

Voorgerechten Koud

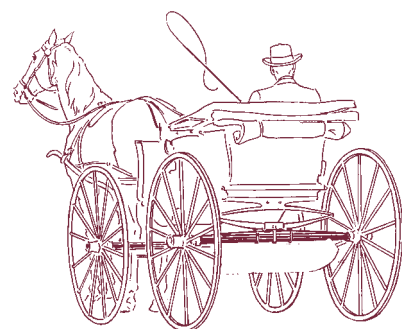
Carpaccio van Noord Amerikaanse ossenhaas (met de hand gesneden van verse ossenhaas), gembercreme, meloesui, casave en parels van soya (1-2-4-11)	€ 14,50
Vitello tonato sashimi van tonijn, tonijnmayonaise en crème van sereh en dashi (1-12)	€ 13,50
Klassieke steak tartaar van Twents rundvlees in een modern jasje met radijs- en komkommer variaties, gepocheerd kwartelei en gel van piccallily (1-2-5-9)	€ 13,50
IJsselmeerpaling filet, mousse van paling, radijsvariaties, Perle Imperial kaviaar van House of Caviar (1-12)	€ 18,50
Zeeuwse oesters met frambozen vinaigrette en citroen. Half dozijn (8)	€ 15,00

Luxe voor de liefhebber

Luxe blikje met 50 gram met Perle Imperial kaviaar van House of Caviar. De meest geliefde kaviaarsoort die wereldwijd beschikbaar is. (12)	€ 65,00
---	---------

Vegetarisch

Bietenvariaties, Veeze schapenkaas, gebrande pistachenoten, krokantje van schorseneren en sorbet van rode biet (4-6)	€ 10,50
Salade met Sainte-Maure de Touraine, één van de beroemdste geitenkazen uit de Loire, centraal Frankrijk, beukenzwam, walnoten en creme fraiche met truffel (4-6)	€ 10,50





Voorgerechten warm

- Sous vide gegaarde kalfswang, krokant gebakken kalfszwezerik, witlof, knolvariaties, beukenzwam, kalfsjus met ambachtelijke Twentse mosterd en schuim van bokbier (2-5-9) € 16,50
- Verse coquilles met paprika, zeeviersalade en schuimige saus van schaaldieren (4-6-8-10-11-12) € 19,50
- Slow escargot, geweldige slakken van de slow escargot farm van Lennard ter Hall te Zaltbommel. Een biologische, natuurgetrouwe farm waar de slakken in alle rust kunnen groeien en worden gevoerd met verse groenten en kruiden zoals basilicum en tijm. 5 stuks met kruidige roomboter (2-4-5-6-13) € 14,50
- Black tiger garnalen, gefermenteerde knoflook, gele wortelcreme, limoen, Spaanse peper en bieslookcrème (4-8-11) € 12,50

Soepen

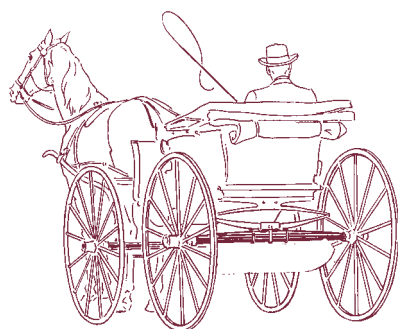
- Soep van de dag, vraag de bediening naar de soep van vandaag (9) € 6,50
- Uiensoep "Het Koetshuis" met Twentse oude kaas gegratineerd (2) € 6,50
- Klassieke Provençaals bouillabaisse (Franse vissoep), rijkelijk gevuld met schaal- en schelpdieren en diverse vissoorten.
Deze soep werd vroeger gemaakt door de vissers op het strand van Marseille (8-9-12) € 12,50

Romantisch eerlijk delen

Wij zetten 3 keer 2 verschillende gerechtjes in het midden van de tafel die jullie kunnen delen, het "Sharing dinner".

