



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, Bronckhorster Brewing Company 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'. Het verrassingsmenu van de chef is alleen per tafel te bestellen.

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

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Oesters	"Zeeuwse Creuses" / rode wijnazijn / sjalot / citroen	3,50
Rammenas (V)	Hummus / geitenyoghurt / haver "Ras el hanout"	
Zalm	Mabré / paling / saffraanmayonaise / komkommer	
Kalfslende	Cannelloni / ricotta / prosciutto "Celli" / balsamico	
Steak Tartaar	Klassiek / aan tafel bereidt / toast	+5
Zwaardvis	Tataki / boemboe "Bali" / sesam / sojaparels	+3
Bisque	Hollandse garnalen / rouille / knoflookbrood	+4
Ravioli	Geitenkaas / pijnboompitten / spinazie / Parmezaan	+2

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Jackfruit (V)

"Goulash" En croûte / paprika /
kikkererwten / karwijzaad

Corvina

Saffraanrisotto / chorizo / "BBQ prei" /
mossel beurre-blanc

Parelhoen

Spitskool / Doesburgse mosterd /
paddenstoelen / gevogeltejus

Dagverse vis

Wat de markt biedt **+5**

Tournedos

Simmentaler rund / saus Bordelaise /
artisjok / bospeen **+6**
Met gebakken eendenlever **+6**

Steak Tartaar

Klassiek / aan tafel bereidt / toast /
ambachtelijke friet **+7**

Koetshuis Special

Wisselende special buiten
de kaart om **+ dagprijs**

Extra te bestellen bij de hoofdgerechten

Ambachtelijke friet

Met huisgemaakte mayonaise **+4**

Wisselende seizoenssalade

+4

À LA CARTE

NAGERECHTEN

Banaan	Marshmallow / pana cotta gezouten karamel / pecannoten ijs	
Witte Chocolate	Parfait / sinaasappel / pure chocolade truffel	
Tropisch Fruit	Cremaux / meringue van passievrucht / lychee ijs	+3
Kaas	Van de kaaswagen / brioche / "grappadruiven" / vijgencompote	+7

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 Max 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

Distillerie Berta Amaretto DiMombaruzzo

Meesterlijke Amaretto uit Piemonte, gemaakt op basis van kennis, kunde en traditie. Elegante, verfijnde klasse. De likeur wordt gerijpt in kleine, kerzenhouten vaten

7

Edradour cream

Deze kwaliteitslikeur wordt gemaakt van een 10 jaar oude premium Scottish whisky. Geblend met verse room, hazelnoot en toffee

7

Distillerie Berta Dianisè Sambuca

Rijke likeur volgens authentiek van Paolo Berta. Subtiele aroma's van anijs en verfijnde suikers, een echte Italiaanse after diner likeur voor de liefhebber.

7

Distillerie Berta Dinero Crema Al Caffè

Een prachtig huwelijk tussen zachte alcohol en de beste Italiaanse koffie. De krachtige koffiebonen zorgen voor een echte karakteristieke smaak.

7

Naast deze likeuren bieden wij u een uitgebreide kaart met whiskey, cognac en armagnac.



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.

