



Afhaalgerechten feestdagen

Afhalen op woensdag 24 december 2025 van 14.30 tot 16 uur

Afhalen op donderdag 25 december 2025 van 10 tot 11.30 uur

Afhalen op woensdag 31 december 2025 van 14 tot 15.30 uur

Bestellen voor Kerst kan tot en met zondag 14 december en voor oudjaar tot en met zondag 21 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 • € 36

Soepen

Veenwildsoep met paddenstoelen, tartufata quenellen van wild zwijn, knolselderij en salieroom • € 12

Bouillabaisse met Noordzeevis, schaal- en schelpdieren, rouille, aioli en korstjes • € 20

Warme tussengerechten

Zeetongrolletjes op Normandische wijze • € 20

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

Warme kreeft met groentensliertjes, fijne kruiden en Rieslingsaus • € 36

Hoofdgerechten

Sint-Hubertusgebraad (gemarineerde kalkoen) met druifjes en warm fruit • € 28

Fazant met gebakken grondwitloof, vergeten wintergroenten, warm fruit en fazantsaus met jurawijn • € 30

Edelhertgebraad met bospaddenstoelen, gewokte groenten, warm fruit en truffelsaus • € 32

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

Aangepaste wijnen:



Bubbels

Cava Arte Latino brut • € 16

Champagne de Montpervier brut • € 28

Witte wijn

Belle Vignes Chardonnay-Viognier 2023 • € 14

Grange des Rocs Sauvignon-Viognier 2023 • € 14

Rode wijn

Bellevaux Syrah-Cabernet Sauvignon 2023 • € 14

Hof te Rhode
CULINAIR GENIETEN