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
Beekridder/Prei/Hert/Passievrucht

Menu Beleving 5 gangen € 105.00
Beekridder/Prei/Eend/Hert/Keuze dessert

Menu Beleving 6 gangen € 125.00
Beekridder/Zeebaars/Prei/Eend/Hert/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

Beekridder — € 29.50

Beekridder met radijs, een olie van Oostindische kers, mierikswortel en dressing van karnemelk

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

Rogvleugel — € 29.50 · hoofdgerecht € 42.50

Gebakken rogvleugel met salade van prei en een saus van verjus

Zeebaars — € 32.50 · hoofdgerecht € 45.00

Zeebaars met wildzwijnsham, bereidingen van ui met dragon en een hazelnoot beurre blanc

Langoustine — € 60.00

Langoustine in twee bereidingen, tartaar en gebakken, met Oosterse groenten en saus van langoustine

Vleesgerechten

Zwezerik
€ 39.50 · hoofdgerecht € 47.50

Krokant gebakken zwezerik met eekhoorntjesbrood en saus van truffel

Eend
€ 39.50 · hoofdgerecht € 47.50

Eendenborst met bereidingen van pompoen, roze peper, perzik en jus van eend

Patrijs
€ 39.50 · hoofdgerecht € 47.50

Op karkas gebraden patrijs met bereidingen van zuurkool en aardappel en saus van patrijs en cognac

Hert
€ 39.50 · hoofdgerecht € 47.50

Hertenrug met rode kool, Granny Smith appel en saus van hert

Vega – Voorgerechten

Knolselderij € 29.50

Marbré van knolselderij, sjalot en dressing van koffie

Groene asperge € 29.50

Groene asperge met dragon en saus van hazelnoot

Vega – Tussen- en hoofdgerechten

Tortellini € 29.50 · hoofdgerecht € 42.50

Tortellini met ricotta en diverse bereidingen van spinazie

Prei € 34.50 · hoofdgerecht € 47.50

Gevulde prei, paddenstoelen en saus van wasabi

Wortel € 34.50 · hoofdgerecht € 47.50

BBQ-wortel met spitskool, cashewnoot en vadouvan saus

Desserts

Passievrucht € 19.50

Dessert van passievrucht met mousse van tonkabonen en ijs van banaan

Chocolade € 19.50

Verrassing van chocolade en vanille-ijs

Kaas € 25.00

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen