

Hof te Rhode

HERFSTMENU

4 OKTOBER - 31 DECEMBER 2021

Aperitief

Bubbels - streekbierje - mocktail

Gegratineerde oester met garnalen en zurekermousseline
Carpaccio van langoustines met zalmkaviaar, zure room en bieslook
Fricassee van fazant, morieljes en truffelroom

Menu

*Bosduif, gerookte eend en fijne wildpastei, schorseneren-, pompoen- en knolselderreepjes
en een soepje van groene kool, appel en amandelen met korstjes en spekjes van eend*

-

Open ravioli met kabeljauw, cantharellen en artisjok, zuiderse auberginekaviaar met basilicum
en een oosters getinte kreeftsaus met gekonfijte tomatenblokjes

-

Voor houtvuur gebraden zadel van edelhert, Deli d' Or witloof met truffelduxelle en Gandaham,
herfstgroenten, Boulangere gratin van Belle de Fontenay patatjes en een nostalgische chasseursaus met porto

-

Gemarineerde krieken met munt, een gevuld flensje met compote van bosvruchten, ijsroom van Kriek Lambic
en een sabayon geparfumeerd met kirsch

-

Koffie, thee en zoetjes

Dranken

Aangepaste wijnen

Waters - pils - luxe bieren - frisdranken

€ 100 all-in tot en met de koffie

Exclusiviteit van de ruimte - gepersonaliseerde menukaarten - tafel- en zaaldecoratie - repasse van de gerechten

€ 20 supplement voor het voorgerecht (*cursief*) en extra dranken gedurende een uur

Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren bespreekbaar