

Welkom bij Hof Rodin

Bij Hof Rodin nodigen we u van harte uit om te genieten van een culinaire beleving in een unieke setting vol karakter en geschiedenis.

Onze locatie bevindt zich op een plek met een rijk verleden: het voormalige Corsendonks Hof, een geliefde eetgelegenheid die in 1983 werd opgericht door de gepassioneerde ondernemer Carlo Mols en zijn echtgenote Godelieve Maes. Met respect en bewondering voor hun levenswerk, zetten wij hun visie vandaag met trots verder.

Carlo Mols was ook de drijvende kracht achter Domein Rodin, een charmante bed & breakfast in het hart van Oud-Turnhout. In samenwerking met dit bijzondere verblijf verwelkomen wij u nu bij Hof Rodin voor een totaalervaring, waar gastvrijheid, smaak en authenticiteit centraal staan.

Onze keuken werkt uitsluitend met verse, seizoensgebonden producten, met aandacht voor kwaliteit en respect voor ambacht. Elk gerecht wordt met liefde bereid, om u keer op keer te verrassen en te verwennen.

Laat u onderdompelen in een warme en stijlvolle sfeer waar het verleden en heden harmonieus samensmelten. Wij hopen dat Hof Rodin niet enkel een restaurant is, maar een plek die een blijvende indruk nalaat — een plek waar u zich welkom en thuis voelt.

Eet smakelijk en geniet van uw moment bij Hof Rodin!



Allergeneninformatie

Uw welzijn ligt ons nauw aan het hart. Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Breng dan gerust een van onze medewerkers op de hoogte. Wij helpen u graag met duidelijke informatie over onze gerechten en hun ingrediënten.

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan de bereiding en strikte voorzorgsmaatregelen nemen om kruisbesmetting te voorkomen, kunnen wij **geen 100% garantie geven** dat onze gerechten volledig vrij zijn van sporen van allergenen.

Houd er ook rekening mee dat de samenstelling van onze gerechten kan variëren op basis van **seizoensgebonden producten** en onze voortdurende inspanningen om de kwaliteit van onze keuken te verbeteren.

Bedankt voor uw begrip en vertrouwen.

Aperitief

	<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
Bohemia Prestige Brut-----	7,50	28,00
Cava De Pro Brut-----	8,00	29,00
Champagne Joseph Perrier Cuvee Royale Brut-----	12,00	45,00

	<i>Glas</i>
Aperol Spritz-----	10,50
Kirr-----	7,00
Kirr Royale-----	12,00
Sherry Dry-----	7,00
Porto Wit-----	7,00
Porto Rood-----	7,00
Porto Rood 10Y-----	14,00
Martini Wit-----	7,00
Martini Rood-----	7,00
Campari-----	
On the rocks-----	7,00
Orange-----	9,50
Bruiswater-----	9,50
Safari-----	8,00
Havana Club 3Y-----	7,00
Ricard-----	8,00
Pineau De Charentes-----	6,50

Sterke dranken

Amaretto-----	9,00
Bacardi-----	9,00
Sambuca-----	9,00
Baileys-----	9,00
Whiskey J&B	
On the rocks-----	7,50
Cola-----	9,50
Whiskey Jameson	
On the rocks-----	8,50
Cola-----	10,50
Whiskey Jack Daniels	
On the rocks-----	8,50
Cola-----	10,50
Wodka	
On the rocks-----	7,50
Orange-----	9,50
Grand Marnier-----	9,00
Cognac-----	9,50

Huiswijnen

	Glas	Fles
Sauvignon Blanc -----	5,50	27,50
Chardonnay -----	5,50	27,50
Cabernet Sauvignon -----	5,50	27,50
Merlot -----	5,50	27,50
Grenache Rosé -----	5,50	27,50
Les Fiefs de Sansac Bordeaux moelleux -----	8,00	30,50

Exclusieve wijnen

	Fles
Sauvion Les Ombelles Pouilly Fumé	46,50

Loire, Frankrijk - 100% Sauvignon Blanc

Lichtgeel met groene tinten, met aroma's van bloemen, groene citroen met lichte minerale tonen. In de mond is hij droog, fruitig, fijn en elegant.

