



WELKOM OP LANDGOED RHEDEROORD!

Wat leuk dat u er bent! Wist u dat Landgoed Rhederoord het best bewaarde geheim van de Veluwe is?

Het authentieke landgoed heeft een stijlvolle en toch heel vriendelijke sfeer. De historische ambiance, omringd door fascinerende natuur is bij uitstek geschikt voor bruiloften, particuliere 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.

Wij wensen u een prachtige avond toe in Restaurant Koetshuis Rhederoord.

www.rhederoord.nl



GAAT U MEE OP **CULINAIRE** ONTDEKKINGSREIS?

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.


MICHELIN
2020

Gault & Millau

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.



MENU'S EN WIJNARRANGEMENTEN

VERRASSINGSMENU VAN DE CHEF

Onze Chef verrast u graag! Deze menu's worden per dag samengesteld met ingrediënten uit het seizoen en specialiteiten van onze keuken. Indien gewenst kunt u uw menu uitbreiden met 'kaas'.

4-gangen	45
5-gangen	52
6-gangen	59

À LA CARTE KEUZEMENU

Kiest u liever van de kaart? Dat is uiteraard ook mogelijk. Voor sommige gerechten berekenen wij een toeslag.

2-gangen	29
3-gangen	39
4-gangen	45

WIJNARRANGEMENTEN

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

Wijnarrangement per glas	6,75
BOB arrangement per glas	3,75

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Burrata (V)

Tomaat / Parmezaanschuim /
basilicumolie

Zalm

Gemarineerd in Rhederoord gin /
ingelegde biet / verveine crème

Runderstaartstuk

Gerookt / aardappelsalade / ui / truffelolie

Hollandse garnaltjes

Groene appel / komkommer /
cocktailschuim **+3**

Lamsham

Asperges / beukenzwam / hangop /
groentevinaigrette **+3**

Kalfshaas

Rucola / oude kaas / cherrytomaat /
sojadressing **+4**

TUSSENGERECHTEN

Kreeftenbisque

Toast / rouille **+2**

Kwartel

Rouleau / lever / Hollandaise saus **+3**

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Flammkuchen (V)	Paddenstoelen / asperges / broccoli / vadouvanschuim	
Zeebaars	Geroosterde groenten / gezouten citroen / Antiboise	
Eendenbout	Gekonfijt / peulvruchten / saus van citrus	
Dagverse vis	Wisselend aanbod	+5
Kalfszwezerik en sukade	Aubergine / dragonjus	+5
Tournedos	Aspergebroomcoli / Madeirasaus Met gebakken eendenlever +7	+6
Hollands lam	Stoof / biefstuk / ratatouille / geurige stoofjus	+6

Extra te bestellen bij de hoofdgerechten

Ambachtelijke friet	Met huisgemaakte mayonaise	+4
----------------------------	----------------------------	-----------

À LA CARTE

NAGERECHTEN

Aardbeien	Witte chocolade / rabarber siroop en ijs	
Ananas	Kokosmousse / sorbet mango en rode peper	
Citroentaart	Chocolade ijs / sinaasappel / frambozensaus	
Kaas	Diverse internationale en Nederlandse kazen met kletzenbrood	+5

KOFFIE & THEE

Potje thee*	Jade / Jasmine pearls / Moroccan Mint / Sencha / Earl Grey / Darjeeling / Canton Chai / Laspang Soucheng / Lemon Ginger / Chamonile / Red Berry Hibiscus / Rooibos / verse munt of gember	4
Koffie*	Koffie / Espresso / Cappuccino / Doppio / Latte Machiatto / Koffie verkeerd / Espresso Machiatto / Ristretto	4
Special Coffee*	French (Cointreau) / Spanish (Tia Maria) / Irish (Whisky) / Italian (Amaretto)	7

*Koffie en thee serveren wij met friandises, één friandise p.p. is inbegrepen in de prijs. Natuurlijk mag u er meer nemen, hiervoor berekenen wij 1,25 per stuk.

DIGESTIEVEN

LIKEUREN

Naast ons uitgebreide assortiment likeuren bieden we u ook een aantal specials.

Rhederoord limoncello	Voor deze zomerse drank gebruikt onze maître Frank alleen de beste biologische citroenen vanuit de Amalfi kust. Na het zorgvuldig schillen van de citroenen rijpt deze fris, zoete likeur ongeveer zes weken in onze kelder; uiteraard ijskoud geserveerd	5
Amaretto DiMombaruzzo	Meesterlijke Amaretto uit Piemonte, gemaakt op basis van kennis, kunde en traditie. Elegante, verfijnde klasse. De likeur wordt gerijpt in kleine, kerenhouten vaten	7
Edradour cream	Deze kwaliteitslikeur wordt gemaakt van een 10 jaar oude premium Scottish whisky. Geblend met verse room, hazelnoot en toffee	7

DIGESTIEVEN

Armagnac Prince d'Arignac XO	6,50	Cognac Château Montifaud XO	12
Armagnac Pomes Pèberé 10 Ans	8,50	Pineau des Charentens	10
Calvados Château du Breuil Fine	6	Grappa la Scura Riserva	8,50
Calvados Château du Breuil VSOP	7,50	Whisky Edradour 10 years	7
Cognac Château Montifaud VS	6	Whisky Springbank 10 years	8
Cognac Château Montifaud VSOP	8,50	Whisky Auchentoshan 18 years	12



GEEF EEN BELEVING OP ONS LANDGOED! **CADEAU**

Wilt u iemand bedanken? Is er iemand jarig of is er een andere gelegenheid? Geef dan een 'Landgoed Rhederoord Cadeaukaart'.

Deze cadeaukaart is te vullen met een bedrag naar keuze en te besteden bij Landgoed Rhederoord en Restaurant Koetshuis Rhederoord. Diegene aan wie u de cadeaukaart geeft kan bijvoorbeeld kiezen voor een uitgebreid diner, een comfortabele overnachting of is van harte welkom als gast op een van onze events.

Meer weten? Vraag onze gastheer/gastvrouw naar de mogelijkheden.

