



## 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](http://www.rhederoord.nl)**







Koetshuis  
Rhederoord

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:

Farm Fields, Slagerij De Groene Weg, Zuivelboerderij IJsseloord, Arjan Wissing kaasspecialist van 't Zuivelhoekje, Oregional, Wijnhandel Arnoud Appeldoorn, Bronckhorster Brewing Company, Water159 en Arnhem Angus.

  
**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.

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| <b>3-gangen</b> | <b>45</b> |
| <b>4-gangen</b> | <b>55</b> |
| <b>5-gangen</b> | <b>65</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>40</b> |
| <b>3-gangen</b> | <b>50</b> |
| <b>4-gangen</b> | <b>60</b> |

---

### WIJNARRANGEMENTEN

---

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

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Wijnarrangement</b> |             |
| <b>per glas</b>        | <b>8,75</b> |
| <b>BOB arrangement</b> |             |
| <b>per glas</b>        | <b>5,75</b> |

## À LA CARTE

---

### VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

---

**Oesters**

"Fine de claire" / rode wijnazijn /  
sjalot / citroen

**à 3,75  
per stuk**

**Wildpaté**

Salade rode kool / beukenzwam /  
piccalillycreme

**Makreel**

Gepekeld / rettich / kaffir limoen /  
gepofte rijst

**Parelgort (V)**

Biet / Olde Remeker / vinaigrette  
karnemelk en salie

**Steak tartaar**

Klassieke bereiding / toast

**+8**

**Hert**

Rosbief / herfstgroente /  
hazelnootvinaigrette

**+6**

**Bisque**

Hollandse garnalen / rouille /  
knoflookbrood

**+4**

**Ravioli (V)**

Gruyère / zwarte knoflook / uienbouillon

**+4**

## À LA CARTE

---

### HOOFDGERECHTEN

---

**Wildstoof**

Hert en wild zwijn / paddenstoelen /  
hete bliksem

**Scholfilet**

Mille-feuille pompoen / beurre  
noisette / bieslook

**Knolselderij (V)**

Terrine / paddenstoel / Parmezaanse  
kaas / eekhoorntjesbrood

**Dagverse vis**

Wat de markt biedt

**Dagprijs**

**Wilde eend**

Filet / boutje / topinamboer /  
zoete ui / bramenjus

**+9**

**“Arnhem Angus”**

Lokaal en eerlijk rundvlees!  
Het wisselende aanbod wordt  
bereid op onze “Big Green  
Egg” barbecue

**Dagprijs**

### Extra te bestellen bij de hoofdgerechten

**Portie verse friet**

Met mayonaise

**+5**

**Salade van het seizoen**

**+5**

**Klassieke stoofpeertjes**

**+5**

## À LA CARTE

---

### NAGERECHTEN

---

|                           |                                                                 |            |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Tarte tatin</b>        | Appel / vanille-ijs / koffieboon                                |            |
| <b>Dessert “surprise”</b> | Wisselend dessert van onze patissier                            |            |
| <b>Panna cotta</b>        | Pandanblad / gebrande kokos /<br>mandarijn / ijs van steranijs  | <b>+4</b>  |
| <b>Kazen</b>              | Van de kaaswagen / brioche /<br>“grappadruiven” / vijgencompote | <b>+10</b> |

---

### KOFFIE & THEE

---

|                        |                                                                                                                                                                                                                    |          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Potje thee*</b>     | Jade green tips / Moroccan mint / Earl Grey /<br>Lemongrass and Ginger / Chamomile / Red<br>berry Hibiscus / Wild Rooibos / Mango Noir /<br>English Breakfast / Darjeeling / Canton Chai /<br>Verse munt of gember | <b>5</b> |
| <b>Koffie*</b>         | Koffie / Espresso / Cappuccino / Doppio /<br>Latte Macchiato / Koffie verkeerd / Espresso<br>Macchiato / Ristretto                                                                                                 | <b>5</b> |
| <b>Special Coffee*</b> | French (Cointreau) / Spanish (Tia Maria) /<br>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.

#### **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 friszoete 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, kersenhouten vaten

**8,50**

#### **Distillerie Berta DiAnisè Sambuca**

Rijke likeur volgens authentiek recept 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.