Moillard Grivot Savigny-Lès-Beaune Chardonnay	66,00
--	--------------

Bourgogne, Frankrijk - 100% Chardonnay

De bodem bestaat uit kalksteen vermengd met klei. Heldere, strogele kleur met gouden reflecties. Subtiële neus van wit fruit en verse amandelen. De smaak is alles in finesse met een mooie spanning, ondersteund door tonen van citrusvruchten en geroosterde hazelnoten.

Chateau Sergaent Lalande De Pommerol	49,50
---	--------------

Lalande De Pommerol, Frankrijk - 82% Merlot, 11% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

De Merlot domineert grotendeels de wijn, deze druif geeft rondheid en finesse. De Cabernet Franc draagt bij aan een rijk en elegant boeket van kruiden. De Cabernet Sauvignon biedt fluweelachtige kleuren en een groot verouderings potentieel.

Moillard Grivot Savigny-Lès-Beaune Pinot Noir	60,00
--	--------------

Bourgogne, Frankrijk - 100% Pinot Noir

De eik komen voornamelijk uit de Vogezen. De bodem bestaat uit kalksteen vermengd met klei. Diepe kersenkleur in de neus een boeket gericht op klein vers zwart en rood fruit (zwarte bes, kers, framboos), fijn vanille. Lekker en ronde mond, aromatisch en licht kruidig met fijne tannines.

Frisdrank

Water plat / bruis 25cl	3,00
Water plat / bruis 75cl	8,50

Coca cola	3,40
Coca cola zero	3,40
Fanta	3,40
Sprite	3,40
Ice Tea	3,50
Ice Tea Green	3,50
Gini	3,40
Tonic	3,40
Agrum	3,40
Schweppes Soda	3,40
Cécémel	3,40
Fristi	3,40
Tönnsteiner Citroen	3,50
Tönnsteiner Vruchtenkorf	3,50
Looza Sinaas	3,50
Looza Ace	3,50

Appelsap	3,50
Appel-kerssap	3,70
Appel-Gember-Citroensap	3,70

Ons appelsap komt uit lokale appelgaarden,
zorgvuldig gebotteld voor uw genot.

Thee

Rooibos	3,50
English breakfast	3,50
Red Fruits	3,50
Green Mint	3,50
Green Gunpowder	3,50
Earl Grey	3,50
Golden Chamomille	3,50
Rosehip	3,50
Citroen	3,50
Verse Muntthee	6,00
Verse Gemberthee	6,00
Verse Munt & Gemberthee	6,00

Koffie

Espresso	3,30
Koffie	3,50
Koffie verkeerd	3,50
Latté machiato	3,90
Cappucino	3,90
Chai Latte	
Spiced	4,50
Vanilla	4,50
Dirty Chai	
Spiced	4,50
Vanilla	4,50
Irish Coffee (Whiskey)	11,90
Italian Coffee (Amaretto)	11,90
Parijse Coffee (Grand Marnier)	11,90
French Coffee (Cognac)	11,90
Baileys Coffee	11,90

Supplement slagroom	1,00
Supplement Karamel/vanille siroop	1,00

Iced Coffee

Iced Espresso	5,30
Iced Coffee	5,50
Iced Cappucino	5,90
Iced Latte Machiato	5,90

Supplement slagroom	1,00
Supplement Karamel/vanille siroop	1,00

Al onze koffies zijn ook
verkrijgbaar als déca

Bieren van 't vat

	25cl	33cl	50cl
Excelsior pils (5,2% alc. Vol) -----	3,20	3,50	4,00
Corsendonk Blond (6,5 % alc. Vol)-----	3,50	3,90	-
Corsendonk Bruin (5,3% alc. Vol)-----	3,50	3,90	-
Corsendonk Rousse (8,1% alc. Vol)-----	3,50	3,90	-
Corsendonk Gold Tripel (9,8% alc vol) -----	3,50	3,90	-
Tempelier Strong Blond (7,5% alc. Vol) -----	3,50	3,90	-

