

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*

Verrassingsmenu's:

4 gangen € 74.50

5 gangen € 84.50

6 gangen € 94.50

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

Biet

Tataar van rode biet, zoetzure biet en verse kruiden
€ 19.50

Salade waldorf 2.0

Salade waldorf maar net even anders dan anders met Hollandse asperge
€ 19.50

Specialiteit van de chef

Romige crème soep van wat de natuur op dit moment te bieden heeft
€ 19.50

Gnocchi van stampot andijvie

Gnocchi van "stampot andijvie", rösti met dille en voorjaarsgroente saus van witte wijn
€ 22.50 hoofdgerecht € 30.00

Couscous tabouleh

Diverse bereidingen van aubergine, couscous tabouleh, crème van paddenstoel, gepofte meloes ui en
saus van saffraan
€ 22.50 hoofdgerecht € 30.00

Hollandse asperges

Diverse bereidingen van Hollandse asperges met klassieke ei en boter saus
€ 22.50 hoofdgerecht € 30.00