

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

50 €

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

Huisbereide vol-au-vent 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

55 €

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

Ijscoupe

~

Espresso

Wildmenu all-in 70 €

Een glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

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

~

Consommé van gemengde paddenstoelen met buikspek

~

Ragout van wild op wijze van de chef

~

Moelleux van chocolade met 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 12 € 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

Duo van Sint-Jacobsvruchten en scampi's met een
sausje van Chablis

~

Kreeftenroomsoep met armagnac

~

Sorbet van peer besprenkeld met Poire Williams

~

Kreeft Stroganoff met wilde rijst en een vleugje saffraan
of

Tournedos van ossenhaas met spek, shiitakesaus en
amandekroketjes

~

Hoevekaasjes met een streekbiertje van't vat
of

Omelette Sibérienne geflambeerd met grand marnier

~

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 balletjes6 €
- Zacht gerookte huisbereide zalm14 €
- 6 oesters/9 oesters natuur.....15 €/22 €
- Bordje gandaham.....12 €
- Huisbereide wildpaté14 €
- 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 natuur22 €
- Scampi's met look, currysous of in velouté.....18 €
- Duo van foie gras en wildpaté maison18 €
- Consommé van gemengde paddenstoelen en spek 10 €
- Huisbereide kaaskroketten.....12 €
- 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.....24 €
- Kreeft Belle-View, velouté of gegrild (op bestelling) 37 €
- 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 €
- Deens kabeljauwhaasje met beurre blanc.....35 €

Suggestiemenu exclusief dranken

42 €

Symfonie van gerookte eendenborst en foie gras maison
met een coulis van mango

of

Sint-Jacobsvruchten met knolselderpuree en een crunch
van prosciutto

~

Deens kabeljauwhaasje op een bedje van Belgisch witlof
en beurre blanc

of

Gegrilde picanha met ratatouille en paella rijst

~

Crema Catalana

of

Kaasbord

Kinderhoekje met drankjes

22 €

Tomatensoep

of

Kaaskroketje of garnaalkroketje

~

Huisbereide vol-au-vent met frietjes

of

Kipfilet met appelmoes en frietjes

of

Spaghetti bolognaise

of

Chicken nuggets

~

Kinderijsje

Vleesgerechten

- Entrecote Simmental.....29 €
- Côte à l'os per 2 personen.....55 €
- Gebakken entrecote in de pan met saus nr. keuze.27 €
- Châteaubriand gebakken in de pan met saus.....26 €
- Filet pur gebakken in de pan met saus naar keuze.32 €
- Ossenhaas rossini.....35 €
- Chateaubriand met seizoensgroenten24 €
- Rumsteak met saus naar keuze22 €
- Steak natuur20 €
- Huisbereide vol-au-vent met verse frietjes.....17 €
- Rundsmignons archiduc22 €
- Filet américain met verse frietjes.....22 €
- Gentse stoverij met friet.....18 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....20 €
- Gegrilde picanha.....29 €
- Kipfilet gegrild met een Griekse salade.....20 €
- 1/2 kip gebraden de oven18 €

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 €
- Hindenootjes met spek en jagersaus32 €
- Gebraden fazant 'Fine Champagne' met
wintergarnituur en amandekroketjes.....p.p.24 €