

## **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.

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

#### **Menu Ambiance**

**47 €**

**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

Rijstpap op Grootmoeders wijze

of

Kaasbord

~

Espresso

#### **Menu Prestige**

**52 €**

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

De echte Italiaanse tiramisu

of

Ijsscoupe

~

Espresso

#### **Wildmenu all-in 70 €**

Een glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

Duo van huisbereide wildpastei en gerookte eendenborst

met een coulis van mango

~

Witloofsoep met crunch van prosciutto

~

Hindenootjes met spek en jagersaus

~

Tarte tatin besprenkeld met calvados en vers bereid

vanilleroomijs

~

Espresso

#### **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 extra glaasje bubbels aan voor alle toepasselijke menu's. 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

Symfonie van sint-jacobsvruchten & scampi's met een  
romig knoflooksausje en een vleugje saffraan

~

Cappuccino van kreeft met armagnac

~

Sorbet van gin-tonic

~

Kreeft op z'n Oosters met gewokte groenten en curry  
of

Tournedos van ossenhaas met lauwe ganzenlever,  
boschampignons en amandelkroketjes

~

Hoevekaasjes met een Affligem blond van't vat  
of

Sabayon van Champagne en vanilleroomijs

~

Espresso

**ENKEL OP RESERVATIE**

## Hapjes / Voorgerechten

- Loempia's 6/9 st.....10/14 €
- Bitterballen 6/9 st.....9/12 €
- Kaasbolletjes 6/9 st.....9/12 €
- Duo van coquille en scampi met knoflooksausje...20 €
- Tomatenroomsoep met balletjes .....6 €
- Zacht gerookte huisbereide zalm .....14 €
- 6 oesters/9 oesters natuur.....15 €/22 €
- Bordje gandaham.....12 €
- Huisbereide wildpaté .....14 €
- Huisbereide foie gras met ajuinconfituur.....18 €
- Gebakken foie gras met appeltjes.....20 €
- Salade van warme geitenkaas met honing...17 €/20 €
- Diepzeegarnalen in groentenvelouté.....15 €
- 4 Sint-Jacobsvruchten "Arlequin" of natuur .....22 €
- Scampi's met look, currysaus of in velouté.....18 €
- Duo van foie gras en wildpaté maison .....18 €
- Wiloofsoep met crunch van prosciutto.....10 €
- Huisbereide kaaskroketten.....12 €
- Huisbereide garnaalkroketten.....14 €
- Symfonie van gerookte eendenborst en foie gras 20 €
- Duo van terrine en gebakken ganzenlever .....20 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....14 €

## Visgerechten

- Gegrilde zalm met béarnaise.....24 €
- 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 €
- Gegrilde gamba's met verse tagliatelle.....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

**38 €**

Trio van coquilles: carpaccio - tartaar - gebakken  
of

Duo van ganzenlever en wildpastei van de chef

~

Scampi's van het huis met verse tagliatelle  
of

Tournedos van wit-blauw met een roomsausje van orval,  
gemengde paddenstoelen en amandelkroketjes

~

Moelleux van chocolade met huisbereid vanilleroomijs  
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 rossini .....32 €
- Châteaubriand met seizoensgroenten .....22 €
- Rumsteak champignons .....20 €
- Steak natuur .....18 €
- Steak met peperroomsaus.....20 €
- Rundsmignons archiduc .....20 €
- 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 wijze .....24 €
- Hindenootjes met spek en jagersaus .....32 €
- Gebraden fazant 'Fine Champagne' met  
wintergarnituur en amandelkroketjes.....p.p.24 €