Corsendonkse Degustatie (12u – 21u)

Proef drie karaktervolle Corsendonk-bieren (15 cl): Blond, Bruin & Rousse. Geserveerd met gerijpte kaas of salami in blokjes.	14,00
--	-------

Bieren op de fles

	25cl	33cl
Corsendonk Agnus Tripel (7,5% alc. Vol) -----	-	4,50
Corsendonk Pater Dubbel (7,5% alc. Vol) -----	-	4,50
Corsendonk Dubbel Kriek (8,7% alc. Vol) -----	-	4,50
Tempelier Strong Amber (7,5% alc. Vol)-----	-	5,00
Kriek Belgique (3% Alc. Vol)		
- Standaard-----	4,00	-
- On the rocks -----	4,50	-
Blanche de Namur (4,8% alc. Vol) -----	3,50	-
Blanche de Namur Rosée(3,4% alc. Vol) -----	3,50	-
Duvel(8,5% alc. Vol)-----	-	4,90
Estrella Free Damm 0,0% (0,0% Alc. Vol) -----	3,20	-
Affligem Blond 0,0% -----		5,00

Voorgerechten

Tomatensoep met balletjes	7.50
Carpaccio van Rode Biet (vg) <i>Met crumble van geitenkaas en geroosterde walnoten</i>	16.00
Carpaccio van Rund <i>Dun gesneden rundvlees met rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten</i>	18.00
Vitello Tonnato <i>Dungesneden kalfsvlees met romige tonijn-kapperssaus</i>	18.00
Garnaalkroketter – 2 stuks <i>Geserveerd met een fris slaatje en citroen</i>	22.50
Kaaskroketter – 2 stuks <i>Romige, smeuïge kaasvulling in een krokant jasje, met een fris slaatje</i>	18.00
Duo garnaal- kaas kroket <i>Geserveerd met een fris slaatje en citroen</i>	19.00
Scampi Hof Rodin – 5 stuks <i>Gebakken scampi in een zachte, licht pittige roomsaus, prei en kerstomaatjes</i>	17.50
Scampi Look – 5 stuks <i>In look gebakken</i>	16.50
Scampi Look-Room – 5 stuks <i>In romige looksaus</i>	17.00
Scampi curry en ananas – 5 stuks <i>Huisgemaakte currysous met stukjes ananas – 5 stuks</i>	17.00

Bij meer dan 4 personen: 4 gerechten per tafel

Hoofdgerechten

Visgerechten

Gebakken zalm op vel	29.50
<i>Met lentegroenten, geserveerd met frietjes of kroketten</i>	
Sole Meunière (+25 min bereidingstijd ±450 gram met graad)	36.50
<i>Klassiek gebakken tong, geserveerd met frietjes of kroketten en een slaatje</i>	
3 Reuze gamba's met lookboter (± 350 gram)	29.50
<i>Geserveerd met frietjes of kroketten en een slaatje</i>	
Scampi Hof Rodin	27.50
<i>Licht pikante roomsaus met prei en kerstomaat – 8 stuks</i>	
<i>Geserveerd met frietjes of kroketten</i>	
Scampi Look	25.50
<i>In look gebakken – 8 stuks</i>	
<i>Geserveerd met frietjes of kroketten</i>	
Scampi Look-Room	26.00
<i>In romige looksaus – 8 stuks</i>	
<i>Geserveerd met frietjes of kroketten</i>	
Scampi curry en ananas	26.00
<i>Huisgemaakte currysous met stukjes ananas – 8 stuks</i>	
<i>Geserveerd met frietjes of kroketten</i>	

Vleesgerechten

Filet Pur	33.00
<i>Geserveerd met saus naar keuze en frietjes of kroketten en een fris slaatje</i>	
Steak	29.00
<i>Geserveerd met saus naar keuze, frietjes of kroketten en een slaatje</i>	
Brochette van kip	23.50
<i>Geserveerd met saus naar keuze, frietjes of kroketten en een slaatje</i>	
Varkenshaasje	24.50
<i>Geserveerd met saus naar keuze, frietjes of kroketten en een slaatje</i>	
Keuze van de sauzen : Champignonsaus, Pepersaus, Bearnaise saus	
Supplementen	
<i>Champignonsaus, pepersaus, bearnaise saus</i>	2.50
<i>Supplement portie salade</i>	2,50
<i>Supplement frieten , kroketten</i>	2.50
Bij meer dan 4 personen: 4 gerechten per tafel.	