Dat wordt culinair genieten met en van elkaar.

Wij ontvangen u met een glaasje bubbels van het huis.
€ 29,50 per persoon





Vlees

Black Angus Tournedos (9)

	Zuid Amerikaans	Noord Amerikaans
150 gram	€ 22,75	€ 29,50
200 gram	€ 30,25	€ 38,50
300 gram	€ 42,75	€ 54,25
Chateau Briand p.p.	€ 30,25	€ 38,25
Ossenhaaspuntjes met gebakken champignons en ui	€ 22,25	€ 29,25

Overige vleessoorten

Tournedos van Twentse Black Angus, 200 gram	€ 30,25
Rib-eye Black Angus, 250 gram	€ 34,95
Tomahawk 1000 gram	€ 37,95
Een opvallend, imposant stuk vlees, de echte mannensteak	
T-Bone 500 gram <i>de Rolls Royce onder de steaks</i>	€ 29,95
Lamsrack	€ 27,95

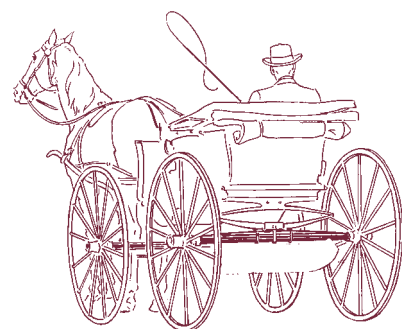
Kobe Tournedos (Indien voorradig)

150 gram	€ 44,50
200 gram	€ 59,50
300 gram	€ 89,50

Dry Aged

In Nederland eten we rundvlees vaak te vers. Voor de echte smaakbeleving moet vlees, net zoals dat vroeger gebruikelijk was, enkele weken rijpen, bij voorkeur in het been. Dit rijpen gebeurde vroeger bij de boer in de schuur, maar tegenwoordig kunnen we dat doen in een speciale koelcel. Onze Chef nodigt u uit om een kijkje te nemen in deze koeling en een keuze te maken qua vlees en qua gewicht.

Ribeye dry aged	per 100 gram	€ 12,50
Entrecote dry aged	per 100 gram	€ 12,50





Alleen bij Het Koetshuis wordt het vlees op een speciale Beuken houtskoolgrill bij extreem hoge temperatuur gegrild. Dit vormt een korst om het vlees waardoor het vlees van binnen mals blijft en heerlijk ruikt. Daarna gaat het vlees in de oven op 50 graden en wordt het nog malser. Uiteindelijk wordt het nog een keer gegrild op de houtskool grill (rare / medium of done).

Argentijns Black Angus Beef

Herkomst : Centraal Argentinië

Leeftijd : 16 tot 18 maanden

Voeding Gras.

Mals : **** Smaak : ****

Jong mals vlees van kleine runderen, alleen met gras gevoed.

De vleesstructuur is compact met weinig vet, gecombineerd met een delicate smaak.

Prime Selection Black Angus USA Beef

Herkomst: Mid / west Amerika.

Leeftijd 20 tot 22 maanden.

Voeding Maïs.

Mals : ***** Smaak : *****

Wordt door kenners beschouwd als 's werelds beste vlees, exclusief met maïs gevoed.

USA beef is beroemd om zijn malsheid en smaak.

Dit vlees wordt speciaal geïmporteerd voor Het Koetshuis en wekelijks ingevlogen.

Kobestyle Gold Selection

Herkomst Australië.

Leeftijd 30 maanden.

Voeding: gras-maïs-bier

Mals: ***** Smaak: *****

Eeuwen lang was de export van dit hoge kwaliteit vlees vanuit Japan verboden . In 1993 werd het Wagyu ras geïntroduceerd in Australië. De sleutel tot de buitengewone smaak is o.a. te danken aan de marmering van het vlees.

De runderen worden gevoed met gras, maïs en bier. Bovendien worden ze gemasseerd.

