

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

Procureur

Langzaam gegaard met een crème van bieslook, cornichons, meloesui en krokant van zuurdesem.

of

Hollandse Garnalen

Met een soep van bloemkool aan tafel opgeschonken met een garnituur van bosui en hazelnoten (ook vegetarisch te bestellen).

HOOFDGERECHT

Boerderijeend

Met compote van rode ui, krachtige saus van ons eigen Rhederoordse bier "Het Geheim" met honing van eigen imkerij en tijm.

of

Koolvisfilet

Met zilte groenten, antiboisse en geraspte nagelhout van de Buffelboerderij uit Zevenaar.

DESSERT

Kersen

Verschillende structuren van kersen met een bavarois van witte chocolade met limoen, ganache van matcha thee en roomijs van citroenverbena.

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 heuse 'grand dessert' en geniet van diverse lekkernijen.

Meerprijs per persoon **5**

KAAS

Wenst u kaas in plaats van een 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

“Fines Claires”, gegratineerd of naturel met frambozenazijn en uitjes, wasabi sojadressing en verse limoen.

3,50/st

“Zilt en zalig” Oesters & Champagne

Half dozijn (6 stuks) “Fine Claires” gegratineerd of naturel met frambozenazijn en uitjes, wasabi sojadressing en verse limoen met halve fles Champagne Royer. Te bestellen per 2 personen.

25/persoon

VOORGERECHTEN

Pastrami

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

18

Bieten & Feta (V)

Rode biet dun gesneden, gemarineerd met een sherrydressing, mayonaise van bieslook en feta van de Buffelboerderij uit Zevenaar.

16

À LA CARTE

SIGNATURE DISH

**De creativiteit
van de Chef**

Tussengerecht combinatie van vlees en vis.

18

HOOFDGERECHTEN

**Meervalfilet
met Langoustine**

Gebakken met Little Gem, zilte groenten en Hollandaisesaus.

24

Ree

Biefstuk van de bout met compote van rode ui en cranberry, bietjes en saus van kruidnagel en bramen.

28

**Tournedos & Longhaas
van het Simmentalrund**

Met gerookte merg, crème van zoete aardappel, peulvruchten en krachtige jus van lavas uit eigen tuin.

26

Groentetuin (V)

Met een kruidenrisotto, diverse groenten en Hollandaisesaus.

22

À LA CARTE

DESSERTS

GRAND DESSERT

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

Per persoon 15

Kersen

Verschillende structuren van kersen met een bavarois van witte chocolade, met krokante karamel, ganache van groene matcha thee en roomijs van verveine.

10

Bramen & Vlierbes

Crème brûlée van bramen aan tafel afgebrand met sponge cake van yoghurt, merengue van vlierbes, hang-op van de Buffelboerderij uit Zevenaar.

10

Perzik

Gepocheerd met kletskop van roze peper, crème Suisse en cake van amandel met sorbet van framboos en perzik.

10

Kaas

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

13

STREKENMENU VAN RESTAURANT KOETSHUIS RHEDEROORD

6-gangen menu met verrassende ingrediënten uit de streek.

Desgewenst serveren wij u een passend wijnarrangement.

Makreelfilet / Spekbokking / Haringkaviaar / Komkommer/ Kruiden eigen tuin



Pastrami / Tartaar / Cornichons / Biet / Doesburgsche Mosterd



Koolvis / Zilte groenten / Tomaat / Nagelholt van de Buffel



Buikspek / Procureur / Ui / Atjar / Sambai



Ecofields biologische Kalfslende / Peulvruchten / Jus van lavas



Bramen / Vlierbes / Hang-op / Merengue

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

Aanbiedingsprijs **64**

WIJNKAART

WITTE WIJN PER GLAS

Verdejo	Tierra de Castilla , Biotiful	5
Chardonnay	Pays d'Ôc, Les Vigneaux, Trois Fontaines	7
	Ardèche, Louis Latour	7
Riesling	Rheinhessen, Weingut Baeder,	7
	Mittel-Mosel, Weingut Carl Loewen	7
Chenin Blanc	Saumur, Loire, Domaine du pas Saint Martin	7
Sauvignon blanc (80%)	Cheverny, Loire, Château de Cheverny	7
Grüner Veltliner	Burgenland, Weingut Elfenhof, Rust am See	7
Furmint	Tokaj-Hongarije, Château Pajzos	6
Macabeo	Valencia, Bodega Arraez, Calabuig	6
Pansa blanca (Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay)	Penedès, Bodega Parxet	7
Picpoul de Pinet	Languedoc, Domaine de Petit Roubié	6,5
Trebbiano	Abruzzan, Collefrisio Filarè	6,5
Pinot grigio	Puglia, Cantine Due Palme Salento Domiziano	6,5
Pinot Blanc	Alsace, Domaine Engel	7

ROSÉ PER GLAS

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

WIJNKAART

RODE WIJN PER GLAS

Spätburgunder	Pfalz, Weingut Weinbiet	7
Pinot noir	Provence, Domaine Valmoissine, Louis Latour	7
Zweigelt	Neusiedlersee, Weingut Muenzenrieder	7
Merlot, Cabernet sauvignon	Domaine Saint Bénézet, Préférence	5
	Entre Deux Mers, Château Haut-Dambert	7
	Bessa Valley, Enira	7
	Golan Heights Mount Hermon	7,5
Malbec	Mendoza, Chakana Nuna Estate, Argentinië	6,5
Pinotage	Stellenbosch (pickled fish), Asara Wine Estate,	6,5
Touriga franca	Douro, Evel	7
Garnacha	Rioja, Bodega Rioja Vega	7
Tempranillo	Rioja, Osoti Crianza	7,5
	Bodega Arraez, Canallas negre	6,5
Carmenère	Curicó Valley, TerraMater, Paso del Sol	6,5
Corvina	Veneto, Ripasso Valpolicella Classico	7
	Superiore Le Preare	
Primitivo	Manduria riserva, Puglia, Cantina due Palme	7
Sangiovese	Ciavolich, Divus	7
	Madregale Terre di Chieti	6

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

