

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

Gin tonics

Copperhead gin 0%	8,50
Copperhead gin non-alcoholic is een vegan, lichtroze gin uit België met botanicals en een verfijnd, alcoholvrij aroma	
Copperhead gin	12,00
Copperhead gin is een zachte Belgische gin met botanicals zoals jeneverbes, sinaasappelschil, korianderzaad, engelwortel en kardemom. De gin heeft een verfijnde geur en een zachte, lichte zoete smaak	
Hendrick's gin met komkommer	12,00
Hendrick's gin heeft een elegant, zacht palet met jeneverbes en 10 subtiele botanicals zoals karwij, koriander, vlierbloesem en citrus	
Gin Mare met rozemarijn	14,00
Gin Mare, gedistilleerd nabij Barcelona, verenigt mediterrane smaken met botanicals zoals arbequina-olijven, tijm, basilicum en rozemarijn	

Cocktails

Pornstar martini	13,00
De pornstar martini is een exotische cocktail met passievrucht, vannilevodka en een shot bruisende prosecco. Fris, fruitig en verleidelijk!	
Pornstar martini 0%	10,50
De pornstar martini 0% is een alcoholvrije cocktail met passievrucht, vanille en citrus. Fris, tropisch en net zo verleidelijk!	
Lazy red cheeks	13,00
Lazy red cheeks is een frisse cocktail met frambozen, limoensap en vlierbloesemsiroop. Licht & fruitig.	
Lazy red cheeks 0%	10,50
Lazy red cheeks 0% is een alcoholvrije, frisse cocktail met frambozen, limoensap en vlierbloesemsiroop. Licht, fruitig en verfrissend!	
Mojito	11,50
De mojito is een frisse Cubaanse klassieker met rum, munt, limoen, rietsuiker en bruiswater. Verkoelend en verkwikkend.	
Mojito 0%	9,50
De mojito 0% is een alcoholvrije klassieker met munt, limoen, rietsuiker en bruiswater. Verfrissend en heerlijk.	
Whiskey sour	13,50
De whiskey sour is een klassieker met whiskey, citroensap en suiker siroop. Perfect in balans: zuur, zoet en krachtig!	
Negroni	13,50
De negroni is een Italiaanse klassieker met gin, vermout en campari. Bitter, krachtig en elegant in zijn eenvoud.	
Moscow mule	12,00
De Moscow mule is een frisse cocktail met vodka, gemberbier en limoen, geserveerd in een koperen mok. Kruidig, verkwikkend en stijlvol.	

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 Vogezes. 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. Lekkere en ronde mond, aromatisch en licht kruidig met fijne tannines.

Frisdrank

Water plat / bruis 25cl ----- 3,00
Water plat / bruis 75cl ----- 7,00

Coca cola ----- 3,50
Coca cola zero ----- 3,50
Fanta ----- 3,50
Sprite ----- 3,50
Ice Tea ----- 3,70
Ice Tea Green ----- 3,70
Gini ----- 3,70
Tonic ----- 3,70
Agrum ----- 3,70

Cécémel ----- 3,70
Fristi ----- 3,50
Tönnisteiner Citroen ----- 3,70
Tönnisteiner Vruchtenkorf ----- 3,70
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 ----- 3,90
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) -----	3,50	3,70	6,00
Corsendonk Blond (6,5 % alc. Vol)-----	3,80	4,50	7,00
Corsendonk Bruin (5,3% alc. Vol)-----	3,80	4,50	7,00
Corsendonk Rousse (8,1% alc. Vol)-----	3,80	4,50	7,00
Corsendonk Gold Tripel (9,8% alc vol) -----	4,50	4,70	7,50
Tempelier Strong Blond (7,5% alc. Vol) -----	3,80	4,50	7,00

Corsendonkse Degustatie (12u – 21u)

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

Bieren op de fles

	25cl	33cl
Corsendonk Agnus Tripel (7,5% alc. Vol) -----	-	4,90
Corsendonk Pater Dubbel (7,5% alc. Vol) -----	-	4,90
Corsendonk Dubbel Kriek (8,7% alc. Vol) -----	-	4,90
Tempelier Strong Amber (7,5% alc. Vol)-----	-	4,90
Kriek Belgique (3% Alc. Vol)		
- Standaard-----	4,50	-
- 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) -----	3,50	-
Affligem Blond 0,0% -----	-	5,00

Voorgerechten

Dagsoep	7.50
Carpaccio van Runds <i>Dun gesneden rundsvlees met rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten</i>	18.50
Garnaalkroketten – 2 stuks <i>Geserveerd met een fris slaatje en citroen</i>	22.50
Kaaskroketten – 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>	20.00
Scampi Look – 5 stuks <i>In look gebakken</i>	19.00
Scampi Look-Room – 5 stuks <i>In romige looksaus gebakken</i>	19.50
Scampi curry en ananas – 5 stuks <i>Huisgemaakte currysous met stukjes ananas</i>	19.50

Bij meer dan 4 personen: 4 gerechten per tafel

Kindergerechten

Kinderspaghetti bolognese	12.00
Kipfilet met appelmoes en frietjes	13.00
Fishsticks met frietjes	13.00
Curryworst met frietjes	10.00

Bij meer dan 4 personen: 4 gerechten per tafel.

