



Wat leuk dat u er bent! Wist u dat Landgoed Rhederood 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 Rhederood 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 Rhederood.

**[www.rhederood.nl](http://www.rhederood.nl)**



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: Eco-fields, Slagerij De Groene Weg, Zuivelboerderij IJsseloord, Arjan Wissing kaasspecialist van 't Zuivelhoekje, Oregional, Wijnhandel Arnoud Appeldoorn, Bronckhorster Brewing Company en Water159.



## MENU'S EN WIJNARRANGEMENTEN

### VERRASSINGSMENU VAN DE CHEF

Onze Chef verrast u graag! Het menu wordt 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.

<b>3-gangen</b>	<b>39</b>
<b>4-gangen</b>	<b>47</b>
<b>5-gangen</b>	<b>55</b>

---

### À LA CARTE KEUZEMENU

---

Kiest u liever van de kaart? Stel zelf uw 2-, 3- of 4 gangen menu samen. De oesters gaan per stuk en voor sommige gerechten rekenen we een meerprijs.

<b>2-gangen</b>	<b>32</b>
<b>3-gangen</b>	<b>42</b>
<b>4-gangen</b>	<b>52</b>

---

### WIJNARRANGEMENTEN

---

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

<b>Wijnarrangement per glas</b>	<b>7,75</b>
<b>BOB arrangement per glas</b>	<b>4,75</b>



## À LA CARTE

---

### VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

---

**Oesters**

Spéciales Geay

à 3,50  
per stuk

**Flan (V)**

Witte asperges / dragon / asperge  
schotsen / peulvruchten

**Achterhoeks nagelholt**

Sandwich / brickdeeg /  
gefermenteerde tomaat

**Gemarineerde zalm**

Nori / couscous / rivierkreeftjes

**Steak tartaar**

Toast / aan tafel bereid

+7

**Hollandse garnalen**

Tomatenschuim / groene appel /  
wilde knoflook olie

+5

**Bisque**

Gamba / dille / rouille

+4

**Asperges (V)**

Gepocheerd ei / Hollandaise saus /  
spinazie

+4



Koetshuis  
Rhederoord

## À LA CARTE

---

### HOOFDGERECHTEN

---

<b>Polderhoen</b>	Rouleaux / truffel / jus van sereh en limoenblad	
<b>Roodbaars</b>	Risotto "à la paella" / zilte groenten	
<b>Taartje (V)</b>	Gegrilde courgette / shii-take / zoete aardappel / schuim van miso	
<b>Tournedos</b>	Simmentaler rund / krachtige tijm jus Gebakken eendenlever	<b>+9</b> <b>+6</b>
<b>Koetshuis special</b>	Wisselende vis of vlees specialiteit uit het seizoen	<b>Dagprijs</b>
<b>Asperges à la flamande</b>	Kriel aardappel / boterjus / achterham van de "Groene weg Arnhem"	<b>+7</b>

### Extra te bestellen bij de hoofdgerechten

<b>Portie verse friet</b>	Met mayonaise	<b>+4,50</b>
<b>Salade van het seizoen</b>		<b>+4,50</b>
<b>Portie witte asperges</b>	4 stuks	<b>+7</b>

## À LA CARTE

---

### NAGERECHTEN

---

<b>Witte chocolade</b>	Mousse / roze peper / roomijs van passievrucht / karamel ruby chocolade	
<b>Dessert “surprise”</b>	Wisselend dessert van onze patissier	
<b>Aardbei</b>	Bavarois / vanille cake / hibiscus ijs	<b>+3</b>
<b>Kaaswagen</b>	Binnen- en buitenlandse kazen / brioche / “Grappadruiven”	<b>+7</b>

---

### KOFFIE & THEE

---

<b>Potje thee*</b>	Jade / Jasmine pearls / Moroccan Mint / Sencha / Earl Grey / Darjeeling / Canton Chai / Laspang Soucheng / Lemon Ginger / Chamonile / Red Berry Hibiscus / Rooibos / verse munt of gember	<b>5</b>
<b>Koffie*</b>	Koffie / Espresso / Cappuccino / Doppio / Latte Macchiato / Koffie verkeerd / Espresso Macchiato / Ristretto	<b>5</b>
<b>Special Coffee*</b>	French (Cointreau) / Spanish (Tia Maria) / Irish (Whisky) / Italian (Amaretto)	<b>8</b>

\*Koffie en thee serveren wij met handgemaakte bonbons van Madak Chocolatier; één bonbon is inbegrepen in de prijs. Natuurlijk mag u er meer nemen, hiervoor berekenen wij 2,- per stuk.

## DIGESTIEVEN

---

### LIKEUREN

---

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

<b>Rhederoord limoncello</b>	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	<b>5</b>
<b>Distillerie Berta Amaretto DiMombaruzzo</b>	Meesterlijke Amaretto uit Piemonte, gemaakt op basis van kennis, kunde en traditie. Elegante, verfijnde klasse. De likeur wordt gerijpt in kleine, kerenhouten vaten	<b>7</b>
<b>Distillerie Berta DiAnisè Sambuca</b>	Rijke likeur volgens authentiek van Paolo Berta. Subtiële aroma's van anijs en verfijnde suikers, een echte Italiaanse after diner likeur voor de liefhebber.	<b>7</b>
<b>Distillerie Berta Dinero Crema Al Caffè</b>	Een prachtig huwelijk tussen zachte alcohol en de beste Italiaanse koffie. De krachtige koffiebonen zorgen voor een echte karakteristieke smaak.	<b>7</b>

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.

