

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 € 65.00

*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
€ 65.00

Ganzenlever

Luchtige ganzenlever met mousse van espresso, oloroso sherry en pruim
€ 35.00

Tonijn

Tartaar van tonijn met ingelegde pickles, crème van wakame en IJsselmeerpaling
€ 32.50

Sliptong & Kreeft *signatuur van de chef

Sliptong met Canadese kreeft, Romeinse sla, gel van sinaasappel
en luchtige saus van kreeft
€ 35.00, hoofdgerecht € 49.50

Tarbot

Gegrilde tarbot met kastanje, nashi-peer en Mornay saus van emmentaler en truffel
€ 39.50 hoofdgerecht € 49.50

Rog

Gebakken rogvleugel met gepofte paprika, pata negra en saus van zoethout
€ 29.50, hoofdgerecht € 42.50

Zwezerik

Kalfszwezerik met compote van bospaddenstoelen, sambai en saus van eekhoortjesbrood
€ 39.50, hoofdgerecht € 49.50

Kwartel

Kwartelborst met zuurkool, katenspek en jus van mosterd en kwartel
€ 45.00

Black Angus

Dunne lende van Black Angus, gepofte ui en een jus van rode port
€ 45.00

Vega

Voorgerechten/ tussengerechten

Bloemkool

Rendang van bloemkool en courgette, crème van pinda en schuim van curry

€ 29.50

Paprika

Tartaar van gedroogde paprika, gebrande mais, avocado en krokante tortilla

€ 29.50

Specialiteit van de chef

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

€ 18.50

Eekhoortjesbrood

Flan van eekhoortjesbrood met compote van bospaddenstoel, Amsterdams zuur en schuimige saus van eekhoortjesbrood

€ 34.50

Hoofdgerechten

Spinazie

Gnocchi van aardappel en spinazie, crème van gorgonzola en schuim van walnoten

€ 40.00

Boerenkool

Tarte tatin van boerenkool met knolselderij en rode ui

€ 40.00

Nagerechten

Kaas

Een selectie van Nederlandse en buitenlandse kazen
€ 25.00

Bloedsinasappel

Verleiding van bloedsinasappel met roomijs van citroengras
€ 19.50

Exotisch fruit

Soufflé van exotisch fruit met diverse bereidingen van exotisch fruit
€ 19.50

Gewoon lekker

Warme madeleines (3 stuks) met geslagen vanilleroom en chocolade
€ 12.50