

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

- Entrecote van Holsteinrund premium.....29 €
- Salade van gegrilde Cypriotische halloumi kaas..18 €
- Salade van gegrilde halloumi kaas met kip.....22 €
- Sliptongetjes..... 26 €
- Roodbaarsfilet.....26 €
- Trio van Bavarois.....7 €

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 cavailon, 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 €
- 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 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 €

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 €
- Panna cotta.....7 €
- 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 €
- Real Agrado Rioja Spanje-rosé.....30 €
- Estandon Côtes de provence – rosé - wit..... 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