



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 30 stijlvolle hotelkamers.

Wij wensen u een prachtige avond toe in Restaurant Koetshuis Rhederoord.

www.rhederoord.nl





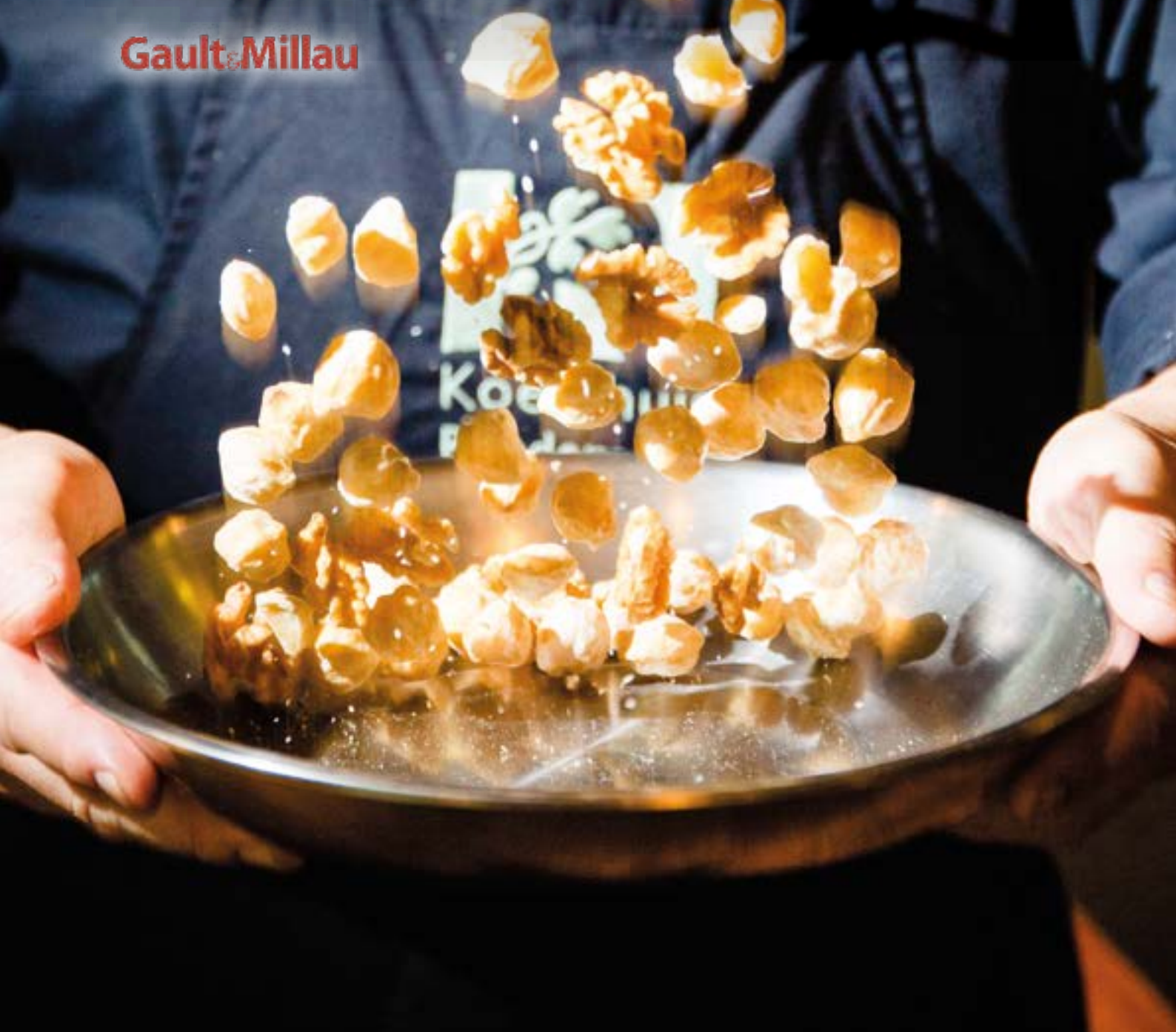
Koetshuis
Rhederood

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.

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.

3-gangen	45
4-gangen	55
5-gangen	65
6-gangen	75
Extra kaasgang	10
Kaas ipv dessert	5

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

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.

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

À LA CARTE

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Oesters	Zeeuwse creuses	4,00 per stuk
	Oesterbereiding creuses	6,00 per stuk
	Vinaigrette van Ponzu / Schuim van Kafir limoen / Aardappelkrokant	
Bouillabaisse	Schelvis / Inktvis / Saffraan / Wortel	15,00
Carpaccio	Ossenhaas / Rucola pesto / Macadamia noten / Elster Roem	17,50
	+ Eendenlever (supplement)	10,00
Tomaat (V)	Filet Americain / Amsterdams zuur / Brioche / Paprika / Crème van Shiitake	15,00
Kabeljauw	Gemarineerde coquille / Aardappelsalade / Crème van bieslook / Aardappelkaantjes	16,50



Koetshuis
Rhederoord

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

“Arnhem Angus”	Entrecote / Pompoen bereidingen / Bitterbal van de tong / Jus van “5-spice”	37,50
Zeeduivel	Brandade / BBQ prei / Beurre Blanc van vadouvan / Dille olie	29,50
Boerderij Eend	Tomasu Soya / Paksoi / Jus van wortel	28,50
Millefeuille (V)	Bladerdeeg / Knolselderij / Artisjok / Cantharel / Zoete ui / Saus van lange peper	25,50

Extra te bestellen bij de hoofdgerechten

Portie verse friet	Met huisgemaakte mayonaise	5,50
Salade van het seizoen		5,50
Stoofperen	4 stuks	5,50

À LA CARTE

NAGERECHTEN

Appeltaart	Mousse groene appel / Biscuit / Citroengel / Ijs van hangop en honing	11,50
Stroopwafel	Hazelnoot crème / Kaneelstroop / Ijs van duindoombes en vanille	11,50
“Dessert Surprise”	Wisselend dessert van onze patissier	11,50
Kaaswagen	Huisgebakken brioche / Perenmarmelade	17,50

KOFFIE & THEE

Potje thee	Verse munt (+0,50) Verse gember (+0,50) Earl Grey – Wild Rooibos – Darjeeling – Jade Green Tips – English Breakfast – Mango Noir – Chamomile – Lemongrass & Ginger Geserveerd met huisgemaakte nougat.	5,00
Koffie (met havermelk +0,50)	Koffie / Espresso / Cappuccino / Doppio / Latte Macchiato / Koffie verkeerd / Espresso Macchiato / Ristretto Geserveerd met huisgemaakte nougat.	5,00
Koffie/thee met huisgemaakte friandises		9,50
Special Coffee	French (Cointreau) / Spanish (Tia Maria) / Irish (Whisky) / Italian (Amaretto)	9,00
Special Coffee met huisgemaakte friandises		13,50

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	6,00
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	9,50
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.	9,50
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.	9,50

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 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

Planeta olijfolie	13,00
Rhederood Limoncello	15,00
Rhederood honing	6,95
Rhederood blond bier 'Het Geheim'	2,95
Rhederood Gin	60,00
Water 159	5,25