

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

Keuken doorlopend open van 11 u 30 tot 21.30 uur

Bij goed weer en op reservatie zijn we alle dagen open.

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

Onze all-in menu's worden enkel per tafel geserveerd
Maximum 4 verschillende voorgerechten en 2 hoofdgerechten per tafel

Menu Ambiance **47 €**

Niet op zondagmiddag

Een glaasje bubbels, wijnen, water en koffie
inbegrepen

Aspergeroomsoep (seizoen)
of
6 oesters

Bordje gandaham met meloen
of
Huisbereide kaaskroketten

Diepzeegarnalen in groentenvelouté
~

Mignons van wit-blauw rundvlees met
seizoensgroenten
of

Gebakken forel met amandelen
of

Filet américain met verse frietjes
of

Tongrolletjes op Normandische wijze
~

Coupe brésilienne
of

Rijstpap op grootmoeders wijze
of
Kaasbord

~
Espresso

Menu Prestige 52 €

Glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

Huisbereide garnaalkroketten
of

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

Foie gras maison met toast en ajuinconfituur
of
9 oesters

Zacht gerookte huisbereide zalm
of

Scampi's in de look
of

Carpaccio van wit-blauw rundvlees met parmesan
of

Asperges op zijn Vlaams of met gerookte zalm(seizoen)
~

Natuurlijk gekweekte chateaubriand
met groentenboeket
of

Visschotel op Normandische wijze
of

Veggie, verse tagliatelle op wijze van de chef
~

Kaasbord
of

Huisbereid nagerechtenbord
of

Tiramisu van de chef
of

Ijsscoupe
~

Espresso

BUSINESS LUNCH 22 €

Enkel wekdagen op de middag te verkrijgen

Voorgerecht volgens marktaanbod
~

Hoofdgerecht volgens marktaanbod
~

Koffie of nagerecht

Voor elk menu is een verlengde receptie mogelijk aan 10 € supplement per persoon. Bij foie gras schenken wij een zoete witte Moelleux wijn, bij het voorgerecht en visschotels wordt J. Moreau & Fils uit de Chablis geschonken. Onze rode wijn bij de vleeschotels is een J. Moreau & Fils uit de Bourgognestreek. Het wijntje bij de kaas is een verrassing.

ASPERGES MENU 65 €

Enkel tijdens het asperges seizoen

Glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

Asperges op zijn Vlaams

~

Romige aspergesoep

~

Chateaubriand met asperges

of

Gegrilde zalm met asperges en een schuimige sabayon van hoegaarden

~

Huisbereid nagerechtenbord of kaasbord

~

Koffie

Voorgerechten

- Aspergeroomsoep (seizoen)..... 8 €
- Tomatenroomsoep met balletjes..... 6 €
- Asperges op zijn Vlaams of met gerookte zalm 15/20 €
- Zacht gerookte huisbereide zalm 14 €
- 6 oesters/9 oesters natuur 15€/22 €
- Bordje gandaham met meloen 12 €
- Huisbereide foie gras met ajuinconfituur..... 18 €
- Gebakken foie gras met gecaramelliseerde appeltjes..... 20 €
- Salade van warme geitekaas met honing.....14/20 €
- Diepzeegarnalen in groentenvelouté..... 15 €
- 4 Sint-Jacobsvruchten "Arlequin" of natuur 22 €
- Scampi's met look, curry of in groentenvelouté ... 18 €
- Carpaccio van wit-blauw rundsvlees met Parmezaanse schilfers.....14 €
- Huisbereide kaaskroketten.....12 €
- Huisbereide garnaalkroketten.....14 €

Kinderhoekje met 2 drankjes 20 €

- Tomatensoep
- of
- Kaaskroket
- of
- Garnaalkroket
- ~
- Mini steak met frietejes
- of
- Kip met appelmoes en frietjes
- of
- Spaghetti bolognaise
- of
- Chicken nuggets
- ~
- Ijsje

Visgerechten

- Asperges op zijn Vlaams of met gerookte zalm..20/25 €
- Gegrilde zalm met béarnaise.....24 €
- Gegrilde zalm met asperges en schuimige sabayon 26 €
- Kreeft Belle-Vue, gegrild, Thermidor of in velouté....35 €
- Kreeft met verse tagliatelle, curry en asperges.....37 €
- Gebakken zeetongDagprijs
- Tongrolletjes op Normandische wijze.....26 €
- Normandische visschotel.....26 €
- Gebakken forel met amandelen.....18 €
- Scampi's met look, curry of in groentenvelouté.....24 €
- Scampi's van het huis met pasta.....24 €
- Salade van grijze garnalen.....30 €
- 8 Sint Jacobsvruchten met saus naar keuze.....35 €
- **VEGGIE**
- Verse tagliatelle op wijze van de chef.....20 €

Vleesgerechten

- Côte à l'os per 2 personen.....p.p. 25 €
- Entrecote gebakken in de pan met béarnaise en friet.....25 €
- Chateaubriand gebakken in de pan met béarnaise en friet.....24 €
- Filet pur gebakken en geserveerd in de pan met béarnaise en friet.....29 €
- Ossenhaas rossini32 €
- Chateaubriand met seizoensgroenten22 €
- Chateaubriand met asperges (seizoen)..... 29 €
- Steak natuur18 €
- Steak met peperroomsaus of champignonroomsaus of béarnaise.....20 €
- Rundsmignons archiduc.....20 €
- Filet américain van het huis met verse frietjes20 €
- Gentse stoverij met friet.....16 €
- Carpaccio van wit-blauw rundsvlees..... 20 €
- Lamskroontje met tuinkruiden.....29 €
- Gegrilde kipfilet met Griekse salade.....20 €

ALLERGENEN KUNNEN OPGEVRAAGD WORDEN EN SAMENSTELLING VAN ONZE GERECHTEN KAN WIJZIGEN