

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 € 125,-

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

Verrassingsmenu's:

4 gangen € 74.50

5 gangen € 84.50

6 gangen € 94.50

Lekkernijen om mee te beginnen

Oesters

Gillardeau -o-o-o-o- met klassieke garnituur € 7.50

Gillardeau -o-o-o-o- gepocheerd met beurre blanc en kaviaar € 10,-

Kaviaar

Russisch: met pommes gaufrettes, zure room en kappertjes per 5 gram € 15,-

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, waldorfsalade met Hollandse asperges en ijs van aceto balsamico
€ 29.50

Langoustine

Diverse bereidingen van langoustine gecombineerd met kaffir limoen, groene curry, vinaigrette van langoustine
€ 29.50

Konijn

Paté van konijn met gesuikerde pistache en frisse voorjaarsgroenten
€ 19.50

Kabeljauw

In beurre noisette gebakken kabeljauw met grotchampignons, zoete ui, droge worst en bouillon van ui
€ 22.50, hoofdgerecht € 30.00

Sliptong & Kreeft

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

Zwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met gegrilde Hollandse asperge, kalfstong en saus van morilles
€ 25.00, hoofdgerecht € 37.50

Tarbot & Paling

Gegrilde tarbot met gerookte paling, Hollandse asperge, aardappelrösti, dille en beurre blanc
€ 32.50, hoofdgerecht € 45.00

Poussin

Rouleau van piekuiken gevuld met pata negra, gestoofde spitskool, artisjok en jus van gevogelte
€ 22.50, hoofdgerecht € 35.00

Lam

Lamsfilet met aubergine, couscous "tabouleh", knoflookbeignet en lamsjus
€ 35.00

Tournedos

Ierse tournedos met gyoza van ossenstaart en merg, ganzenlever en jus van rode wijn
€ 45.00