



Koetshuis
Rhederoord

HARTELIJK WELKOM BIJ RESTAURANT KOETSHUIS RHEDEROORD!

Onze Chef en zijn team nemen u graag mee op een culinaire ontdekkingsreis naar het mooiste wat de streek te bieden heeft aan biologische producten, in al hun puurheid verwerkt tot hedendaagse, stoere en eerlijke gerechten.

Een greep uit onze lokale leveranciers: Ecofields, Slagerij De Groene Weg, Zuivelboerderij IJsseloord, Arjan Wissing kaasspecialist van 't Zuivelhoekje, Oregional, Wijnhandel Arnoud Appeldoorn, Heeren van Heusden Wijnkoopers en Waterl59.



Zijn er speciale dieetwensen? Geef deze wensen even door aan uw gastheer of gastvrouw, dan houdt onze Chef hier rekening mee.



DRIE GANGEN KEUZEMENU 37

U kunt een keuze maken uit onderstaande voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten. Wilt u graag een volledig vegetarisch menu? Vraag uw gastheer of gastvrouw naar de mogelijkheden.

VOORGERECHT

Kemperkip

Langzaam gegaard met een stampot van boerenkool à la Restaurant Koetshuis Rhederoord.

of

Aardappel / Pastinaak

Soep aan tafel opgeschonken met een garnituur van chorizo, bosui en gerookte amandel (ook vegetarisch te bestellen).

HOOFDGERECHT

Livarvarken

Als filet en buikspek, compote van rode ui en krachtige saus van 'Het Geheim' Rhederoords blondbier met gember.

of

Zeebaarsfilet

Gegrild met knolselderij, bundelzwammen, pommes Dauphine en schuim van Beurre Noisette.

DESSERT

Kweepeer

Bavaroise van karamel chocolade met structuren van kweepeer, flan van pastinaak met witte chocolade, roomijs van speculaas.

of

Kaas

Selectie van regionale-, nationale- en internationale kaassoorten van onze kaasspecialist Arjan Wissing van 't Zuivelhoekje in Elst.

'HET GEHEIM VAN DE CHEF'

Onze Chef neemt u graag mee op een culinaire ontdekkingsreis naar het mooiste dat de streek te bieden heeft. Deze verrassingsmenu's worden per dag samengesteld met ingrediënten uit het seizoen en specialiteiten van onze keuken. Indien gewenst kunt u uw menu uitbreiden met een 'grand dessert' of 'kaas'.

4-gangen **45** ⋮ 6-gangen **59** ⋮ 8-gangen **73**

WIJNARRANGEMENT

Wij serveren graag passende wijnen bij elke gang van uw menu. Indien gewenst kunnen wij ook een BOB-arrangement serveren.

4-gangen **26** ⋮ 6-gangen **38** ⋮ 8-gangen **50**

GRAND DESSERT

Wilt u een spectaculair dessert aan tafel bereidt? Kies dan voor het 'grand dessert' en geniet van diverse lekkernijen.

Meerprijs per persoon **5**

KAAS

Wenst u kaas in plaats van een zoet dessert? Dit is uiteraard mogelijk.

Meerprijs per persoon **3**

SPECIALITEITEN BUITEN DE KAART...

Onze Chef is altijd op zoek naar de beste en lekkerste ingrediënten uit de regio en in het seizoen, zoals: asperges, mosselen, kreeft of zeetong. Vraag het uw gastheer of gastvrouw.

À LA CARTE

APERITIEF

Oesters

Half dozijn (6 stuks) "Fine Claires" gegratineerd of naturel met frambozenazijn en uitjes, wasabi sojadressing en verse limoen.

21

Oesters en Champagne (vanaf 2 personen)

Half dozijn (6 stuks) "Fine Claires" gegratineerd of naturel met frambozenazijn en uitjes, wasabi sojadressing en verse limoen met halve fles Champagne.

25 Per persoon

VOORGERECHTEN

Pastrami

Aan tafel bereid: Pastrami van runderstaartstuk met tartaar, mayonaise van Doesburgsche mosterd, zoetzure groenten en krokant van zuurdesem.

18

Sorghum & Feta (V)

Salade van Sorghum (aan maïs verwant, glutenvrije graansoort) met gebakken spruiten, pompoen en Feta van de Buffelboerderij uit Zevenaar.

16

À LA CARTE

SIGNATURE DISH

**De creativiteit
van de Chef**

Tussengerecht van wild met paddenstoelen.

18

HOOFDGERECHTEN

Zeeduivelfilet

Ingerold in Arnhemse ham gebakken met pompoen en witte wijnsaus.

