

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.

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

Menu Ambiance

47 €

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

of

Tongrolletjes op Normandische wijze

~

Dame blanche

of

Duo van bavarois

of

Kaasbord

~

Espresso

Menu Prestige

52 €

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

of

Veggie

~

Kaasbord

of

Bordje met huisbereide nagerechten

of

Tiramisu

of

Ijscoupe

~

Espresso

Business lunch

22 €

Enkel weekdays '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 visschotel wordt J. Moreau & Fils uit de Chablis geschonken. Onze Rode wijn bij de vleeschotel 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 €
Griekse salade.....	15 €
Vegetarische tagliatelle.....	20 €
Kipfilet gegrild met zuiderse salade.....	20 €
Zuiders stoofpotje van kip.....	20 €
Provençaals stoofpotje van scampi's.....	25 €
Slaatje van gegrilde scampi's en gerookte zalm.....	27 €

Warme hapjes

- Kaasbolletjes 6/9 st.....	9/12 €
- Bitterballen 6/9 st.....	9/12 €
- Loempia's 6/9 st.....	10/14 €

Voorgerechten

- Tomatenroomsoep met balletjes.....	6 €
- Nage van Noordzeevis en scampi's.....	18 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....	14 €
- Zacht gerookte huisbereide zalm	14 €
- Oesters 6/9 st.....	15/22 €
- Ganda ham met meloen.....	12 €
- Salade van warme geitenkaas met honing.....	14/20 €
- Huisbereide foie gras met ajuinconfituur.....	18 €
- Gebakken foie gras met appeltjes	20 €
- Huisbereide kaaskroketten.....	12 €
- Huisgemaakte garnaalkroketten.....	14 €
- Diepzeegarnalen in groentenvelouté	15 €
- Franse bouchot mosseltjes	15 €
- Scampi's met look, curry of in groentenvelouté	18 €
- Spiesje van scampi's met tuinkruiden.....	18 €
- Wulken 6/9 st.....	12/18 €

Visgerechten

- Gebakken zeetong.....	Dagprijs
- Salade van 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.....	24 €
- Franse bouchot mosseltjes met friet.....	26 €
- Zeeuwse mosselen natuur.....	26 €
- Zeeuwse mosselen met witte wijn.....	28 €
- Gebakken paling.....	27 €
- Paling van het huis.....	29 €
- Gegrilde gamba's met Griekse sla en verse tagliatelle.....	32 €
- Kreeft (op bestelling) Belle-Vue, in velouté, gegrild of Thermidor	35 €

Suggestiemenu

Exclusief dranken

38 €

Spiesje van gegrilde scampi's met tuinkruiden
of
Nage van Noordzeevis
~
Rumsteak met salsa van tomaat en jonge ui
of
Zuiders stoofpotje met kip
~
Coupe aardbeien
of
Kaasbord

Kinderhoekje met 2 drankjes 20 €

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

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.....	20 €
- Filet américain met verse frietjes.....	20 €
- Gentse stoverij met friet.....	16 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....	20 €
- Lamskroontje met verse tuinkruiden.....	29 €