

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.

Bubbels & Wijnsuggesties

-Krieger Brut, Vin Mousseux.....	35 €
-Champagne maison.....	59 €
-Bouchard Aine of J.Moreau & Fils (wit-rosé-rood).....	28 €
-Estandon Côtes de provence – wit.....	37 €
-Enate Chardonnay Blanc –wit.....	46 €
-Estandon Côtes de provence – rosé.....	35 €
-Château Bellegrave, Médoc Cru Bourgois – rood.....	37 €
-Malbec "Reserva" Bio domaine Bousquet – rood.....	46 €

Ook verkrijgbaar per glas.

VOOR ANDERE WIJNEN VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART

Tapas**1.**

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

3.

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

Vraag naar onze wekelijkse
SUGGESTIES
 en gerijpt vlees.

**Menu Prestige
65 €**

Glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

Huisbereide kaaskroketten

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 (+7,5 € sup.)

of

Râgout van wild 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 20 € 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.....22 €
- Scampi's met look, curry of diabolique.....18 €
- Trio van Sint-Jacobsvruchten.....22 €
- Gebakken foie gras met appeltjes.....27 €

Visgerechten

- Sliptongetjes.....26 €
- Gebakken forel met amandelen.....22 €
- Tongrolletjes op Normandische wijze.....26 €
- Normandische visschotel.....28 €
- Scampi's met look, curry of diabolique.....26 €
- 6 Sint-Jacobsvruchten van de chef.....37 €
- Kreeft Belle-View, velouté, gegrild of Thermidor
.....dagprijs

Pasta's

- Spaghetti bolognese.....16 €
- Pasta van de chef met kip of scampi's.....26 €

Salades

- Salade warme geitenkaas.....17/24 €
- Slaatje van gegrilde scampi's en gerookte zalm.....29 €

Veggie

- Wok met gegrilde tofu.....22 €
- Vegetarische pasta.....20 €

Nagerechten

- Keuze van geselecteerde kazen.....10 €
- Gemengde nagerecht10 €
- Crème brûlée.....8 €
- Kinderijsje.....3,5 €
- Coupe vanille.....6 €
- Dame Blanche.....8 €
- Coupe Maison (advocaat).....10 €
- Appeltaart.....7 €
- Appeltaart met ijs of slagroom.....8 €
- Appeltaart met ijs en slagroom.....9 €
- Tiramisu.....8 €
- Chocolademousse.....9 €
- Sabayon met champagne.....12 €
- Moelleux van chocolade met ijs en slagroom.....12 €

Kinderhoekje met drankjes 27 €

Kindergerechten zijn ook à la carte verkrijgbaar.

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

Vleesgerechten

- Cote à l'os per 2 personen met saus naar keuze.....64 €
- Gerijpt vlees met saus naar keuze.....39 €
- Rib-eye met saus naar keuze.....37 €
- Filet pur gebakken en geserveerd in de pan met-
-saus naar keuze.....37 €
- Chateaubriand gebakken in de pan met-
-saus naar keuze.....30 €
- Steak natuur.....24 €
- Steak met saus naar keuze26 €
- Filet américain24 €
- Gentse stoverij.....22 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....22 €
- Vol-au-vent.....22 €

Wildgerechten

- Huisbereide wildpaté.....16 €
- Carpaccio van wild (gerijpt & gerookt).....18 €
- Râgout van wild in wintertooi.....27 €
- Hertenrugfilet met spek en jagersaus.....39 €