

Restaurant 't Boerenhof

Gentstraat 2 – B-9041 Gent-Oostakker
Tel. 09/251 03 14 – Fax 09 251 07 72
www.boerenhof.be - info@boerenhof.be

Van november tot en met februari tijdens de weekdays enkel open op reservatie.

Zaterdag en zondag doorlopend open vanaf 11 u.

De feestdagen met onze gekende wandelrecepties en onze kaas- en nagerechtenbuffetten zijn: Kerstdag, Nieuwjaarsdag, Moederdag en Hemelvaartdag. Andere dagen voor groepen op aanvraag.

Onze all-in menu's worden enkel per tafel geserveerd

Menu Ambiance

45 €

Niet op zondagmiddag

Een glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

6 oesters

of

Huisbereide kaaskroketten

of

Wildpaté van de chef

of

Diepzeegarnalen in groentenvelouté

~

Mignons van wit-blauw rundvlees met groentenboeket

of

Tongrolletjes op Normandische wijze

of

Gentse stoverij met handgesneden frietjes

of

Stoofpotje van wild op Grootmoeders wijze

~

Warme appeltaart met ijs en slagroom

of

De echte Italiaanse tiramisu

of

Kaasbord

~

Espresso

Menu Prestige

50 €

Een glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

Trio van Sint-Jacobsvruchten (+ 5,00 € sup.)

of

Foie gras maison met toast en ajuinconfituur

of

9 oesters

of

Huisbereide garnaalkroketten

of

Scampi's in de look

of

Carpaccio van wit-blauw rundvlees met parmesan

of

Zacht gerookte huisbereide zalm

~

Chateaubriand van wit-blauw rundvlees

met seizoensgroenten

of

Visschotel op Normandische wijze

of

Hindemédailon met wintergroentjes (+ 5,00 € sup.)

of

Râgout van everzwijn in jachtgarnituur

~

Kaasbord

of

Huisbereid nagerechtenbord

of

Crème brûlée van de chef

of

Ijsscoupe

~

Espresso

Wildmenu all-in 65 €

Een glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

Duo van huisbereide wildpastei en gerookte eendenborst met een coulis van mango

~

Consommé van wild met boschampionns en oesterzwammen

~

Gebraden fazant 'fine Champagne' met wintergarnituur en amandekroketjes

~

Tarte tatin besprenkeld met Poire Williams en vers bereid vanilleroomijs

BUSINESS LUNCH 22 €

Enkel weekdays op de middag te verkrijgen

Voorgerecht volgens marktaanbod

~

Hoofdgerecht volgens marktaanbod

~

Koffie of nagerecht

Voor elk menu is een verlengde ontvangst mogelijk aan 10 € per persoon. Op zondagmiddag in januari bieden wij een verlengd aperitief aan voor alle toepasselijke menu's, alsook een nagerechtenbuffet. Bij foie gras schenken wij een zoete witte Moelleux wijn, bij het voorgerecht en bij visschotels wordt J. Moreau & Fils uit de Chablis geschonken. Onze rode wijn bij de vleeschotels is een J. Moreau & Fils uit de Bourgogne. Het wijntje bij de kaas is een verrassing. In alle menu's kan de wijn vervangen worden door Champagne mits 40 € opleg per fles. "Allergenen kunnen opgevraagd worden en samenstelling van onze gerechten kan wijzigen"

