

Beste fijnproever,

*Welkom in de bossen van Bennekom, welkom in Het Koetshuis.
Wat leuk om u te mogen ontvangen als onze gast.*

*Ons keukenteam kookt voor u met respect voor onze producten,
met liefde en creativiteit. Wij hebben deze kaart voor u samengesteld,
geïnspireerd door wat dit seizoen u en ons te bieden heeft.*

*Vandaag werkt het team aan een bijzonder culinaire beleving voor u!
Proef, ervaar en geniet zo vaak u kunt.*

*Danny Löhr en Tom Lamers
Team Het Koetshuis*

Onze menu's

Menu Beleving

5 gangen Menu Beleving € 105.-

6 gangen Menu Beleving € 130.-

7 gangen Menu Beleving € 150.-

*Al het moois wat Het Koetshuis u te bieden heeft,
hebben wij samengebracht in ons Belevingsmenu.*

Lekkernijen om mee te beginnen

Oesters

Gillardeau met klassieke garnituur € 9.50

Gillardeau gepocheerd met beurre blanc en kaviaar € 14.50

Kaviaar

Klassiek: met pommes gaufrettes, zure room en kappertjes per 30 gram € 65.-

*Vanaf 6 personen verzoeken wij u te kiezen voor één gezamenlijk menu.
Vanzelfsprekend houden wij rekening met eventuele wensen of diëten. Heeft u een
allergie? Meld het ons alstublieft.*

De Gerechten

Langoustine

Geplette en gebakken langoustine, baerii kaviaar, lardo di colonnata en tijgermelk
€65.-

Ganzenlever

Luchtige mousse van ganzenleverpaté met compote van groene appel en gember
€35.-

Tartaar

Tartaar van Simmentaler rund en Gillardeau oester
€35.-

Sliptong & Kreeft

Sliptong met Canadese kreeft, Romeinse sla, gel van sinaasappel
en luchtige saus van kreeft
€35.- , hoofdgerecht €49.50

Griet

Gegrilde griet met paling en luchtige aardappel, beurre blanc van schaaldieren
€39.50 , hoofdgerecht €49.50

Rode mul

Op brique deeg gebakken rode mul met chorizo en diverse bereidingen van tomaat
€29.50 , hoofdgerecht €42.50

Zwezerik

Kalfszwezerik met bleekselderij, zoetzure wortel en saus van groene curry
€39.50 , hoofdgerecht €49.50

Veluws eend

Gebraden eendenborst met salade van biet, spitskool en jus van eend
€45.-

Dubbeldoel Entrecote

Dubbeldoel entrecote met mergpijp, groene asperge, zomer truffel, ravioli gevuld met kalfstong en
merg, en rode-wijnjus
€49,50

Vegetarische voorgerechten/ tussengerechten

Avocado

Diverse bereidingen van avocado met ponzu saus en aceto balsamico
€29.50

Tomaat

Coeur de boeuf tomaat met gebrande pasta, aardbei en "bloody mary"
€29.50

Specialiteit van de chef

Romige crèmesoep van wat de natuur op dit moment te bieden heeft
€18.50

Venkel

Flan van venkel met zilte zeegroente en frisse beurre blanc van dille
€34.50

Vegetarische Hoofdgerechten

Zomerprei

Bao bun gevuld met gekarameliseerde zomerprei, miso en saus van groene curry
€40.-

Bosbiet

Smeuïge risotto van rode bosbiet met blue stilton, hazelnoot en groene kruiden
€40.-

Nagerechten

Kaas

Een keuze uit Nederlandse en buitenlandse kazen

€25.-

Framboos

Verleiding van Hollandse frambozen, witte chocolade en basilicum

€19.50

Romanoff

De klassieke aardbei Romanoff

€19.50

Gewoon lekker

Warme madeleines (3 stuks) met geslagen vanilleroom en chocolade

€12.50

Ganzenlever

Paté van ganzenlever met toast van brioche, gesmolten époisses, appelstroop en zomer truffel

€20.-