



## 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  
Rhederood

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.

Dit menu is ook vegetarisch te bereiden, vraag de gastvrouw/heer naar de mogelijkheden.

<b>3-gangen</b>	<b>45</b>
<b>4-gangen</b>	<b>55</b>
<b>5-gangen</b>	<b>65</b>
<b>6-gangen</b>	<b>75</b>
<b>Extra kaasgang</b>	<b>10</b>
<b>Kaas ipv dessert</b>	<b>5</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>8,75</b>
<b>BOB arrangement per glas</b>	<b>5,75</b>

---

### SAPPENARRANGEMENT

---

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.

<b>Sappenarrangement per glas</b>	<b>8,75</b>
---------------------------------------	-------------

## À LA CARTE

---

### APERITIEF

---

<b>Oesters</b>	Zeeuwse creuses	<b>3,75 per stuk</b>
	Platte Zeeuwse oesters	<b>4,75 per stuk</b>
	Oesterbereiding creuses	<b>5,75 per stuk</b>
	Vinaigrette van soja en passie / komkommer / kokos / rode peper	
<b>Parmezaanse kaas met truffelhoning</b>	Met honing van eigen landgoed	<b>6,75</b>
<b>Italiaanse ham</b>	Eigen import uit de Marken	<b>8,75</b>
<b>Kaviaar</b>	Steurhoeve Laren / 10 gram / traditionele garnituren	<b>à 29 per blikje</b>
	Tevens te bestellen als supplement op uw gerecht / 10 gram	<b>+ 25</b>

---

### VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

---

<b>Steak tartaar</b>	Klassieke bereiding / toast zuurdesem / frisse salade	<b>17,50</b>
<b>Dutch yellowtail</b>	Gemarineerd in sinaasappel / koolrabi / daslook / karnemelk	<b>19,50</b>
<b>Buratta (V)</b>	Diverse soorten tomaten / crème van tomaat / schuim basilicum	<b>16,50</b>
<b>Bisque</b>	Hollandse garnalen / venkel / toast / rouille	<b>14,50</b>



Koetshuis  
Rhederoord

## À LA CARTE

---

### HOOFDGERECHTEN

---

<b>“Arnhem Angus”</b>	Lokaal en eerlijk rundvlees, wisselend aanbod. Artisjok bereidingen / pommes Dauphine	<b>37,50</b>
<b>Scholfilet</b>	Witte asperges / olijven / octopus / groene kruiden Hollandaise	<b>28,50</b>
<b>Aubergine (V)</b>	Van de Big Green Egg / Pommes fondant / ratatouille / groente jus	<b>25,50</b>

### **Klassieker uit het seizoen**

Met trots presenteren wij in samenwerking met onze lokale leveranciers een wisselende klassieker uit het seizoen. Vraag de gastheer/gastvrouw naar de mogelijkheden van deze vlees of vis klassieker.

**Dag  
prijs**

### **Extra te bestellen bij de hoofdgerechten**

<b>Portie verse friet</b>	Met huisgemaakte mayonaise	<b>5</b>
<b>Salade van het seizoen</b>		<b>5</b>
<b>Witte asperges</b>	4 stuks met roomboter	<b>10</b>

## À LA CARTE

---

### NAGERECHTEN

---

<b>Kaaswagen</b>	Huisgebakken bierbrood / grappa druiven / abrikozen marmelade	<b>17,50</b>
<b>Tarte au citron</b>	Merengue / aardbei / zwarte peper / yoghurt ijs	<b>11,50</b>
<b>Surprise dessert</b>	Wisselend dessert van onze patsier	<b>11,50</b>

---

### KOFFIE & THEE

---

<b>Potje thee*</b>	Darjeeling / Wild Rooibos / English Breakfast, Earl Grey / Jade Geen Tips / Lemongrass & ginger / Chamille / Mint Tripple / Redberry & hibiscus	<b>5</b>
<b>Koffie*</b> (met havermelk +0,50)	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 friszoete likeur ongeveer zes weken in onze kelder. Uiteraard ijskoud geserveerd	<b>6</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, kersenhouten vaten	<b>8,50</b>
<b>Distillerie Berta DiAnisè Sambuca</b>	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.	<b>8,50</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>8,50</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 Rhederood Cadeaukaart'.

Deze cadeaukaart is te vullen met een bedrag naar keuze en te besteden bij Landgoed Rhederood en Restaurant Koetshuis Rhederood. 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.

### **ONZE LANDGOED PRODUCTEN VOOR THUIS**

<b>Planeta olijfolie</b>	<b>13</b>
<b>Rhederood Limoncello</b>	<b>15</b>
<b>Rhederood honing</b>	<b>6,95</b>
<b>Rhederood blond bier 'Het Geheim'</b>	<b>2,95</b>
<b>Rhederood Gin</b>	<b>60</b>
<b>Water 159</b>	<b>5,25</b>