Twentse Tournedos Black Angus

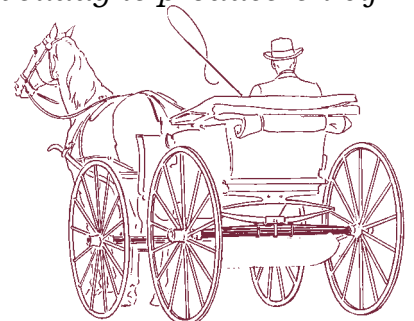
Herkomst Twente.

Voeding: gras, korenbloemen, weidekruiden en klavers.

Mals: **** Smaak: ****

De Twentse tournedos Black Angus komt weg uit Enter van Harry`s Farm.

In de laatste 2 maanden voor de slacht worden ze gevoed met biologische granen, dat wordt gedaan voor een betere smaak en om een intramusculaire vetlaag te produceren bij de runderen. Daardoor wordt het vlees malser.



BOERgondisch

Geitenlam

€ 17,50

Met een groeiende populariteit aan geitenkaas en -melk groeien geitenboerderijen in omvang. De geiten werpen jongen en produceren melk, maar de bokjes worden al snel overbodig op de boerderij. Zij gaan veelal op transport naar het zuiden van Europa om daar vervolgens als delicatessen geserveerd te worden. Maar waarom laten we de bokjes zo lang op transport gaan en boeren inleveren terwijl we in eigen land ook van dit culinair hoogstaand vlees en al zijn voordelen kunnen genieten. Aan de bok dus!

Geitenvlees is in Nederland nog een onbekend en ondergewaardeerd product, terwijl het wereldwijd wordt beschouwd als luxe delicatessen. Culinaire liefhebbers lopen er mee weg. De smaak is volgens hen uniek, vol en romig, ietwat zoetig, milder dan we denken maar nergens opdringerig. Het vlees bevat een zeer laag vet- en cholesterolgehalte en een overvloed aan eiwitten, ijzer en kalium. Dit alles maakt het een geweldige aanvulling in een bewust en evenwichtig voedingspatroon en sluit aan op de heersende gezondheidstrend (4)

Confit de Canard (eendenbout)

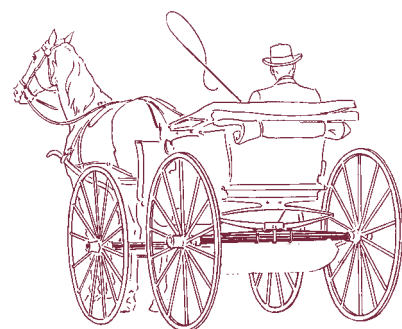
€ 17,50

Confit de canard is een Zuid-Frans gerecht met eendenbout gebruikt. De bout is gegaard in ganzenvet, vervolgens een smeuge plak lever er op. Dit typisch Franse gerecht wordt geserveerd met een romige aardappelmousseline, paddenstoelen en een volle jus met truffel (9)

Stoof van wilde gans met lentebok

€ 17,50

Als we ons zorgen maken over de druk die vleesconsumptie legt op de planeet en het milieu, is het eten van wilde gans in ieder geval een deel van een oplossingsrichting die niet vergeten mag worden. Het niet eten van een 'eerlijk' stukje ganzenvlees, dat sowieso geschoten moeten worden, is te gek om los te lopen. Jaarlijks overwinteren er zo'n 2 miljoen ganzen in Nederland. Deze ganzen zorgen voor schade aan de landbouw. Jaarlijks lopen de kosten van aan de gewassen grazende ganzen op tot 17,4 miljoen euro. Ook vormen de ganzen een gevaar voor de luchtvaart, met name in de regio vlakbij Schiphol (4-5-9-11)

