

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.

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

of

Bordje gandaham met meloen

of

Huisbereide kaaskroketten

of

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

~

Dame blanche

of

Brusselse wafel met ijs en slagroom

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

of

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

Ijscoupe

~

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.

SUGGESTIEMENU EXCLUSIEF DRANKEN 40 €

Tartaar van prosciutto met kappertjes
of
Slaatje van grijze garnalen, zacht gerookte huisbereide zalm en asperges
~
Gegrilde gamba's met verse tuinkruiden en huisbereide tagliatelle
of
Lamskroontje met een jus van rozemarijn en asperges
~
Duo van bavarois
of
Kaasbordje

Voorgerechten

- Loempia's 6/9 stuks.....10/14 €
- Bitterballetjes 6/9 stuks.....9/12 €
- Kaasbolletjes 6/9 stuks.....9/12 €
- Tartaar van prosciutto met kappertjes..... 12 €
- 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 geitakaas met honing.....17/20 €
- 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 €
- Slaatje van grijze garnalen, zalm en asperges.22/32 €

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 of in velouté op bestelling35 €
- 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 €
- Gegrilde gamba's met tuinkruiden en tagliatelle... 28 €
- **VEGGIE**
- Verse tagliatelle op wijze van de chef.....20 €

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

Vleesgerechten

- Entrecote Simmental.....27 €
- 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 natuur 18 €
- 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 rundvlees..... 20 €
- Lamskroontje met tuinkruiden.....29 €
- Gegrilde kipfilet met Griekse salade.....20 €

ALLERGENEN KUNNEN OPGEVRAAGD WORDEN EN SAMENSTELLING VAN ONZE
GERECHTEN KAN WIJZIGEN