

Restaurant Boerenhof

Gentstraat 2 – 9041 Gent-Oostakker
 Tel. 09/251 03 14 – Fax 09 251 07 72
 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.....18 €

- Loempia's
- Bitterballetjes
- Kaasballetjes
- Kippenboutjes

Tapas 2.....20 €

- Gegrilde Breydel ham
- Bladerdeeg hapje met spinazie & geitenkaas
- Soepje
- Huisbereid worstenbroodje

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

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
- of
- Huisbereide wildpaté
- ~
- Natuurlijk gekweekte chateaubriand
- met groentenboeket
- of
- Visschotel op Normandische wijze
- of
- Hertenrugfilet met winters groentenboeket (+5€ sup.)
- of
- Râgout van everzwijn in wintertooi
- of
- Veggie: wok met gegrilde tofu
- ~
- Kaasbord
- of
- Bordje met huisbereide nagerechten
- of
- De echte Italiaanse tiramisu
- of
- Ijscoupe
- ~
- Espresso

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 garnaalkroketten.....18 €
- Scampi's met look, curry of diabolique.....18 €
- Trio van Sint-Jacobsvruchten.....22 €

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 €

Wildgerechten

- Huisbereide wildpaté.....15 €
- Huisbereide wildkroketten.....16 €
- Râgout van everzwijn in wintertooi.....24 €
- Hertenrugfilet met winters groentenboeket.....32 €
- Hertenrugfilet met spek en jagersaus.....35 €

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 €

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 €
- Chocolademoussse.....8 €
- Sabayon met champagne.....12 €
- Moelleux van chocolade met ijs en slagroom.....12 €