Hoofdgerechten

Visgerechten

Gebakken zalm op vel	29.50
<i>Met lentegroenten, geserveerd met frietjes, kroketten of rodingras</i>	
Sole Meunière (+25 min bereidingstijd ±450 gram met graad)	39.50
<i>Klassiek gebakken tong, geserveerd met frietjes, kroketten of rodingras en een slaatje</i>	
Scampi Hof Rodin	29.50
<i>Licht pikante roomsaus met prei en kerstomaat – 8 stuks</i>	
<i>Geserveerd met frietjes, kroketten of rodingras</i>	
Scampi Look	27.50
<i>In look gebakken – 8 stuks</i>	
<i>Geserveerd met rijst, frietjes, kroketten of rodingras</i>	
Scampi Look-Room	28.00
<i>In romige looksaus – 8 stuks</i>	
<i>Geserveerd met rijst, frietjes, kroketten of rodingras</i>	
Scampi curry en ananas	28.00
<i>Huisgemaakte currysous met stukjes ananas – 8 stuks</i>	
<i>Geserveerd met rijst, frietjes, kroketten of rodingras</i>	

Vleesgerechten

Filet Pur	36.00
<i>Geserveerd met saus naar keuze; frietjes, kroketten of rodingras en een fris slaatje</i>	
Steak	32.00
<i>Geserveerd met saus naar keuze; frietjes, kroketten of rodingras en een slaatje</i>	
Brochette van kip	25.50
<i>Geserveerd met saus naar keuze; frietjes, kroketten of rodingras en een slaatje</i>	
Varkenshaasje	25.50
<i>Geserveerd met saus naar keuze; frietjes, kroketten of rodingras en een slaatje</i>	
Kipfilet met appelmoes (enkel / dubbel)	13.00/26.00
<i>Geserveerd met appelmoes, frietjes, kroketten of rodingras en een slaatje</i>	
Keuze van de sauzen : <i>Champignonsaus, Pepersaus, Bearnaise saus, vleesjus</i>	
Supplementen	
<i>Champignonsaus, pepersaus, bearnaise saus</i>	3.50
<i>Supplement frieten, kroketten</i>	2.50
Bij meer dan 4 personen: 4 gerechten per tafel.	

Onze huisbereide klassiekers

Videe	28.00
<i>Romig kippenragout met bladerdeeg</i>	
<i>Geserveerd met frietjes ,kroketten of rodingras en een fris slaatje</i>	
Stoofvlees van Varkenswangetjes	29.00
<i>Traag gegaard varkenswangetjes in donkere bier</i>	
<i>Geserveerd met frietjes, kroketten of rodingras en een fris slaatje</i>	

Pasta & Salades

Gegrilde bloemkoolsteak (vegi)	29.00
<i>met frisse kruiden en hollandaisesaus, geserveerd met zoete aardappel</i>	
<i>een hartige en gezonde keuze.</i>	
Salade Caesar	24.00
<i>Romaine sla met gekookte eitjes, croutons, Parmezaanse kaas , dressing en kip</i>	
Salade met Geitenkaas	25.00
<i>Lauwwarme geitenkaas , gemengde sla, notenmengeling, spekjes</i>	
Spaghetti Bolognese	19.50
<i>Klassieke spaghetti met bolognese saus</i>	
Spaghetti Napolitaans (vegi)	16,50
<i>met rijpe tomatensaus ,knoflook, basilicum en olijfolie</i>	
Vegetarische Lasagne	23.00
<i>Rijkgevulde lasagne met groenten, tomatensaus</i>	

Bij meer dan 4 personen: 4 gerechten per tafel.

Borrelen in Stijl (12 u - 21 u)

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

Bitterballen	9,50
Klassiek en krokant, geserveerd met mosterd	
Mini loempia's	9,50
Groenteloempia's geserveerd met chilisaus	
Kaasblokjes	8,50
Fijngesneden blokjes , geserveerd met mosterd	
Salamiblokjes	8,50
Hartige salami, in fijne blokjes gesneden, geserveerd met mosterd	
Mix kaasblokjes en Salamiblokjes	12,50
Fijngesneden blokjes kaas en salami geserveerd met mosterd	
Gefrituurde Hapjes Mix (voor 2 personen)	22,50
Een gevarieerde mix van warme snacks, geserveerd met chilisaus, ketchup en mosterd.	

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	12.30	16,30
Hawai	12.90	16.90

Pannenkoeken (14:00 - 17:00)

Met suiker	8.50
Met 2 verschillende confituren	9.50
Met kandijstroop	9.50
Met slagroom	9,50
Mikado (2 bollen ijs met chocolade)	12,00
Kinder pannenkoek	4,00

Brusselse Wafels (14:00 - 17:00)

Met bloedsuiker	8.50
Met bloedsuiker en slagroom	10,00
Met aardbeien (seizoen)	12,00

Supplementen

Slagroom	2.50
Bol ijs	2.50

DESSERTS

Gemarineerde aardbeien met vlierbloesem (seizoen) <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
Chocolademousse met rood fruit <i>Chocolademousse met rood fruit, zijdezacht en verfrissend met een fruitige smaak.</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.

Roomijs

Coupe Aardbeien (seizoen)	13.00
<i>Aardbeienijs met verse aardbeien en slagroom</i>	
Coupe Chocolade	11.00
<i>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 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>	
Dame Blanche	12.00
<i>Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Kinderijsje	7.00