Onze huisbereide klassiekers

Videe (huisgemaakt) <i>Romig kippenragout met bladerdeeg</i> <i>Geserveerd met frietjes of kroketten en een fris slaatje</i>	26.00
Stoofvlees van Varkenswangetjes (huisgemaakt) <i>Traag gegaard varkenswangetjes in donkere bier</i> <i>Geserveerd met frietjes of kroketten en een fris slaatje</i>	27.50

Pasta & Salades

Salade Caesar <i>Romaine sla met gekookte eitjes, croutons, Parmezaanse kaas , dressing en kip</i>	22.00
Salade met Geitenkaas <i>Lauwwarme geitenkaas , gemengde sla, notenmengeling</i>	22.00
Vegetarische Lasagne <i>Rijkge vulde lasagne met groenten, tomatensaus</i>	23.00
Lasagne Bolognaise <i>Klassieke lasagne met bolognese saus</i>	23.00

Kinderkaart

Bitterballen met frietjes, mayonaise of ketchup	12.00
Curryworst met frietjes, mayonaise of ketchup	12.00
Kindervidee met frietjes, mayonaise of ketchup <i>Romig kippenragout met bladerdeeg</i> <i>Geserveerd met frietjes of kroketten</i>	13.00
Lasagne Bolognaise <i>Klassieke lasagne met bolognese saus</i>	13.00

Bij meer dan 4 personen: 4 gerechten per tafel.

Hof Rodingras

Elk gerecht wordt geserveerd met een royale portie krokante frietjes over het gehele gerecht, door ons Rodingras genoemd. Bij deze gerechten is er geen slaatje inbegrepen.

Scampi Hof Rodingras <i>Licht pikante roomsaus met prei en kerstomaat – 8 stuks</i>	25.50
---	--------------

Scampi Look Rodingras <i>In look gebakken – 8 stuks met een berg fijne krokante steppe frietjes</i>	23.50
---	--------------

Scampi Look-Room Rodingras <i>In romige looksaus – 8 stuks met een berg fijne krokante steppe frietjes</i>	24.00
--	--------------

Filet Pur Rodingras <i>Met een berg fijne krokante steppe frietjes, met saus naar keuze</i>	31.00
---	--------------

Steak Rodingras <i>Met een berg fijne krokante steppe frietjes, met saus naar keuze</i>	27.00
---	--------------

Brochette van kip <i>Met een berg fijne krokante steppe frietjes, met saus naar keuze</i>	21.50
---	--------------

Varkenshaasje <i>Met een berg fijne krokante steppe frietjes, met saus naar keuze</i>	22.50
---	--------------

Videe (huisgemaakt) Rodingras <i>Romig kippenragout met een berg fijne krokante steppe frietjes</i>	24.00
---	--------------

Stoofvlees van Varkenswangetjes (huisgemaakt) Rodingras <i>Traag geeraard varkenswangetjes in donkere bier met een berg fijne krokante steppe frietjes</i>	25.50
--	--------------

Supplement portie salade	2,50
---------------------------------	-------------

Bij meer dan 4 personen: 4 gerechten per tafel.

DESSERTS

Gemarineerde aardbeien met vlierbloesem <i>Verse aardbeien gemarineerd in vlierbloesemsiroop, vanille-ijs</i>	14.00
Dame Blanche <i>Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	12.00
Moelleux au chocolat <i>Chocoladetaartje met een lopende kern, warm geserveerd met een bolletje vanille ijs</i>	13.00
Tarte Tatin <i>Gekarameliseerde appeltaart, warm geserveerd met een bolletje vanille ijs</i>	13.00
Crème Brûlée <i>Romige vanillecrème met een krokant gebrande suikerlaagje</i>	12.00
Gourmandises (Zoete afsluiter) <i>5 verfijnde zoetigheden geserveerd bij koffie of thee</i>	13.00

Bij meer dan 4 personen: 4 gerechten per tafel.

COUPES

Coupe Aardbeien	13.00
<i>Aardbeienijs met verse aardbeien en slagroom</i>	
Coupe Chocolade	11.00
<i>Chocolade-ijs met slagroom en chocoladeschilfers</i>	
Coupe Zwart & Wit	11.00
<i>Vanille- en chocolade-ijs met slagroom en chocoladeschilfers</i>	
Coupe Brésilienne	11.00
<i>Vanille-ijs met krokante nootjes , karamel en slagroom</i>	
Coupe Mokka	11.00
<i>Mokka-ijs met koffiesaus en slagroom</i>	
Coupe Koffie Verwennerij	11.50
<i>Mokka- en vanille-ijs met macarons</i>	
Coupe Banaan	11.00
<i>Bananenijs met verse banaan, chocoladesaus en slagroom</i>	
Coupe Advocaat	12.00
<i>Vanille-ijs met advocaat met slagroom en chocoladeschilfers</i>	
Coupe pistache	12.00
<i>Pistache-ijs met slagroom en krokante pistachenootjes</i>	
Dame Blanche	12.00
<i>Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	

COUPE VOOR DE KINDEREN

Coupe Regenboog	7.00
<i>Vanille-ijs met gekleurde discodip en slagroom</i>	
Coupe Banaan Pret	7.00
<i>Bananenijs met plakjes banaan, chocoladesaus en discodip</i>	
Coupe Choco-Vanille Fun	7.00
<i>Chocolade- en vanille-ijs met gekleurde discodip en een koekje</i>	

Borrelen in Stijl (12 u - 21 u)

Heerlijke kleine gerechten om te delen of lekker zelf van te genieten.

Bitterballen Klassiek en krokant, geserveerd met mosterd	9,50
Kaasballetjes Goudbruin gebakken, met sriracha mayo (licht pittig)	8.50
Calamares Gefrituurde inktvisringen, geserveerd met frisse tartaarsaus	9,50
Mini loempia's Groenteloempia's geserveerd met chilisaus	9,50
Kaasblokjes Fijngesneden blokjes , geserveerd met mosterd	7,50
Salamiblokjes Hartige salami, in fijne blokjes gesneden, geserveerd met mosterd	7,50
Mix kaasblokjes en Salamiblokjes Fijngesneden blokjes kaas en salami geserveerd met mosterd	12,50
Gefrituurde Hapjes Mix (voor 2 personen) Een gevarieerde mix van warme snacks, geserveerd met chilisaus, sriracha-mayo en mosterd.	22,50

Corsendonkse Degustatie (12u – 21u)

Proef drie karaktervolle Corsendonk-bieren (15 cl): Blond, Bruin & Rousse. Geserveerd met gerijpte kaas of salami in blokjes.	14,00
--	-------

Croque (12u – 17u)

Onze huisgemaakte croques, vers bereid, geserveerd met een slaatje, mayonaise en ketchup.

CROQUES	ENKEL	DUBBEL
Monsieur	10.30	14.90
Madame	11.30	16.30
Hawai	12.30	15.90
Videe	12.70	18.30
Vuistje	9.90	12.90

Pannenkoeken (14:00 - 17:00)

Met bloedsuiker suiker	8
Met suiker (donder, blond en witte suiker)	9.50
Met 2 verschillende confituren	9.50
Met kandijstroop	8
Met slagroom	8

Brusselse Wafels (14:00 - 17:00)

Met bloedsuiker	8
Met bloedsuiker en slagroom	8

Supplementen

Slagroom	2.50
Bol ijs	2.50