

Hof te Rhode

Afhaalgerechten Feestdagen

Donderdag 24 december 2026 van 14.30 tot 16 uur

Vrijdag 25 december 2026 van 10 tot 11.30 uur

Donderdag 31 december 2026 van 14 tot 15.30 uur

**Bestellen voor Kerst kan tot en met zondag 20 december
en voor oudjaar tot en met zondag 27 december.**

Trio van creatieve amuses • € 10

Koude voorgerechten

Roulade van fazant en eendenmousse, slaboeke 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, appeltjes, veenbessen en wijnpeertjes • € 28

Fazant met gebakken grondwitloof, vergeten wintergroenten, wijnpeer met airen en fazantsaus met jurawijn • € 30

Edelhertgebraad, Brabantse groenten, najaarsgarnituur met bospaddenstoelen en truffelsaus • € 32

Bijgerechten

Aardappelkroketten (5st pp) • € 3

Amandelkroketten (5st pp) • € 4

Aardappelgratin (± 170g pp) • € 4

Aardappeltaartje (± 170g pp) • € 4

Hof te Rhode

Desserten

Biscuit met fruitsla en sausjes • € 12

IJstaart met fruitsla en sausjes • € 12

Hof te Rhodes dessertenbord • € 16

Wijnsuggestie

Bubbels

Cava Arte Latino brut • € 16 / fles

Champagne Montaubret brut • € 28 / fles

Witte wijn

Belle Vignes Chardonnay-Viognier 2023 • € 14 / fles

Grange des Rocs Sauvignon-Viognier 2023 • € 14 / fles

Rode wijn

Bellevaux Syrah-Cabernet Sauvignon 2023 • € 14