

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.

Hoegroot 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





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 het 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

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 ongegist sap van zelf geteelde oude rassen appels en peren vermengd met ander fruit, groenten, vers kruiden, specerijen, bloesems en zelfs wijnzorg 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

Oesters	Fine de Claire / sjalot in rode wijnazijn / citroen	per stuk	4
Marbré	Eendenborst / rilette / eendenlever / brioche croutons / gebrande uitjes / gemarineerde koolrabi / gel rabarber / mosterd-sinaasappel vinaigrette		19
Beekridder	Zachtgegaard/gemarineerde Chinese kool / krokante Chinese kool / sorbet van dille en groene appel / sabayon van crème fraîche		18
Cremeux (V)	Yoghurt en lente-ui / curry madras macadamia / crème van gegrilde lente-ui / gember crumble / vinaigrette van yoghurt en lente-ui / pickle van radijs		15
Steak Tartaar	Aan tafel bereid		22
Shortrib	Rucola mousseline / krokant van polenta en mosterd / panipuri / stoofjus		19
Risotto (V)	Tuinbonen / Olde Remeker / muntolie		18
Bisque	Gamba / brioche / kreeftenmayonaise		16

BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS
by Rhederoord

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Roodbaars	Venkel / groene asperge / pommes fondant / beurre blanc van bouillabaisse	29
Ravioli (V)	Wortel en ricotta vulling / pesto van wortellook / crème van Pecorino / beurre blanc van wortel / daslookolie	27
Lam	Rouleau / flan van doperwten / crème rode biet / pistache crumble / pancetta / lamsjus met rozijntjes	29

Extra te bestellen bij de hoofdgerechten:

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



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	6
Patatas bravas van zoete aardappel	8
Geroosterde bloemkool	6
Warme lentegroenten met kerveldressing en notenkruim	8
Ceasar salade	6
Hollandse witte asperges met Hollandaisesaus	(4 stuks) 8

Sauzen

Hollandaisesaus	3
Bearnaisesaus	3
Jus van port met rozemarijn	4
Morille roomsaus	4
Beurre blanc	3
Jus van het moment	4

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

BAR | RESTAURANT



KOETSHUIS
by Rhederoord

À LA CARTE

DESSERTS

Parfait	Ananas en kokos / tuille van ananas en kaffir / baba au Malibu / lychee en limoen coulis	14
Tartelette	Witte chocolade mousse / granaatappelsorbet / granaatappelpitjes / mango gel / roze peper	14
Dessert surprise	Wisselend dessert van onze patissier	14
Kaaswagen	Kletsenbrood/perzik-dragonmarmelade	18
Friandises	Zoetigheden voor bij de koffie of thee	7
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	Voor deze zomersedrank 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, kersen houten 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 echt karakteristiek smaak.	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 Rhederoorden 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 hart welkom als gast op een van onze events.

Meer weten? Vraag onze gastheer/gastvrouw naar de mogelijkheden.

