



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



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.



MICHELIN
2022

Gault&Millau



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.

3-gangen	39
4-gangen	47
5-gangen	55

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.

2-gangen	32
3-gangen	42
4-gangen	52

WIJNARRANGEMENTEN

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

Wijnarrangement per glas	7,75
BOB arrangement per glas	4,75

À LA CARTE

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Oesters

Spéciales Geay

à 3,50
per stuk

Tomaat

Diverse bereidingen / burrata /
tomatenbouillon / creme basilicum

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

“Tagliatelle” koolrabi

Dragonboter / gepocheerd ei / Parmezaan

+4

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Polderhoen

Rouleaux / truffel / jus van sereh
en limoenblad

Roodbaars

Risotto "à la paella" / zilte groenten

Taartje (V)

Gegrilde courgette / shii-take /
zoete aardappel / schuim van miso

Tournedos

Simmentaler rund / krachtige tijm jus
Gebakken eendenlever

+9

+6

Koetshuis special

Wisselende vis of vlees
specialiteit uit het seizoen

Dagprijs

"Farmfield" kalf

Sukade / zwezerik / doperwt /
fondant aardappel / jus salie

+7

Extra te bestellen bij de hoofdgerechten

Portie verse friet

Met mayonaise

+4,50

Salade van het seizoen

+4,50

À LA CARTE

NAGERECHTEN

Witte chocolade	Mousse / roze peper / roomijs van passievrucht / karamel ruby chocolade	
Dessert “surprise”	Wisselend dessert van onze patissier	
Aardbei	Bavarois / vanille cake / hibiscus ijs	+3
Kaaswagen	Binnen- en buitenlandse kazen / brioche / “Grappadruiven”	+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	5
Koffie*	Koffie / Espresso / Cappuccino / Doppio / Latte Macchiato / Koffie verkeerd / Espresso Macchiato / Ristretto	5
Special Coffee*	French (Cointreau) / Spanish (Tia Maria) / Irish (Whisky) / Italian (Amaretto)	8

*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.

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

6

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, kerenhouten vaten

8,50

Distillerie Berta DiAnisè Sambuca

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

8,50

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.

8,50

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.