Gastronomische menu Boerenhof

80 €

Wijnen, water en koffie inbegrepen

Verwelkoming met een glaasje Champagne
vergezeld van hapjes

Duo van terrine en gebakken ganzenlever met
gecaramelliseerde appeltjes

~

Bisque van kreeft geparfumeerd met armagnac

~

Sorbet van limoen met Balegemse jenever

~

Kreeftje in groentenvelouté

of

Hindenoetjes met spek en jagersaus

~

Hoevekaasjes met een Affligem blond van't vat

of

Moelleux van chocolade met huisbereid vanilleroomijs

~

Espresso

ENKEL OP RESERVATIE

Voorgerechten

- Spiesje van coquille en scampi met saffraan.....20 €
- Tomatenroomsoep met balletjes6 €
- Zacht gerookte huisbereide zalm12 €
- 6 oesters/9 oesters natuur.....15 €/18 €
- Bisque van kreeft met armagnac.....12 €
- Bordje gandaham.....12 €
- Huisbereide wildpaté14 €
- Huisbereide foie gras met ajuinkonfituur.....18 €
- Gebakken foie gras met appeltjes.....20 €
- Trio van coquilles op een bedje van witloof.....18 €
- Salade van warme geitenkaas met honing.....17 €
- Diepzeegarnalen in groentenvelouté.....15 €
- Kreeft 2 halve of 1 volledige(op bestelling)35 €
- 4 Sint-Jacobsvruchten "Arlequin" of natuur22 €
- Scampi's met look, currysaus of in velouté.....18 €
- Duo van foie gras en wildpaté maison18 €
- Consommé van wild met boschampignons.....10 €
- Huisbereide kaaskroketten.....10 €
- Huisbereide garnaalkroketten.....14 €
- Symfonie van gerookte eendenborst en foie gras 20 €
- Duo van terrine en gebakken ganzenlever20 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....14 €

Visgerechten

- Gegrilde zalm met béarnaise.....22 €
- Kreeft Belle-View, velouté of gegrild (op bestelling) 35 €
- Gebakken zeetong.....Dagprijs
- Tongrolletjes op Normandische wijze.....26 €
- Normandische visschotel.....26 €
- Gebakken forel met amandelen.....18 €
- Zalm en tongrolletjes met een sbayon van Chablis 26 €
- Scampi's met look, curry of in groentenvelouté.....24 €
- Scampi's van het huis met pasta.....24 €
- 8 Sint-Jacobsvruchten met saus naar keuze.....35 €
- Salade van grijze garnalen.....dagprijs

Suggestiemenu exclusief dranken

35 €

Symfonie van gerookte eendenborst en foie gras maison
of

Spiesje van scampi's en Sint-Jacobsvruchten met een jus
van saffraan

~

Duo van Schotse zalm en tongrolletjes met een sabayon
van Chablis

of

Rumsteak met verse frietjes en saus naar keuze

~

Rijstpap op Grootmoeders wijze

of

Huisbereide chocolademousse

of

Kaasbord

Kinderhoekje met 2 drankjes

20 €

Tomatensoep

of

Kaaskroketje of garnaalkroketje

~

Mini steak met frietjes

of

Kip met appelmoes en frietjes

of

Spaghetti bolognaise

of

Chicken nuggets

~

Kinderijsje

Vleesgerechten

- Côte à l'os per 2 personen.....p.p. 25 €
- Gebakken entrecôte in de pan met béarnaise.....25 €
- Châteaubriand gebakken in de pan met béarnaise..24 €
- Filet pur gebakken en geserveerd in de pan met
béarnaise en friet.....29 €
- Ossenhaas rossini32 €
- Châteaubriand met seizoensgroenten22 €
- Rumsteak champignons20 €
- Steak natuur18 €
- Steak met peperroomsaus.....20 €
- Rundsmignons archiduc18 €
- Filet américain met verse frietjes.....20 €
- Gentse stoverij met friet.....16 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....20 €
- Rumsteak met verse béarnaise.....20 €
- Kipfilet gegrild met een Griekse salade.....20 €
- Lamskroontje met rozemarijn.....29 €

Wildschotels

- Hindemédailon met winters groentenboeket.....29 €
- Râgout van everzwijn in wintertooi.....24 €
- Tournedos van hinde 'Rossini' met boschampignons.35 €
- Stoofpotje van wild op Grootmoeders wijze24 €
- Hindenoetjes met spek en jagersaus32 €
- Gebraden fazant 'Fine Champagne' met
wintergarnituur en amandalkroketjes.....p.p.24 €