

# Hof te Rhode

## HERFSTMENU

15 OKTOBER - 31 DECEMBER 2021

### Aperitief

Bubbels - streekbierkje - mocktail

Gepofte peterseliewortel met gerookte paling in't groen  
Carpaccio van Sint-Jacobsnoot met zalmkaviaar, zure room en bieslook  
Fricassee van fazant, morieljes en truffelroom

### Menu

*Cannelloni van Ganda Agnus beef met eendenmousse, rode biet, groene appel, hazelnoot  
en een chutney van wijnsjalot en vijgen*

-

Open ravioli met kabeljauw, cantharellen en artisjok, zuiderse auberginekaviaar met basilicum  
en een oosters getinte kreeftsaus met gekonfijte tomatenblokjes

-

Voor houtvuur gebraden zadel van edelhert,  
grondwitloof met truffelduxelle, herfstgroenten, Boulangere gratin en een jagersaus met porto

-

Hof te Rhodes ijstaart met fruitgarnituren en sausjes  
(volgens de gelegenheid van uw feest)

-

Koffie, thee en zoetjes

### Dranken

Aangepaste wijnen

Waters - pils - luxe bieren - frisdranken

### € 100 all-in tot en met de koffie

Exclusiviteit van de ruimte - gepersonaliseerde menukaarten - tafel- en zaaldecoratie - repasse van de gerechten  
€ 20 supplement voor het voorgerecht (*cursief*) en extra dranken gedurende een uur  
Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren bespreekbaar