

BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS
by Rhederoord

WELKOM OP LANDGOED RHEDEROORD!

Wat leuk dat je er bent! Wist je 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 je 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 je een prachtige avond toe in Bar Restaurant Koetshuis by Rhederoord.

www.rhederoord.nl



BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS
by Rhederoord

Onze Chef en zijn team nemen je 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 je graag! Het menu wordt samengesteld met ingrediënten uit het seizoen en specialiteiten van onze keuken. Indien gewenst kun je je menu uitbreiden met kaas. Het verrassingsmenu van de Chef is alleen per tafel te bestellen.

3-gangen	45
4-gangen	55
5-gangen	65
6-gangen	75

Op verzoek serveren we zuurdesembrood met Siciliaanse olijfolie, roomboter en beurre noisette à 6,- per bol

WIJNARRANGEMENTEN

Wij serveren graag passende wijnen bij elke gang van je 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

BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS
by Rhederoord

À LA CARTE

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Op verzoek serveren we zuurdesembrood met Siciliaanse olijfolie, roomboter en beurre noisette à 6,- per bol

Oesters	Zeeuwse Creuses	4
Oesters “Bloody Mary”	Vodka / Tomatensap / Bleekselderij / Citroen	6
Koolraap	Chimichurri / Peterselie / Gezouten citroen	15
Paté de Campagne	Desemcrouton / Mierikswortel / Rode koolsalade	15
Carpaccio	Ossenhaas / Rucolapesto / Macadamia noten / Elster Roem	18
	<i>Supplement: Eendenleverkrullen</i>	10
Forel	Aardpeer / Yuzu / Kervel	15
Bisque	Schaal- en schelpdieren / Rivierkreeft / Venkel	15

BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS
by Rhederoord

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Heilbot	Bleekselderij / Gerookte aardappelmousseline / Gevogeltejus	29
Kalfssukade	Paddenstoelen duxelle / Brioche / Aardappelfondant / Spinazie / Madeirajus <i>Supplement: Gebakken eendenlever</i>	29 12
Knolselderij steak	Oeraardappel / Miso / Worteljus	27

Extra te bestellen bij de hoofdgerechten:

Verse frieten	Parmezaanse kaas / kruidenmayonaise	6
Salade	Wisselende salade uit het seizoen	6

BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS
by Rhederoord

KOETSHUIS **FOODMARKET**

Het wisselende aanbod van onze lokale topleveranciers inspireert onze Chef om altijd de meest **verse vis, schaal- & schelpdieren en het lekkerste stuk vlees** te serveren. Deze kies je zelf van onze foodmarket!

Creëer je eigen hoofdgerecht met onze foodmarket!

Indien gewenst **fileren we de vis met liefde voor je aan tafel.**

Onze gastheer of gastvrouw neemt je graag mee om het verse aanbod van onze foodmarket te ontdekken.

Side dishes to share

Verse frieten met Parmezaanse kaas en kruidenmayonaise	6
Gegratineerde zoete aardappel	6
Wisselende salade uit het seizoen	6
Tomatensalade met burrata en basilicum	6
Ratatouille van seizoensgroenten	6
Gebakken bloemkool met Gruyère schuim en gekarameliseerde ui	6

Sauzen

Hollandaisesaus	3
Bearnaisesaus	3
Sjalottenjus	2
Beurre Blanc met gepofte knoflook	2

We raden je aan twee bijgerechtjes per persoon te bestellen

BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS
by Rhederoord

À LA CARTE

DESSERTS

“Dessert Surprise”	Wisselende specialiteit van onze patissier	12
Bros	Pistache / Mandarijn / Caramel	12
Tartelette	Zwarte sesam / Conference peer / Dragon	12
Kaaswagen	Huisgebakken brioche / Perenmarmelade	18
Espresso Martini	Cocktail / Espresso / Berta Crema Caffé / Vodka	12



DIGESTIEVEN

LIKEUREN

Naast ons uitgebreide assortiment likeuren bieden we je ook een aantal specials.

Rhederoord limoncello	<p>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</p>	6
Distillerie Berta Amaretto DiMombaruzzo	<p>Meesterlijke Amaretto uit Piemonte, gemaakt op basis van kennis, kunde en traditie. Elegante, verfijnde klasse. De likeur wordt gerijpt in kleine, kersenhouten vaten</p>	9,50
Distillerie Berta DiAnisè Sambuca	<p>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.</p>	9,50
Distillerie Berta Dinero Crema Al Caffè	<p>Een prachtig huwelijk tussen zachte alcohol en de beste Italiaanse koffie. De krachtige koffiebonen zorgen voor een echte karakteristieke smaak.</p>	9,50

Naast deze likeuren bieden wij je een uitgebreide kaart met whiskey, cognac en armagnac.

BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS
by Rhederoord

GEEF EEN BELEVING OP ONS LANDGOED! **CADEAU**

Wil je 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 Bar Restaurant Koetshuis by Rhederoord. Diegene aan wie je 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.

