

# Afhaalgerechten feestdagen

Afhalen op 24 december van 14 tot 16 uur

Afhalen op 25 december van 10 tot 12 uur

Afhalen op 31 december van 14 tot 16 uur

Trio van creatieve amuses € 8

## Koude voorgerechten

Roulade van fazant en eendenmousse, slaboeket met najaarsgroenten en konfijt van kweeperen en hazelnoot € 16

Zeevruchten (rode poot, zalm, garnalen en schelpjes), slaatje met pastaparels, groene appel en kreeftdressing € 16

Versierde halve kreeft met slaatjes, fijne groenten en sausjes € 32

## Soepen

Veenwildsoep met paddenstoelen, tartufata quenellen van wild zwijn, knolselderij en salieroom € 10

Bouillabaissesoep met Noordzeevis, schaal- en schelpdieren, rouille, aioli en korstjes € 16

## Warme tussengerechten

Nostalgische zeetongrolletjes op Normandische wijze € 20

Zeebaarsfilet gevuld met kreeft en garnalen, geprakte patatjes met venkel, zee- en tuingroenten en kreeftsaus € 22

Warme kreeft met groetensliertjes, fijne kruiden en Rieslingsaus € 32

## Hoofdgerechten

Sint-Hubertusgebraad (gmarineerde kalkoen) met druifjes, appeltjes, veenbessen en wijnpeertjes € 22

Fazant met gebakken grondwitloof, vergeten wintergroenten, wijnpeer met airellen en fazantsaus met jurawijn € 24

Edelhertgebraad, Brabantse groenten, najaarsgarnituur met bospaddenstoelen en truffelsaus € 26

## Bijgerechten

Aardappelkroketten (5st pp) € 3

Amandelkroketten (5st pp) € 4

Aardappelgratin (± 170g pp) € 4

Aardappeltaartje (± 170g pp) € 4

## Desserten

Biscuit met fruitsla en sausjes € 10

Ijstaart met fruitsla en sausjes € 10

Vanillepeer gevuld met chocoladeparfait en gekoelde sabayon van nootjeslikeur € 12

Hof te Rhodes dessertenbord € 14

**Bubbels en aangepaste wijnen mogelijk**

*Hof te Rhode*

CULINAIR GENIETEN