



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





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.

3-gangen	45
4-gangen	55
5-gangen	65

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	40
3-gangen	50
4-gangen	60

WIJNARRANGEMENTEN

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

Wijnarrangement per glas	8,75
BOB arrangement per glas	5,75

SAPPENARRANGEMENTEN

Licht gefermenteerde sappen van groente en fruit met hints van specerijen en kruiden, gemaakt door Vien0% uit Ede. Een unieke alcoholvrije belevenis passend bij onze gerechten.

Sappenarrangement per glas	8,75
---------------------------------------	-------------

À LA CARTE

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Oesters

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

**à 3,75
per stuk**

Kaviaar

Steurhoeve Laren / 10 gram /
traditionele garnituren

**à 29
per blikje**

Tevens te bestellen als supplement
op uw gerecht / 10 gram

+ 25

Tamme eend

Terrine / biet / rozijnen /
crème fraîche / bieslook

Sjalot (V)

Tartelette / feta /
geroosterde amandel / salie

Zalm

Gele curry / wakame / mango

Steak tartaar

Klassieke bereiding / toast

+8

Corvina

Kombu / maisstructuren /
zoete aardappel / kervel

Bisque

Hollandse garnalen / rouille / knoflooktoast

+4

Witlof

Parmaham / truffelboter /
Parmezaanse kaas schuim

+4

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Forel

Kwekerij 't Smallert / zuurkool /
saus van gerookte paling / bieslook

Iberico wang

Rhederoord blond "Het Geheim" /
stampot postelein

Tarte Tatin (V)

Winterpeen / knolselderij / crème
peterseliewortel / Bleu D'Auvergne

"Arnhem Angus"

Lokaal en eerlijk rundvlees,
wisselend aanbod.
Tartelette champignons-truffel /
gebraiseerde sjalot / knolselderij /
jus fenegriek

Dagprijs

Kwartel

Van de Big Green Egg / krokante
polenta / prei / jus dragon

+6

Dagverse vis

Wat de markt biedt

Dagprijs

Extra te bestellen bij de hoofdgerechten

Portie verse friet

Met huisgemaakte mayonaise

+5

Salade van het seizoen

+5

À LA CARTE

NAGERECHTEN

Lange vinger	Koffiecrème / citrusgel / chocoladesaus / vanille-ijs	
Dessert “surprise”	Wisselend dessert van onze patissier	
Crème brûlée	Tonkaboon / sinaasappel ijs / kokos schotsen	+4
Kazen	Van de kaaswagen / Grappa druiven / huisgebakken bierbrood	+10

KOFFIE & THEE

Potje thee*	Darjeeling / Wild Rooibos / English Breakfast, Earl Grey / Jade Geen Lips / Lemongrass & ginger / Chamille / Mint Tripple / Redberry & hibiscus	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 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, kerenhouten 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.

