

Restaurant Boerenhof

Gentstraat 2 – 9041 Gent-Oostakker
 Tel. 09/251 03 14 – Fax 09 251 07 72
 www.boerenhof.be - info@boerenhof.be

Van oktober tot en met februari 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 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 €
-Huisbereide wildkroketten.....	14 €
-Hindemédailon met winters groentenboeket.....	29 €
-Râgout van everzwijn in wintertooi.....	24 €
-Hindenootjes met spek en jagersaus.....	32 €
-Tournedos van hinde Rossini met boschampignons.....	35 €
-Gebraden fazant met wintergarnituur per 2 pers.....	48 €

Kinderhoekje met drankjes 25 €

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**58 €**

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
Huisbereide foie gras
~
Natuurlijk gekweekte chateaubriand
met groentenboeket
of
Visschotel op Normandische wijze
of
Veggie: wok met gegrilde tofu
of
Râgout van everzwijn in wintertooi
of
Hindemédailon met jachtgarnituur (+ 5,00 € sup.)
~
Kaasbord
of
Bordje met huisbereide nagerechten
of
De echte Italiaanse tiramisu
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.

Pasta's

- Spaghetti bolognese.....14 €
- Scampi's diabolique met verse tagliatelle.....24 €
- Scampi's van het huis met pasta.....24 €

Salades

- Salade warme geitenkaas.....17/20 €
- Slaatje van gegrilde scampi's en gerookte zalm.....27 €

Veggie

- Wok met gegrilde tofu.....20 €

Voorgerechten

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

Visgerechten

- Sliptongetjes.....26 €
- Gebakken forel met amandelen.....18 €
- Tongrolletjes op Normandische wijze.....26 €
- Normandische visschotel.....26 €
- Scampi's met look, curry of in groentenvelouté.....24 €
- Gegrilde zalm met béarnaise.....26 €
- 8 Sint-Jacobsvruchten van de chef.....35 €
- Gegrilde gamba's met Griekse sla en verse tagliatelle.....32 €
- Kreeft (op bestelling)
Belle-View, in velouté, gegrild of Thermidor.....35 €

Tapas

1.

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

2.

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

Vleesgerechten

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

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 €
- Banana Split.....9 €
- Appeltaart.....6 €
- Appeltaart met ijs of slagroom.....7 €
- Appeltaart met ijs en slagroom.....8 €
- Tiramisu.....8 €
- Chocolademousse.....7 €
- Sabayon met champagne.....12 €
- Moelleux van chocolade met ijs en slagroom.....12 €

Bubbels & Wijnsuggesties

- Varichon et Clercq – Franse schuimwijn.....30 €
- Champagne Madame de Maintenton.....59 €
- 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 La Forêt, Lalande de Pomerol – rood.....45 €

VOOR ANDERE WIJNEN VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART