Het Koetshuis

Menu Beleving

Beekridder

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

Zeebaars

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

Prei

Gevulde prei, paddenstoelen en saus van wasabi

Eend

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

Hert

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

Passievrucht

Dessert van passievrucht met mousse van tonkabonen en ijs van banaan

of

Chocolade

Verrassing van chocolade en vanille-ijs

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

Gillardeau oesters

Klassiek rauw bereid met vinaigrette van sjalotten € 7.00

Gepocheerd in champagne met beurre blanc en kaviaar € 14.00

Brioche met IJsselmeerpaling € 8.00

Supplement kaviaar € 5.00

Menu uit te breiden met:

Tonijn – Signatuur gerecht

€ 30.00

Tonijn, signatuur van de chef in twee bereidingen met tomaat, ansjovis en chorizo

Langoustine

€ 60.00

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

Zwezerik

€ 30.00

Krokant gebakken zwezerik met eekhoorntjesbrood en saus van truffel