witte wijn.....	7,50€
Maitrank.....	7,00€
Kir white wine / Kir witte wijn.....	6,50€
Kir Prosecco.....	7,50€
Campari.....	7,00€
Arduenna gin tonic.....	13,50€
Glass <i>white/red/rosé</i>	
Glas wit/rood/rosé.....	5,00€
Pitcher 50cl white/red/rosé	
Kan 50cl wit/rood/rosé.....	16,00€

## HOT DRINKS WARME DRANKEN

Coffee / Koffie .....	3,00€
Espresso.....	3,00€
Latte macchiato.....	3,80€
Cappucino	
milk foam / melkschuim.....	3,30€
fresh cream / verse room.....	3,80€
Tea / Thee.....	3,50€
Irish / Italian / French coffee	
Irish / Italiaanse / Franse koffie.....	9,50€

# Wine list / Wijnkaart

## SPARKLING – MOUSSEREND

ITALY, PROSECCO, VENETO

*Fresh and light, notes of pear and white flowers. – Fris en licht, tonen van peer en witte bloemen*.....34,00€

## WHITE WINES – WITTE WIJNEN

ESPAGNE, ONTANON, RIOJA, VIURA

*Fruity and smooth, hints of peach and honey. – Fruitig en zacht, toetsen van perzik en honing*.....27,00€

FRANCE, RHÔNE, LÉGENDES DES TOQUES

*Rich and sunny, peach and floral notes. – Rijk en zonnig, perzik en bloemige tonen*.....29,00€

ITALY, CASTELFORTE, CHARDONNAY

*Soft and elegant, apple and vanilla aromas. – Zacht en elegant, appel en vanille*.....29,00€

FRANCE, BORDEAUX, CHÂTEAU LA JALGUE

*Fresh and aromatic, lemon and herbs. – Fris en aromatisch, citroen en kruiden*.....29,00€

FRANCE, POUILLY-FUMÉ, LA CROIX GEIMAUULT

*Crisp and mineral, citrus and flint. – Fris en mineraal, citrus en vuursteen*.....43,00€

## ROSÉ WINE – ROSÉWIJN

FRANCE – FUMET DE PROVENCE – COTEAUX VAROIS

*Light and fresh, strawberry and grapefruit. – Licht en fris, aardbei en pompelmoes*.....27,00€

## RED WINES – RODE WIJNEN

ARGENTINE, BODEGA LA RURAL CLASSIC, MALBEC

*Bold and fruity, plum and cocoa. – Krachtig en fruitig, pruim en cacao*.....27,00€

ITALY, BOCCANTINO, PRIMITIVO ET SUSUMANIELLO

*Rich and spicy, blackberry and fig. – Rijk en kruidig, braambes en vijg*.....29,00€

FRANCE, RHÔNE LÉGENDES DES TOQUES – BIO

*Smooth and spicy, black fruits. – Soepel en kruidig, zwart fruit*.....30,00€

FRANCE, LOIRE AOC CHEVERNY, PASCAL BELLIER

*Light and fruity, cherry and pepper. – Licht en fruitig, kersen peper*.....35,00€

FRANCE, SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU CASENAVE

*Deep and classic, dark berries and spice. – Diep en klassiek, donkerfruit en kruiden*.....43,00€