

Restaurant Boerenhof

Gentstraat 2 – 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.

Bij mooi weer en op reservatie zijn we alle dagen open.

Onze all-in menu word 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.

Wildgerechten

- Duo van huisbereide wildpaté.....14 €
- Hindemédaille met winters groentenboeket.....29 €
- Râgout van everzwijn in wintertooi.....24 €
- Hindenootjes met spek en jagersaus.....32 €
- Stoofpotje van wild op Grootmoeders wijze.....24 €
- Tournedos van hinde Rossini met boschampignons.35 €
- Gebraden fazant met wintergarnituur per 2 pers.....48 €
- Filet van hert met gebakken ganzenlever.....35 €

Kinderhoekje met drankjes 22 €

- 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
of
Huisbereide balletjes in tomatensaus
~
Ijsje

Menu Prestige 55 €

Glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

- Huisbereide kaas- of garnaalkroketten
of
9 oesters
of
Zacht gerookte huisbereide zalm
of
Scampi's met look
of
Carpaccio van wit-blauw rundvlees
of
Trio van Sint-Jacobsvruchten (+ 5,00 € sup.)
of
Duo van huisbereide wildpaté
~
Natuurlijk gekweekte chateaubriand
met groentenboeket
of
Visschotel op Normandische wijze
of
Veggie: wok met gegrilde tofu
of
Râgout van everzwijn in wintertooi
of
Hindemédaille met jachtgarnituur (+ 5,00 € sup.)
~
Kaasbord
of
Bordje met huisbereide nagerechten
of
Duo van huisbereide chocolademousse
of
Ijscoupe
~
Espresso

Voor elk menu is een verlengde ontvangst mogelijk aan 12 € per persoon. Bij het voorgerecht en visschotels wordt J. Moreau & Fils uit de Chablis geschonken. Onze Rode wijn bij de vleeschotels is een J. Moreau & Fils. In alle menu's kan de wijn vervangen worden door Champagne mits 40 € opleg per fles.

Tapa's

- 1.**-Loempia-Bitterballen-Kaasballetjes-Kippenboutjes 18 €
(4st.) (4st.) (4st.) (4st.)
- 2.**-Calamaris-Scampi's tempura-Olijven-Ansjovis.....20 €
(4st.) (4st.) (potje) (potje)
- 3.**-Rilette met toastjes-Gegrilde breydelham-Roquefort
spek en dadel-Wintersoepje (4).....20 €

Suggesties

- Duo van huisbereide wildpaté.....14 €
- Gebraden hammetje met Gentse Tierenteyn mosterd
en garnituur naar keuze.....22 €
- Vis van het jaar – pladijs filet.....26 €
- Huisbereide profiteroles met witte
chocolademousse.....9 €

Voorgerechten

- Tomatenroomsoep met balletjes.....6 €
- Gebakken foie gras met appeltjes.....20 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....14 €
- Zacht gerookte huisbereide zalm.....14 €
- Oesters 6/9 st.....15/22 €
- Ganda ham met meloen.....12 €
- Huisbereide kaaskroketten.....12 €
- Huisgemaakte garnaalkroketten.....14 €
- Trio van Sint-Jacobsvruchten.....18 €
- Scampi's met look, curry of in groentenvelouté.....18 €
- Huisbereide foie gras.....18 €

Visgerechten

- Sliptongetjes.....26 €
- 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.....26 €
- Gegrilde gamba's met Griekse sla en verse pasta...32 €
- Kreeft naar keuze (op bestelling).....35 €
- 8 Sint-Jacobsvruchten van de chef.....35 €

Pasta's, salades en veggie gerechten

- Quorn met verse groenten en taboulé.....20 €
- Wok met gegrilde tofu.....20 €
- Slaatje van gegrilde scampi's en gerookte zalm.....27 €
- Salade warme geitenkaas met acaciahonig.....17/20 €
- Pasta carbonara.....14 €
- Spaghetti bolognaise.....14 €

Vleesgerechten

- Côte à l'os per 2 personen.....55 €
- Irish Ribeye.....32 €
- Gebakken entrecote in de pan met béarnaise
en friet.....27 €
- Chateaubriand gebakken in de pan met béarnaise
en friet.....27 €
- Chateaubriand met seizoensgroenten of salade met saus
naar keuze.....27 €
- Filet pur gebakken en geserveerd in de pan met
béarnaise en friet.....32 €
- Steak natuur.....20 €
- Steak met verse béarnaise of peperroomsaus of
champignonsaus.....22 €
- Mignons van wit-blauw met champignonsaus.....22 €
- Filet américain met verse frietjes.....22 €
- Gentse stoverij met friet.....18 €
- Carpaccio van wit-blauw rundvlees.....20 €
- Kipfilet me Griekse salade.....20 €
- Vol-au-vent met frietjes.....18 €
- Huisbereide balletjes in tomatensaus.....16 €

Nagerechten

- Keuze van geselecteerde kazen.....9 €
- Gemengde nagerecht9 €
- Crème brûlée.....7 €
- Rijstpap.....6 €
- Kinderijsje.....3 €
- Coupe vanille.....6 €
- Dame Blanche.....8 €
- Coupe Maison (advocaat).....9 €
- Coupe vers fruit of aardbeien (seizoen).....10 €
- Tarte tatin met ijs en slagroom.....10 €
- Appeltaart.....6 €
- Appeltaart met ijs of slagroom.....7 €
- Appeltaart met ijs en slagroom.....8 €
- Tiramisu.....7 €
- Duo van chocolademousse.....7 €
- Moelleux van chocolade met ijs en slagroom.....12 €
- Sabayon met champagne.....12 €

Bubbles & Wijnsuggesties

- Varichon et Clercq – Franse schuimwijn.....30 €
- Cuvée de l'Ecusson – Bernard-Massard.....35 €
- Champagne Madame de Maintenton.....55 €
- Cuvée J.Moreau & Fils (wit-rosé-rood).....25 €
- Chablis -wit.....48 €
- Chardonnay Blanc –wit.....30 €
- Estandon Côtes de provence – rosé.....35 €
- Gris Blanc, Gerard Bertrand – rosé.....30 €
- Château Grand Bouquey, Saint Emilion – rood.....40 €
- Château Lescalle, Bordeaux Supérieur.....35 €

Voor andere wijnen verwijzen wij u graag

naar onze wijnkaart .

ALLERGENEN KUNNEN OPGEVRAAGD WORDEN EN SAMESTELLING VAN ONZE GERECHTEN KAN WIJZIGEN