

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 bijzondere 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 € 69.50

Tomaat/Rode mul/Speenvarken/Aardbei

Menu Beleving 6 gangen € 125.00

Tomaat/Dorade/Rode mul/Speenvarken/Lam/Keuze dessert

Extra

Gillardeau oester met klassieke garnituur € 7.00

Gillardeau oester gepocheerd met beurre blanc en kaviaar € 14.00

Brioche Paling € 8.00

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.

Voorgerechten

- Dorade** € 29.50
Dorade met structuren van wortel en perzik met kimchi
- Tonijn – signatuur van de chef** € 39.50
Twee bereidingen van tonijn met tomaat, chorizo en een crème van ansjovis
- Ganzenlever terrine** € 39.50
Terrine van ganzenlever met buikspek en gekarameliseerde ui

Visgerechten

- Rode mul** € 29.50 · hoofdgerecht € 42.50
Rode mul gebakken op brique deeg met paprika, olijf en saus van kokos
- Kabeljauw** € 32.50 · hoofdgerecht € 45.00
Langzaam gegaarde kabeljauw met courgette, spinazie en citrus beurre blanc
- Langoustine** € 60.00
Langoustine in twee bereidingen, tartaar en gebakken, met bospeen en saus van langoustine

Vleesgerechten

- Zwezerik** € 39.50 · hoofdgerecht € 47.50
Krokant gebakken zwezerik met eekhoorntjesbrood en saus van truffel
- Hollands lam** € 39.50 · hoofdgerecht € 47.50
Hollands lam met groene asperges, doperwten en saus van lavas
- Speenvarken** € 39.50 · hoofdgerecht € 47.50
Speenvarken met spitskool van de BBQ en romige saus van mosterd

Vega – Voorgerechten

Tomaat € 29.50

Diverse bereidingen van tomaat met een saus van kokos en gember

Groene asperge € 29.50

Groene asperges met raapstelen, hazelnoot en een saus van Hollandse asperge

Vega – Tussen- en hoofdgerechten

Tortellini € 29.50 · hoofdgerecht € 42.50

Tortellini met ricotta, spinazie en mosterdsaus

Wortel € 34.50 · hoofdgerecht € 47.50

BBQ-wortel met spitskool, cashewnoot en een vadouvan saus

Rode biet € 34.50 · hoofdgerecht € 47.50

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

Desserts

Mango € 19.50

Mango met lychee, banaan en witte sesam

Guanaja chocolade 70% € 19.50

70% pure Guanaja chocolade met bereidingen van schwarzwälder kirsch

Kaas € 25.00

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen