

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.*

*Danny Löhr en Tom Lamers
Team Het Koetshuis*

Onze menu's

Menu Beleving € 115,-

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

Verrassingsmenu's:

4 gangen € 69.50

5 gangen € 79.50

6 gangen € 89.50

Lekkernijen om mee te beginnen

Oesters

Zeeuwse platte -o-o-o-o- met klassieke garnituur € 7.50

Zeeuwse platte -o-o-o-o- gepocheerd met beurre blanc en kaviaar € 10,-

Kaviaar

Russisch: kaviaar, blini's met zure room, kappertjes en ei € 15,-

Bennekoms: kaviaar, blini's met zure room, kappertjes, ei en champagne € 30,-

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.

De Gerechten

Krab & Waldorf

Salade van noordzeekrab en waldorfsalade met ijs van aceto balsamico
€ 29.50

Zeebaars

Zeebaars op Provençaalse wijze met gemarineerde tomaat, dressing van tomaat en rucola
€ 19.50

Ganzenlever & wild zwijn

Marbré van ganzenlever en wildzwijnham, salade van gerookte biet, rode kool en kaneel
€ 19.50

Kabeljauw

Kabeljauw gekonfijt in citrusolie, met grotchampignons, zoete ui, droge worst en een bouillon van ui
€ 22.50 hoofdgerecht € 30.00

Sliptong en kreeft

Sliptong met Canadese kreeft, sinaasappel, zoete aardappel en een luchtige saus van kreeft
€ 29.50 hoofdgerecht € 42.50

Zwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik, sambai azijn, aardpeer, jus van madera en ossenstaart
€ 25.00 hoofdgerecht € 37.50

Griet en paling

Griet met gerookte IJsselmeerpaling, frisse venkel en schuim van aardappel en karnemelk
€29.50 hoofdgerecht € 45.00

Kwartel

Rouleau van kwartel gevuld met hazelnoot, crème van geroosterde aubergines,
truffel en jus van gevogelte € 37.50

Hert

Gebraden hertenrugfilet met toffee van pastinaak, tarte tatin van sjalotten en een jus van specerijen
€ 35.00

USA-sukade

Geroosterde USA-sukade met crème van bieslook, gnocchi van lavas, gebakken ganzenlever en jus
van rode wijn
€ 45.00