



Koetshuis  
Rhederood

---

# LUNCHKAART

---



# LUNCH & BITES

## LUNCHKAART

<b>2 biologische kalfskroketten van "Eco Fields"</b> - keuze in bruin of witbrood	<b>8,95</b>
<b>Clubsandwich "Koetshuis" met bacon, eiersalade en gerookte kip</b>	<b>12,50</b>
<b>Tosti van Frans desembrood</b> - met ham en/of kaas	<b>6,50</b>
<b>Soep van tomaat en basilicum met knoflookcroutons en crème fraîche (V)</b>	<b>6,50</b>
<b>Ceasarsalade met gebakken kip, Parmezaan, ei en croutons</b>	<b>14,50</b>
<b>Ceasarsalade met gebakken gamba's, Parmezaan, ei en croutons</b>	<b>14,50</b>
<b>Oosterse salade met avocado en een frisse dressing van Yuzu (V)</b>	<b>14,50</b>
<b>Uitsmijter van 3 eieren met ham en/of kaas</b> - keuze in bruin of witbrood	<b>8,95</b>
<b>"Rhederoord Burger" 100% Rundvlees op een briochebol, huisgemaakte burgersaus en salsa van tomaat, paprika en augurk</b>	<b>13,50</b>
<b>Warm broodje brie van Bastiaanse met rucola, cherrytomaat, walnoot en honing (V)</b> - keuze in bruin of witbrood	<b>8,95</b>

**Lekker voor bij uw lunchgerecht een portie ambachtelijke friet** **4,00**

**2, 3 of 4-gangen lunchmenu van de chef** **27,50 / 35 / 42,50**

Dagelijks wisselend lunchmenu samengesteld uit dagverse en lokale producten, uiteraard kunnen wij rekening houden met eventuele dieetwensen.

## VOOR BIJ DE KOFFIE

<b>Appelgebak</b>	<b>3,50</b>
- met slagroom	<b>3,95</b>
<b>Wisselend seizoensgebak</b>	<b>3,75</b>
<b>Saucijzenbroodje</b>	<b>3,25</b>
<b>Kaasbroodje (V)</b>	<b>3,25</b>

## VOOR BIJ DE BORREL

<b>Fine de Claire Oesters</b>	per stuk	<b>3,50</b>
- Rode wijnazijn met sjalot, citroen		
<b>Portie "Rotterdamsche oude" kaas</b> - met Doesburgse mosterd		<b>5,75</b>
<b>Portie kalfsbitterballen van "Eco Fields"</b> - met Doesburgse mosterd	per stuk	<b>1,35</b>
<b>Krokante gamba</b> - met chilisaus	per stuk	<b>1,35</b>
<b>"Plankje Koetshuis"</b>		<b>10,00</b>
- met Rotterdamsche oude kaas, kalfsbitterballen en zoete olijven		
<b>"Plankje Aperitief"</b>		<b>13,50</b>
- met Italiaanse prosciutto, kruidige geitenyoghurt met hummus en papadum, salade van gerookte makreel		

# APERITIEF

---

## WITTE WIJNEN (per glas)

---

**Tierra de Castilla** 5

Spanje, La Mancha / Verdejo  
*Dorstlessend glas met fruitig karakter*

**Domaine Louis Latour** 6,75

Frankrijk, Ardeche / Chardonnay  
*Ronde wijn met verfijnde zuren*

**Errazuriz** 6,75

Chili, Aconcagua Valley /  
Sauvignon-Blanc  
*Stuivende en frisse wijn met zachte  
citrustonen*

**Terrana** 6,75

Italië, Trentino-Alto Adige /  
Pinot Grigio  
*Zwoele neus met ronde tonen van  
perzik, peer en appel*

---

## ROSÉ WIJNEN (per glas)

---

**Domaine Auriol, Belles du Sud** 5

Frankrijk / Pays d'Oc / Grenache, Syrah  
*Een typisch Zuid-Franse rosé,  
heerlijk fruitig en fris*

**Château Barbe Belle** 7,75

Frankrijk, Aix-en-Provence / Grenache  
*Verfijnd en elegant, "World's best rosé  
of the year" Decanter 2021*

---

## RODE WIJNEN (per glas)

---

**Saint-Bénézet** 5

Frankrijk, Languedoc / Merlot,  
Cabernet-Sauvignon  
*Elegante wijn met aangenaam fruit*

**Madregale Terre di Chieti** 6,75

Italië, Abruzzes / Sangiovese  
*Jonge, sappige Sangiovese, licht kruidig,  
koel drinken!*

**Errazuriz** 6,75

Chili, Aconcagua Valley / Carmenere  
*Aangename tannines, volle stijl met  
tonen van zwart fruit*

**Ostatu** 7,75

Spanje, Rioja / Tempranillo  
*Intense aroma's met fris rood fruit, licht  
droppig*



# APERITIEF

---

## SPECIALS

---

### Rhederoord “Het Geheim” Blond

4,75

Verfrissend blond bier, gemaakt met ons eigen Waterl59 door de Bronckhorster Brewing Company.

### Rhederoord Gin & Tonic Spring Vibes

11

Unieke Gin gemaakt volgens ons eigen recept, hints van verveine, lavendel en citrus.

### Graham’s Blend N’5 White Port

10

Speciale blend van het befaamde wijnhuis, tonic, limoen en verse munt.

### Graham’s Port

5

Six Grapes Ruby / “The Tawny” / Fine White



**Landgoed Rhederoord**

Parkweg 19, 6994 CM De Steeg T 026 – 49 59 104 E [info@rhederoord.nl](mailto:info@rhederoord.nl) I [www.rhederoord.nl](http://www.rhederoord.nl)