

Restaurant Boerenhof

Gentstraat 2 – 9041 Gent-Oostakker
 Tel. 09/251 03 14
 www.boerenhof.be - info@boerenhof.be

Herfst en winter periode tijdens de weekdays enkel open op reservatie.
 Zaterdag en zondag keuken doorlopend open vanaf 11.30 uur tot 21.00 uur
 Andere dagen voor groepen op aanvraag.

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

Hebt u een intolerantie voor bepaalde ingrediënten ?
 Informeer dan naar onze allergenenlijst.

Vraag naar onze wekelijkse
SUGGESTIES
 en gerijpt vlees.

Tapas

1.

-Loempia's-Bitterballetjes-Kaasballetjes-Kippenboutjes.....18 €
 (4st.) (4st.) (4st.) (4st.)

2.

-Calamares-Scampi's tempura-Olijven-Ansjovis.....20 €
 (4st.) (4st.) (potje) (potje)

3.

-Bruschetta-Italiaanse salami-Prosciutto-Tomaat mozzarella 18 €
 (4st.) (bordje) (bordje) (spiesjes)

**Menu Prestige
 65 €**

Glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

Huisbereide kaaskroketten
 of
 Huisbereide garnaalkroketten
 of
 6 oesters
 of
 Zacht gerookte huisbereide zalm
 of
 Scampi's met look
 of
 Carpaccio van wit-blauw rundvlees
 ~
 Natuurlijk gekweekte chateaubriand
 met groentenboeket
 of
 Visschotel op Normandische wijze
 of
 Veggie: wok met gegrilde tofu
 ~
 Kaasbord
 of
 Bordje met huisbereide nagerechten
 of
 De echte Italiaanse tiramisu
 of
 Ijscoupe
 ~
 Espresso

Kinderhoekje met drankjes 27 €

Tomatensoep
 of
 1 kaaskroket
 of
 1 garnaalkroket
 ~
 Ministeak met frietjes
 of
 Kip met appelmoes en frietjes
 of
 Spaghetti bolognaise
 of
 Chicken nuggets
 of
 Vol-au-vent
 ~
 Ijsje

Voor elk menu is een verlengde ontvangst mogelijk aan 15 € per persoon. Bij de menu wordt geselecteerde Franse huiswijn geschonken.

Voorgerechten

- Tomatenroomsoep met balletjes.....6 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....16 €
- Zacht gerookte huisbereide zalm.....18 €
- Oesters 6 st.....18 €
- Ganda ham met meloen.....16 €
- Huisbereide kaaskroketten.....14 €
- Huisgemaakte garnalkroketten.....18 €
- Scampi's met look, curry of diabolique.....18 €
- Trio van Sint-Jacobsvruchten.....22 €

Vleesgerechten

- Gerijpt vlees met saus naar keuze en verse frietjes.....37,50 €
- Chateaubriand gebakken in de pan met saus naar keuze en verse frietjes.....28 €
- Filet pur gebakken en geserveerd in de pan met saus naar keuze en verse frietjes.....35 €
- Steak natuur.....22 €
- Steak met saus naar keuze en verse frietjes.....24 €
- Filet américain met verse frietjes.....22 €
- Gentse stoverij met friet.....20 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....20 €
- Kipfilet me Griekse salade.....22 €
- Cote à l'os per 2 personen met verse frietjes en saus naar keuze.....60 €
- Rib-eye met saus nr. keuze en verse friet.....34 €
- Vol-au-vent met frietjes.....20 €

Pasta's

- Spaghetti bolognese.....16 €
- Pasta van de chef.....24 €

Salades

- Salade warme geitenkaas.....17/24 €
- Slaatje van gegrilde scampi's en gerookte zalm.....27 €

Veggie

- Wok met gegrilde tofu.....20 €
- Vegetarische pasta.....20 €

Visgerechten

- Sliptongetjes.....26 €
- Gebakken forel met amandelen.....20 €
- Tongrolletjes op Normandische wijze.....26 €
- Normandische visschotel.....26 €
- Scampi's met look, curry of diabolique.....24 €
- 6 Sint-Jacobsvruchten van de chef.....35 €
- Kreeft Belle-Vue, velouté, gegrild of Thermidor.....dagprijs

Nagerechten

- Keuze van geselecteerde kazen.....10 €
- Gemengde nagerecht10 €
- Crème brûlée.....8 €
- Kinderijsje.....3,5 €
- Coupe vanille.....6 €
- Dame Blanche.....8 €
- Coupe Maison (advocaat).....10 €
- Coupe vers fruit of aardbeien (seizoen).....10 €
- Rijstpap.....7 €
- Appeltaart.....6 €
- Appeltaart met ijs of slagroom.....7 €
- Appeltaart met ijs en slagroom.....8 €
- Tiramisu.....8 €
- Chocolademousse.....8 €
- Sabayon met champagne.....12 €
- Moelleux van chocolade met ijs en slagroom.....12 €