

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.

Anouk & Danny Löhr
Brandon de Bruin
Team Het Koetshuis

Onze menu's

Menu Beleving

4 gangen Menu Beleving € 69.50

Zalm/ Kabeljauw/ Duif/ Peer

6 gangen Menu Beleving € 125.00

Zalm/ Tonijn/ Sliptong/ Kabeljauw/ Duif/ Keuze dessert

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

Extra

Gillardeau oester met klassieke garnituur € 6.50

Gillardeau oester gepocheerd met beurre blanc en kaviaar € 14.50

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.

A la Carte

Voorgerechten

Noorse zalm € 29.50

Lauwarme Noorse zalm met witte kool, palmkool, en een romige saus van pernod

Tonijn* signatuur van de chef € 34.50

Twee bereidingen van tonijn met tomaat, chorizo en een crème van ansjovis

Wildzwijn & Ganzenlever € 29.50

Paté en Croute van wildzwijn met pistache, truffel en ganzenlever

Vis gerechten

Sliptong € 29.50 hoofdgerecht €42.50

Sliptong met IJsselmeerpaling, schorseneren, Boechout mosselen en een saus van Ras el hanout

Kabeljauw € 29.50 hoofdgerecht € 42.50

Langzaam gegaarde kabeljauw met aardpeer, winterpostelein en een saus van citroengras

Langoustine € 60.00

Langoustine 2 bereidingen tartaar en gebakken

langoustine met wortel & mango en een saus van Tom ka kai

Vlees gerechten

Zwezerik € 39.50 hoofdgerecht € 47.50

Krokant gebakken zwezerik met structuren van pompoen en rode wijn saus

Anjou duif € 39.50 hoofdgerecht € 47.50

Op karkas gebraden Anjou Duif met diverse bereidingen van bietjes, crème van de levertjes, en saus van duif

Entrecote hoofdgerecht € 47.50

Rubia entrecote met BBQ spitskool, yoghurt en mosterd

NAGERECHTEN

Conference Peer

Mouse van peer met champagne parfait, en vanille saus

€ 19,50

Guanaja chocolade 70%

70 % pure Guanaja chocolade met kumquat en sorbet van passievrucht

€ 19,50

Kaas

Een selectie van Nederlandse en buitenlandse kazen

€ 25,00