



# Herfstmenu

VAN 16 OKTOBER TOT EN MET 31 DECEMBER 2023

## Aperitief

3 creatieve koude amuses

## Menu

Ceviche van horsmakreel, tempura van soft-shell krab,  
parelgort met Granny Smith en venkel en bieslookyoghurt

-

Ragout van edelhert, aardpeer en peterseliewortel  
met velouté van bospaddenstoelen en walnoten crème

-

Sappig gebraden fazantfilet, brochette van herfstgroenten, pompoenmousseline,  
ambachtelijke amandelkroketjes en jus van oude port

-

Roomijs van kastanjes met witte chocolade,  
espuma van bruine rum en gezouten karamel

-

Zoetjes bij de koffie

## Prijs

€ 8 amuses

€ 14 voorgerecht

€ 16 tussengerecht

€ 24 hoofdgerecht

€ 10 dessert

€ 2 zoetjes

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