

## 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.

#### Suggesties

- Aspergeroomsoep.....8 €
- Asperges op zijn Vlaams.....15/20 €
- Asperges met gerookte zalm.....20/25 €
- Asperges met Gandaham.....20/25 €
- Zeewolffilet-krieltjes-rozemarijn.....26 €
- Chateaubriand met asperges.....32 €
- Trio van Bavarois.....7 €
- Babykreeft .....27 €
- Nieuwe Hollandse maatjes.....12 €

#### Kinderhoekje met drankjes 22 €

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

#### Business lunch

**22 €**

Enkel wekdagen 's middags te verkrijgen

- Voorgerecht volgens marktaanbod  
~  
Hoofdgerecht volgens marktaanbod  
~  
Koffie of nagerecht

#### Menu Prestige

**55 €**

Glaasje bubbels, wijnen, water en koffie inbegrepen

- Huisbereide garnaalkroketten  
of  
Franse bouchot mosseltjes (seizoen)  
of  
Spiesje van Jamon Ibérico met buffel mozzarella  
of  
9 oesters  
of  
Zacht gerookte huisbereide zalm  
of  
Scampi's met look  
of  
Carpaccio van wit-blauw rundvlees  
~  
Natuurlijk gekweekte chateaubriand  
met groentenboeket  
of  
Normandische visschotel  
of  
Franse bouchot mosseltjes met verse frieten(seizoen)  
of  
Veggie: wok met gegrilde tofu  
~  
Kaasbord  
of  
Bordje met huisbereide nagerechten  
of  
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. Het wijntje bij de kaas is een verrassing. In alle menu's kan de wijn vervangen worden door Champagne mits 40 € opleg per fles.

## Pasta's

- Spaghetti bolognese.....14 €
- Pasta Vongole.....24 €
- Pasta carbonara.....14 €

## Salades

- Salade Niçoise.....20 €
- Salade warme geitenkaas.....17/20 €
- Slaatje van gegrilde scampi's en gerookte zalm.....27 €
- Salade Boerenhof (gerookte vis).....24 €

## Veggie

- Wok met gegrilde tofu.....20 €
- Quorn met verse groenten en taboulé.....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 €
- Spiesje van Jamon Ibérico met cavaillon, buffelmozzarella en oude port.....18 €
- Huisbereide kaaskroketten.....12 €
- Huisgemaakte garnaalkroketten.....14 €
- Diepzeegarnalen in groentenvelouté.....15 €
- Franse bouchot mosseltjes (seizoen).....15 €
- Scampi's met look, curry of in groentenvelouté.....18 €

## Visgerechten

- Gebakken zeetong..... Dagprijs
- 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 €
- Zalm Belle Vue.....26 €
- Gegrilde zalm met béarnaise.....26 €
- Franse bouchot mosseltjes met friet (seizoen).....26 €
- Zeeuwse mosselen natuur (seizoen).....26 €
- Zeeuwse mosselen met witte wijn (seizoen).....28 €
- Gegrilde gamba's met Griekse sla en verse tagliatelle.....32 €
- Kreeft (op bestelling)  
Belle-Vue, 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

- Irish Ribeye.....32 €
- Côte à l'os per 2 personen.....55 €
- 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.....24 €
- 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 €
- Lamskroontje met verse tuinkruiden.....32 €
- Kipfilet me Griekse salade.....20 €
- Vol-au-vent met frietjes.....18 €

## Nagerechten

- Keuze van geselecteerde kazen.....9 €
- Gemengde nagerecht .....7 €
- Crème brûlée.....7 €
- Rijstpap.....6 €
- Kinderijsje.....3 €
- Coupe vanille.....6 €
- Dame Blanche.....7 €
- Coupe Maison (advocaat).....7 €
- Coupe vers fruit of aardbeien (seizoen).....9 €
- Banana Split.....8 €
- Appeltaart.....6 €
- Appeltaart met ijs of slagroom.....7 €
- Appeltaart met ijs en slagroom.....8 €
- Tiramisu.....7 €
- Chocolademousse.....7 €
- Panna cotta.....7 €
- Sabayon met champagne.....10 €

## 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 €
- Real Agrado Rioja Spanje-rosé.....30 €
- Estandon Côtes de provence – rosé.....35 €
- Gris Blanc, Gerard Bertrand – rosé.....30 €
- Château Lescalle, Bordeaux Supérieur – rood.....35 €
- Château Grand Bouquey, Saint Emilion – rood.....40 €

Voor andere wijnen verwijzen wij u graag

naar onze wijnkaart .

DEZE MENU IS ENKEL TE VERKRIJGEN OP RESERVATIE

**GASTRONOMISCH MENU BOERENHOF**  
**80 €**

Wijnen, water en koffie inbegrepen

Verwelkoming met een glaasje Champagne  
vergezeld van hapjes

Gegrilde gamba's met een zuiders slaatje

\*\*\*\*

Nage van Noordzeevis en scampi's

\*\*\*\*

Sorbet van gin-tonic

\*\*\*\*

Kreeft à l' armoricaine met verse tagliatelle

of

Sneetjes van Ierse rib-eye op de grill met aardappel in de schil

\*\*\*\*

Sabayon van Champagne met aardbeien en huisbereid vanilleroomijs

of

Hoevekaasjes met een Affligem blond van 't vat

\*\*\*\*

Koffie met versnaperingen