



TAKE-AWAY

# LENTEMENU

VAN 20 MAART TOT EN MET 18 JUNI 2023

## AMUSES | € 8

3 creatieve koude amuses

-

## KOUD VOORGERECHT | € 14

Surf en turf van Belgisch witblauw en langoustines met gefrituurde kappertjes, pickles van voorjaarsgroenten, artisjok en een vinaigrette met truffelaardappel

-

## WARM TUSSENGERECHT | € 16

*Mi-cuit van zalmhaas met Mechelse asperges, oortjespasta, handgepelde garnalen en sinaashollandaise*

-

## SORBET | € 4

-

## HOOFDGERECHT | € 24

Saltimbocca van kalfsvlees en hoevekip met een crème van doperwtten, groene asperges, meiknolletjes, gevulde soes met tuinkruidenpuree en een romige paddenstoelensaus

-

## DESSERT | € 10

Panna cotta met rode vruchten en gekonfijte rabarber, crumble van nougatine en een sabayonsausje van oude kriek

-

## ZOETJES | € 2

Zoetjes bij de koffie

*Onze kant-en-klaar maaltijden worden hygiënisch en gekoeld verpakt. Wij houden rekening met het gebruiksgemak en daarom kunnen de gerechten vereenvoudigd worden.*

*Hof te Rhode*

CULINAIR GENIETEN