

# Afhaalgerechten feestdagen

Dinsdag 24 december 2024 van 14 tot 16 uur

Woensdag 25 december 2024 van 10 tot 12 uur

Dinsdag 31 december 2024 van 14 tot 16 uur

Bestellen voor Kerst kan tot en met zondag 15 december en voor nieuwjaar tot en met woensdag 25 december

## Trio van creatieve amuses • € 10

### Koude voorgerechten

- Roulade van fazant en eendenmousse, slaboeket met najaarsgroenten en konfijt van kweeperen en hazelnoot • € 18
- Zeevruchten (rode poot, zalm, garnalen en schelpjes), slaatje met pastaparels, groene appel en kreeftdressing • € 18
- Versierde halve kreeft met slaatjes, fijne groenten en sausjes • € 34

### Soepen

- Veenwildsoep met paddenstoelen, tartufata quenellen van wild zwijn, knolselderij en salieroom • € 12
- Bouillabaissesoep met Noordzeevis, schaal- en schelpdieren, rouille, aioli en korstjes • € 20

### 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 • € 34

### Hoofdgerechten

- Sint-Hubertusgebraad (gmarineerde kalkoen) met druifjes, appeltjes, veenbessen en wijnpeertjes • € 26
- Fazant met gebakken grondwitloof, vergeten wintergroenten, wijnpeer met airellen en fazantsaus met jurawijn • € 28
- Edelhertgebraad, Brabantse groenten, najaarsgarnituur met bospaddenstoelen en truffelsaus • € 30

### Bijgerechten

- Aardappelkroketten (5st pp) • € 3
- Amandelkroketten (5st pp) • € 4
- Aardappelgratin (± 170g pp) • € 4
- Aardappeltaartje (± 170g pp) • € 4

### Desserten

- Biscuit met fruitsla en sausjes • € 12
- IJstaart met fruitsla en sausjes • € 12
- Hof te Rhodes dessertenbord • € 16

### Dranken



#### Bubbels

- Cava Arte Latino brut • € 14
- Champagne de Montpervier brut • € 28

#### Witte wijn

- Le Grand Noir Chardonnay 2022 • € 12

#### Rode wijn

- Le Grand Noir GSM 2019 • € 12