

BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS  
by Rhederoord

## WELKOM BIJ BAR RESTAURANT KOETSHUIS BY RHEDEROORD!

Wat leuk dat je er bent! 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.

Wist je dat Bar Restaurant Koetshuis by Rhederoord onderdeel is van Landgoed Rhederoord? 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, zowel het Landhuis als het Koetshuis bieden ruimte op maat voor elk gezelschap, zowel binnen als buiten. Wat dacht je van aangeklede borrel, uitgebreid diner, (personeels)feest, babyshower of jubileum. Ook is er de mogelijkheid om te blijven overnachten in één van de 30 stijlvolle hotelkamers.

Wij wensen je een prachtige avond toe!

**Gault Millau**

Team Landgoed Rhederoord

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





## 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 keukens. Indien gewenst kun je je menu uitbreiden met kaas. Het verrassingsmenu van de Chef is alleen per tafel te bestellen.

Op verzoek serveren we zuurdesembrood met boerenboter, Beurre Noisette en Extra Vierge olijfolie à 6,- per bol.

**3-gangen 49**

**4-gangen 59**

**5-gangen 69**

**Extra kaasgang 18**

**Kaas i.p.v. dessert 8**

**Liever wild in het hoofdgerecht?**

**Dat kan, wij berekenen een toeslag van 10,- op het menu**

### WIJNARRANGEMENTEN

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

**Wijnarrangement  
per glas 9,75**

**BOB arrangement  
per glas 6,75**

### ALCOHOLVRIJARRANGEMENT

**Jörg Geiger:** het ongegiste sap van zelf geteelde oude rassen appels en peren vermengd met ander fruit, groenten, verse kruiden, specerijen, bloesems en zelfs wijn zorgen voor een unieke alcoholvrije smaakbeleving bij onze gerechten!

**Alcoholvrij arrangement  
per glas 8,75**



## À LA CARTE

### VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Op verzoek serveren we zuurdesembrood met boerenboter, Beurre Noisette en Extra Vierge olijfolie à 6,- per bol

|                      |                                                                                                             |          |           |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| <b>Oesters</b>       | Fine de Claire / sjalot in<br>rode wijnazijn / citroen                                                      | per stuk | <b>4</b>  |
| <b>Kalfsribeye</b>   | Dun gesneden / Hollandse garnalen /<br>blini / langoustinegelei / komkommer /<br>dragon mayonaise           |          | <b>18</b> |
| <b>Witlof (V)</b>    | Tartelette / crème van ui / crumble<br>gorgonzola / kweepeergel / dressing van<br>kefir en bloedsinaasappel |          | <b>15</b> |
| <b>Heilbot</b>       | Rouleau / kataifi / kaantjes van ui /<br>waterkers / ansjovis mayonaise / dressing<br>tomaat en steranijs   |          | <b>18</b> |
| <b>Steak Tartaar</b> | Aan tafel bereid                                                                                            |          | <b>22</b> |
| <b>Kalfszwezerik</b> | Mousseline / raapstelen / gestoofde radijs /<br>saus suprême / krokante kippenhuid                          |          | <b>22</b> |
| <b>Risotto (V)</b>   | Pompoen / pompoenpitten /<br>tomatenolie / Délice de Bourgogne                                              |          | <b>18</b> |
| <b>Bisque</b>        | Gamba / brioche / kreeftenmayonaise                                                                         |          | <b>16</b> |



## À LA CARTE

### HOOFDGERECHTEN

|                     |                                                                                                            |           |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Polderhoen</b>   | Pommes dauphine / wortel / crème van peterseliewortel en kokos / olie van peterselie                       | <b>27</b> |
| <b>Zeeduivel</b>    | Rouleau / savooie kool / crème van aardpeer / sous-vide prei / anijschampignon en beurre blanc van vanille | <b>27</b> |
| <b>Val Dieu (V)</b> | Krokant gebakken met bataat crème / engelenhaar / schorseneer / jus van groenten                           | <b>27</b> |

*Extra te bestellen bij de hoofdgerechten:*

|                      |                                     |          |
|----------------------|-------------------------------------|----------|
| <b>Verse frieten</b> | Parmezaanse kaas / kruidenmayonaise | <b>6</b> |
| <b>Salade</b>        | Wisselende salade uit het seizoen   | <b>6</b> |



## KOETSHUIS **FOODMARKET**

Het wisselende aanbod van onze lokale topleveranciers inspireert onze Chef om altijd de meest **verse vis** 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 | <b>6</b> |
| Wisselende salade uit het seizoen                      | <b>6</b> |
| Kriel in de schil / knoflook crème fraîche             | <b>6</b> |
| Buffelmozzarella met tomaat / olijfolie & basilicum    | <b>8</b> |
| Geroosterde wortel met Ras el Hanout                   | <b>6</b> |
| Diverse groenten uit het seizoen                       | <b>8</b> |

### **Sauzen**

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Hollandaisesaus    | <b>3</b> |
| Bearnaisesaus      | <b>3</b> |
| Sjalottenjus       | <b>4</b> |
| Morilles roomsaus  | <b>4</b> |
| Beurre blanc       | <b>3</b> |
| Jus van het moment | <b>4</b> |

*We raden je aan twee bijgerechtjes per tafel van twee personen te bestellen.*

BAR | RESTAURANT



**KOETSHUIS**  
by Rhederoord

## À LA CARTE

---

### DESSERTS

---

|                                      |                                                                                                               |           |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Hazelnoot</b>                     | Crèmeux / gekarameliseerde hazelnoot in rozemarijn / ijs van beurre noisette / kalamansi gel / koffie crumble | <b>14</b> |
| <b>Speculaas</b>                     | Cakeje / chutney van peer / chocolade tuile / bloedsinaasappel sorbet                                         | <b>14</b> |
| <b>Dessert surprise</b>              | Wisselend dessert van onze patissier                                                                          | <b>14</b> |
| <b>Kaaswagen</b>                     | Kletsenbrood / kweepeer marmelade                                                                             | <b>18</b> |
| <b>Friandises</b>                    | Zoetigheden voor bij de koffie of thee                                                                        | <b>7</b>  |
| <b>Espresso<br/>Martini Cocktail</b> | Espresso / Berta Crema Caffé / vodka                                                                          | <b>12</b> |



## DIGESTIEVEN

---

### LIKEUREN

---

Naast ons uitgebreide assortiment likeuren bieden we je 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

**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 je een uitgebreide kaart met whiskey, cognac en armagnac.

## 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.

