

*Hof te Rhode*

# We're Smart

Donderdag 10 oktober 2024 om 12 uur

## Aperitief

Glaasje bubbels of mocktail  
Trio van creatieve groenteamuses

## Menu

Krokante vegan toast met ratatouille van bospaddenstoelen,  
crème van schorseneren en linzen en een krokantje van gezouten tapiocaparels

-

Open ravioli met pijlintvis en gebrande prei,  
spaghetti van gele wortel met noten en mousselinesaus met pesto van basilicum

-

Geroosterde zwartpootkip met cannelloni van savooi en wintergroenten, amandelkroketten en dragonjus

-

Millefeuille met vanille en mascarpone, vers gedraaid roomijs en bittere chocoladecrumble

-

Koffie, thee en iets zoet om af te ronden

## Dranken

Huiswijnen  
Pils - frisdranken - waters op tafel

**€ 75 ipv € 120 all-in per persoon tot en met de koffie (Cera-vennoot)**

**€ 120 all-in per persoon tot en met de koffie (niet Cera-vennoot)**

*Hof te Rhode*

CULINAIR GENIETEN