

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 21.00 uur

Juli en augustus zijn wij bij goed weer alle dagen open.

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

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

Menu Ambiance

45 €

Niet op zondagmiddag en feestdagen

Een glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

6 oesters
of
Huisbereide kaaskroketten
of
Bordje Gandaham met meloen
of
Diepzeegarnalen in groenten velouté
~
Mignons van wit-blauw met seizoensgroenten
of
Gebakken forel met amandelen
of
Filet américain met verse frietjes
~
Coupe brésilienne
of
Chocolademousse
of
Kaasbord
~
Espresso

Menu Prestige

50 €

Glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

Huisbereide garnaalkroketten
of
Franse bouchot mosseltjes
of
Huisbereide foie gras met
ajuinconfituur
of
9 oesters
of
Zacht gerookte huisbereide zalm
of
Scampi's met look
of
Carpaccio van wit-blauw rundvlees
~
Natuurlijk gekweekte chateaubriand
met groenten boeket
of
Normandische visschotel
of
Franse bouchot mosseltjes met verse frieten
~
Kaasbord
of
Bordje met huisbereide nagerechten
of
Crème brûlée
of
Ijscoupe
~
Espresso

Business lunch

22 €

Enkel wekdagen 's middags te verkrijgen

Voorgerecht volgens marktaanbod
~
Hoofdgerecht volgens marktaanbod
~
Koffie of nagerecht

Voor elk menu is een verlengde ontvangst mogelijk aan 10 € 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. Het wijntje bij de kaas is een verrassing. In alle menu's kan de wijn vervangen worden door Champagne mits 40 € opleg per fles.

Zuiderse gerechten

Salade Niçoise.....	20 €
Vers bereide Burrata.....	17 €
Vers bereide Burrata met prosciutto.....	22 €
Vegetarische tagliatelle.....	17 €
Kipfilet gegrild met zuiderse salade.....	20 €
Gegrilde gamba's met verse tagliatelle.....	27 €
Slaatje van gegrilde scampi's en gerookte zalm.....	27 €

Voorgerechten

- Tomatenroomsoep met balletjes	6 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees	14 €
- Zacht gerookte huisbereide zalm	12 €
- 6/9 oesters.....	15/18 €
- Ganda ham met meloen	12 €
- Salade van warme geitenkaas met honing.....	12/17 €
- Huisbereide foie gras met ajuinconfituur.....	18 €
- Gebakken foie gras met appeltjes	20 €
- Huisgemaakte garnaalkroketten.....	14 €
- Diepzeegarnalen in groentenvelouté.....	15 €
- Garnalencocktail	20 €
- Franse bouchot mosseltjes.....	14 €
- Scampi's met look, curry of in groentenvelouté	18 €
- Huisbereide kaaskroketten.....	10 €

Kinderhoekje met 2 drankjes 18 €

Tomatensoep of Kaaskroket ~ Hamburger met frietjes of Kip met appelmoes en frietjes of Spaghetti bolognaise of Chicken nuggets ~ Ijsje

Visgerechten

- Gebakken zeetong.....	Dagprijs
- Tomaat met grijze garnalen.....	Dagprijs
- Gebakken forel met amandelen.....	18 €
- Tongrolletjes op Normandische wijze.....	26 €
- Normandische visschotel.....	26 €
- Scampi's van het huis met pasta.....	24 €
- Scampi's met look, curry of in groentenvelouté.....	24 €
- Gegrilde zalm met béarnaise.....	22 €
- Franse bouchot mosseltjes met friet.....	25 €
- Zeeuwse mosselen natuur.....	25 €
- Zeeuwse mosselen met witte wijn.....	27 €
- Gebakken paling.....	25 €
- Paling van het huis.....	27 €
- Kreeft (op bestelling) Belle-View, in velouté, gegrild of Thermidor	35 €

Vleesgerechten

- Côte à l'os per 2 personen.....	p.p.25 €
- Gebakken entrecote in de pan met béarnaise en friet.....	25 €
- Chateaubriand gebakken in de pan met béarnaise en friet.....	24 €
- Chateaubriand met seizoensgroenten.....	22 €
- Filet pur gebakken en geserveerd in de pan met béarnaise en friet.....	29 €
- Ossenhaas rossini.....	32 €
- Steak natuur.....	18 €
- Steak met champignonsaus.....	20 €
- Steak met peperroomsaus.....	20 €
- Steak met verse béarnaise.....	20 €
- Mignons van wit-blauw met champignonsaus.....	18 €
- Filet américain met verse frietjes.....	20 €
- Gentse stoverij met friet.....	16 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....	20 €
- Lamskroontje met pesto en tuinkruiden.....	29 €