

*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

Crème brûlée van ganzenlever met sorbet van groene appel en ijskoud appelsap  
€ 35.00

### Krab & Kalf

Frisse salade van krab en kalf, avocado en crème van oester  
€ 32.50

### Paling

“Paling in het groen” op onze wijze met asperge en gel van limoen  
€29.50

### Sliptong & Kreeft \*signatuur van de chef

Sliptong met kreeft, Hollandse asperge, gel van sinaasappel en luchtige saus van kreeft  
€ 39.50, hoofdgerecht € 49.50

### Heilbot

Heilbot zacht gegaard in citrusboter, krachtige bouillon van champignon, droge worst en kruidnagel  
€ 29.50 hoofdgerecht € 42.50

### Schol

Rouleau van schol, macadamianoot, spinazie en mierikswortel  
€ 29.50, hoofdgerecht € 42.50

### Zwezerik

Kalfszwezerik krokant gebakken met Comté, walnootpesto en jus van rode wijn  
€ 39.50, hoofdgerecht € 49.50

### Poussin

Borstfilet van Belgisch piepkuiken met gepofte zoete ui, crème van champignons  
en jus van geroosterde kippenvleugels  
€ 29.50, hoofdgerecht € 42.50

### Lam

Gebraden rugfilet van Veluws lam, krokante ragout van lam, Hollandse asperge,  
en jus van lam en lapsang souhong  
€ 45.00

## Vega

### Voorgerechten/ tussengerechten

#### Knolselderij

Marbré van knolselderij en nori, crème van truffel en oosterse dressing van knolselderij  
€ 29.50

#### Asperge

Caprese van Hollandse asperges, tomaten, basilicum en mozzarella  
€ 29.50

#### Specialiteit van de chef

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

### Hoofdgerechten

#### Pompoen

Gyoza gevuld met Thaise compote van pompoen met yuzu en vinaigrette van "VOC" kruiden  
Tussengerecht € 29.50 Hoofdgerecht € 35.00

#### Voorjaarsgroente

Tartelette gevuld met asperge en doperwt  
€ 35.00

#### Morille en Asperge

Romige risotto van morille, gepocheerde eidooier, Hollandse asperge en verse truffel  
Tussengerecht € 32.50 Hoofdgerecht € 45.00

## Nagerechten

### Kaas

Een selectie van Nederlandse en buitenlandse kazen  
€ 25.00

### Rabarber en tonka

Verleiding van rabarber en tonkabonen  
€ 19.50

### Ananas

Tarte tatin van ananas, roomijs van Madagaskar-vanille en diverse bereidingen van piña colada  
€ 19.50

### Cassis

Soufflé van cassisbes met witte chocolade  
€ 19.50

### Gewoon lekker

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