

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

Drie bereidingen van langoustine, met wortel, citroengras en cacao  
€65.00

### Beekridder

Gemarineerde beekridder met oester, koolrabi en saus van citrus  
€29.50

### Bonbon boeuf

Bonbon van dingesneden rundvlees met salade van aardappel en kalfstong,  
zilverui en dressing van pancetta en sjalotten  
€29.50

### Ganzenlever

Crème brûlée van ganzenlever met sorbet van groene appel en ijskoud appelsap  
€42.50

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

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

### Zonnevis

Zonnevis gegaard in boerenboter, prinsessenboon en saus van laurierblad  
€29.50, hoofdgerecht €42.50

### Rode mul

Rode mul met warme salade van ratatouille, scheermes en saus van vadouvan  
€29.50, hoofdgerecht €42.50

### Zwezerik

Kalfszwezerik met compote van prei van de BBQ, schuim van aardappel, en gerookt zolderspek  
€39.50, hoofdgerecht €49.50

### Anjouduif

Borstfilet van Anjouduif, knolraap, abrikoos en jus van duif en koffie  
€39.50, hoofdgerecht €49.50

### Reebok

Gebraden rugfilet van reebok met cantharellen, kers gevuld met marsepein en jus van kriek  
€45.00

## Vega

### Voorgerechten / tussengerechten

#### Komkommer

Zoetzure komkommerbereidingen met gin en bouillon van komkommer en wasabi

€ 29.50

#### Gazpacho

De klassieker op diverse manieren gepresenteerd

€ 29.50

#### Specialiteit van de chef

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

€ 18.50

### Hoofdgerechten

#### Springroll

Rijstblad gevuld met frisse zomergroente, Thaise basilicum en saus van "Tom yam"

Tussengerecht € 29.50, hoofdgerecht € 35.00

#### Lavas en artisjok

Romige risotto met lavas, gebakken artisjok, Parmezaan en cashewnoot

Tussengerecht € 29.50, hoofdgerecht € 35.00

#### "Strudel" geitenkaas

Strudel gevuld met geitenkaas, courgette en saus van vadouvan

€ 35.00

## Nagerechten

### Kaas

Een selectie van Nederlandse en buitenlandse kazen  
€ 25.00

### Citrus & braam

Fluweelzacht taartje van citrus met bramen, hangop en roomijs van bokkenpootjes  
€ 19.50

### Koffie & hopjes

Soufflé op basis van koffie met diverse bereidingen van "Haagse hopjes"  
€ 19.50

### Millefeuille

Klassieke millefeuille met rood fruit, champagnesabayon en roomijs van vanille  
€ 19.50

### Gewoon lekker

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