

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
6 gangen Menu Beleving € 130.-

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

Menu Du Mois 3 gangen €65.00
Lunch: donderdag & vrijdag
Diner: woensdag & donderdag

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 watermeloen, citroengras, en bospeen
€65.00

Wilde eend

Gyros van wilde eend met tzatziki en veenbessen
€29.50

Hereford-rund

Tartaar van gerookt Hereford-rundvlees, salade van gepofte aardpeer, zuurdesem en dressing van oester
€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

Coquille

In boerenboter gebakken coquilles met katenspek en schuimige saus van zuurkool
€35.00, hoofdgerecht €47.50

Snoekbaars

Snoekbaars met appelstroop, gerookte paling, rode biet en saus van grove mosterd
€29.50, hoofdgerecht €42.50

Haas

Haas gemarineerd in Glühwein, met hazenpeper en koninklijke hazenjusz
€35.00, hoofdgerecht €47.50

Fazant

Gebraden fazantenborst met salie, witlof, eekhoortjesbrood en jus van salie
€35.00, hoofdgerecht €47.50

Hert

Gebraden hertenrugfilet met "stampotje rode kool", boudin noir, kweeper en jus van specerijen
€45.00

Voorgerechten/ tussengerechten

Bospeen en meloen

Tartaar van gedroogde bospeen met gemarineerde cantaloupe meloen, citroengras en dressing van wortel en specerijen

€29.50

Aubergine

Oosters gemarineerde aubergine met krachtige Aziatische bouillon

€29.50

Specialiteit van de chef

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

€18.50

Hoofdgerechten

Bloemkool" schnitzel" stroganoff

Krokante bloemkool, gepofte tomaat en stroganoffsaus

€29.50, hoofdgerecht €35.00

Tarte aux légumes

Smeuïge groentetaart op basis van zoete aardappel en courgette

€29.50, hoofdgerecht €35.00

Tortellini eekhoortjesbrood

Tortellini gevuld met compote van eekhoortjesbrood en schuimige saus van eekhoortjesbrood

€29.50, hoofdgerecht €35.00

NAGERECHTEN

Kaas

Een selectie van Nederlandse en buitenlandse kazen
€ 25.00

Mango sticky rice

Dessert geïnspireerd door de Thailandreis van de chef
€19.50

Pruim & vijg

Soufflé op basis van vijgen, compote van pruim, 70% pure chocolade en roomijs van kaneel
€19.50

Banaan

Diverse bereidingen van geflambeerde banaan met yuzu en roomijs van karamel
€19.50

Gewoon lekker

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