

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

Asperges/ Sliptong/ Entrecote/ Mango

6 gangen Menu Beleving € 125.00

Forel/ Asperge/ Sliptong/ Lam/ Entrecote 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

Forel € 29.50

Gepekeld forel met diverse bereidingen van rode biet en dragon

Tonijn\* signatuur van de chef € 39.50

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, postelein en een saus van postelein

Kabeljauw € 32.50                      hoofdgerecht € 45.00

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 Hollandse asperges en rode wijn saus

Hollands lam € 39.50                      hoofdgerecht € 47.50

Hollands lam met dubbel gedopte tuinbonen en saus van lavas

Rund    hoofdgerecht € 47.50

Entrecote met Asperges en daslook en morieljes

## Voorgerechten

Koolrabi € 29.50

Koolrabi met witte kool, palmkool, en een romige saus van pernod

Hollandse asperge € 34.50

Hollandse asperges met raapstelen, hazelnoot en saus van Hollandse asperge

## Tussen gerechten

Trompet de la mort € 29.50

Ravioli van trompet de la mort met schorseneren, hazelnoot, wintertrufel en saus van Parmezaan

Knolselderij € 29.50

Knolselderij met diverse bereidingen van aardpeer en saus van citroengras

## Hoofd gerechten

Pompoen € 42.50

Spaghetti van pompoen met saus van pompoenpit

Rode biet € 47.50

Dry aged rode biet met diverse bereidingen van biet en saus van knoflook

## Desserts

### Mango

Mango met Lyche, banaan en witte sesam €19.50

### Guanaja chocolade 70%

70 % pure Guanaja chocolade met mandarijn en sorbet van passievrucht €19.50

### Kaas

Selectie van binnen en buitenlandse kazen €25.00