24

Patrijs

Op het karkas gebraden met gekonfijte bout, Elzasser zuurkool en een schuimige saus van paddenstoelen.

28

**Tournedos & Longhaas
van het Simmentalrund**

Met gerookte merg, crème van knolselderij, spruiten en krachtige jus van laurier en kruidnagel.

26

Knolselderij (V)

Diverse structuren met een paddenstoelenrisotto en schuim van Beurre Noisette.

22

À LA CARTE

DESSERTS

GRAND DESSERT

Wilt u een spectaculair dessert aan tafel bereidt? Kies dan voor het 'grand dessert' en geniet van diverse lekkernijen. Alleen per tafel te bestellen.

Per persoon 15

Stoofpeer

Verschillende structuren van stoofpeer met cheesecake, bros van witte chocolade met kaneel en roomijs van zoethout.

10

Kweeper

Bavaroise van karamel chocolade met structuren van kweeper, flan van pastinaak met witte chocolade, roomijs van speculaas.

10

Banaan

Crème brûlée van koffie aan tafel afgebrand met een ganache van gezouten karamel, mousse van pure chocolade en sorbet van banaan en karnemelk van IJsseloord.

10

WILDESTREKENMENU VAN RESTAURANT KOETSHUIS RHEDEROORD

6-gangen menu met verrassende streken uit het seizoen.

Desgewenst serveren wij u een passend wijnarrangement.

Pâté van wildzwijn / coppa / pompoen / cranberry



Bospaddenstoelensoep / groene kruiden / spek



Fazantfilet /Elzasser zuurkool / bitterbal van boerenkool
schuimige saus van eekhoorntjesbrood



Hertenbout / wildstoofpot / jus van laurier en kruidnagel



Kaasplateau



Stoofpeer / cheesecake / witte chocolade / zoethout

De reguliere prijs van dit menu bedraagt **78**

Aanbiedingsprijs **64**

WIJNKAART

WITTE WIJN PER GLAS

Verdejo	Tierra de Castilla , Biotiful	5
Furmint	Tokaj-Hongarije, Château Pajzos	6
Picpoul de Pinet	Languedoc, Domaine Font-Mars	6,50
Trebbiano	Abruzzen, Collefrisio Filarè	6,50
Pinot grigio	Puglia, Cantine Due Palme Salento Domiziano	6,50
Riesling	Rheinhessen, Stefan Winter	6,50
Riesling	Mittel-Mosel, Weingut Carl Loewen	7
Sauvignon blanc (80%)	Loire, Château de Cheverny	7
Grüner Veltliner	Burgenland, Norbert Schmelzer	7
Chardonnay	Ardèche, Maison Louis Latour	7
Viura	Rioja, Ostatu	7
Pinot Blanc	Alsace, Domaine Engel	7
Chardonnay	Macon Lugny 'Les Genièvres' Mâconnais, Louis Latour	7,50

ROSÉ PER GLAS

Merlot	Les deux Pins, Pays d'Oc	5
Grenache	Mourvèdre , Syrah, Château Mourgues du Gres, Fleur d' Elegantine	7

WIJNKAART

RODE WIJN PER GLAS

Merlot	Domaine Saint Bénédet, Préférence	5
Sangiovese	Madregale Terre di Chieti	6
Malbec	Mendoza, Chakana Nuna Estate, Argentinië	6,50
Merlot	Entre Deux Mers, Château Haut-Dambert	6,50
Merlot	Syrah Bessa Valley, Enira	7
Tinta roriz	Douro, Evel	7
Pinot noir	Provence, Domaine Valmoissine, Maison Louis Latour	7
Corvina	Veneto, Ripasso Valpolicella Classico Superiore Le Preare	7
Primitivo	manduria riserva, Puglia, Cantina due Palme	7
Tempranillo	Rioja, Crianza, Ostatu 2015	7,50
Cabernet Franc &- sauvignon	Golan Heights Mount Hermon	7,50



OVER LANDGOED RHEDEROORD

Koetshuis Rhederoord is onderdeel van Landgoed Rhederoord; het best bewaarde geheim van de Veluwe. Het authentieke landgoed heeft een stijlvolle en toch heel vriendelijke sfeer. De historische ambiance, omringd door fascinerende natuur is bij uitstek geschikt voor bruiloften en zakelijke evenementen. Hoe groot of klein uw event ook is, Landgoed Rhederoord biedt ruimte op maat voor elk gezelschap, zowel binnen als buiten. Ook is er de mogelijkheid om te blijven overnachten in één van de 22 stijlvolle hotelkamers.

www.rhederoord.nl