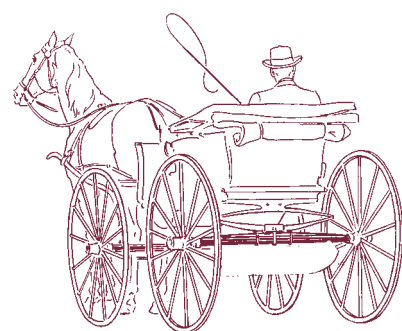


Vis / Schaal- en schelpdieren

De klassieker, Zeetong a la Meunière (2-4-12)	€ 39,50
Op de huid gebakken kabeljauw met gamba's, olijfolie mousseline, aubergine en beurre blanc (2-8-12)	€ 25,50
Langzaam gegaarde zeebaarsfilet, wortelcreme, antiboise en zeekraal (4-12)	€ 23,50
Gebakken tarbot met pompoen, bleekselderij en gebrande pompoenpitten (2-9-12)	€ 26,50
Black tiger garnalen, tagliatelle, knoflook, uivariaties en chili (1-2-8)	€ 22,50
Gegrilde tonijn met Iberico vingers, olijftomaatjes en hoisin saus (2-10-11-12)	€ 26,50
Vangst van de dag. Onze bediening vertelt u graag wat de koks vandaag hebben gevangen (2-9-12)	€ 22,50

Vegetarisch

Risotto met truffel, paddenstoelen en espuma van Parmezaanse kaas (1-2-4-9)	€ 14,50
Tagliatelle Aglio Olio met kruiden uit onze eigen stadstuin en Veenese schapenkaas (1-2-4)	€ 13,50
Gerookte portabella met gegrilde little gem, beignet van gorgonzola, structuren van tomaat en vinaigrette van sesam (1-2-4-10)	€ 15,50





Culinair verrassing van onze Chef

Laat u verrassen met een 3-,4-, of 5 gangen diner!

De gerechten worden geselecteerd van zowel de 'A la carte' kaart, als van seizoensgebonden producten.

Voor de fijnproever die van een verrassing houdt, stelt onze Chef dit overheerlijke Chefmenu samen. Proef de seizoenen in 3, 4 of zelfs 5 gangen. Het menu wordt met zorg opgebouwd uit, met aandacht bereide, kwaliteitsproducten

Herkenbaar maar natuurlijk in een eigentijds, vernieuwend jasje.

Speciale (dieet-) wensen of allergieën horen wij graag van u.
Het menu is uitsluitend per tafel te bestellen.

MENU

3 gangen menu € 37,50

4 gangen menu € 47,50

5 gangen menu € 57,50

WIJNARRANGEMENT

3 gangen wijnarrangement € 18,50

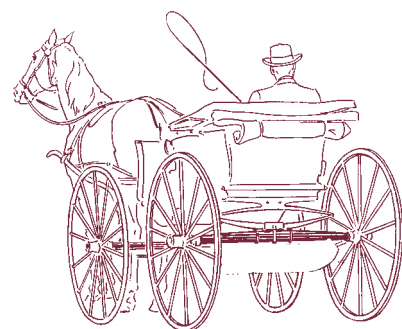
4 gangen wijnarrangement € 23,50

5 gangen wijnarrangement € 28,50

Onze Chef

John Spruit, Rotterdammer van geboorte en nu wonend in Vriezenveen, is in horecaringen een bekende figuur. Deze markante Chef heeft ruim 30 jaar ervaring in de horeca en kookte in binnen- en buitenland op hoog niveau. In 2016 is hij afgestudeerd als Internationaal erkend Gastronom / Sommelier en heeft hij een 2e plaats weten te bemachtigen tijdens de prestigieuze Europese kookwedstrijd, de Grand Prix du Caviar 2016. Ook tijdens de Wereldkampioenschappen Oud Hollandse keuken heeft hij de 2e plaats bereikt.

Bij Het Koetshuis heeft hij in korte tijd veel nieuwe kooktechnieken toegepast zoals sous vide bereidingen, koken met stikstof (-196 graden) en het drogen van producten met de dehydrator.





Euro Toques

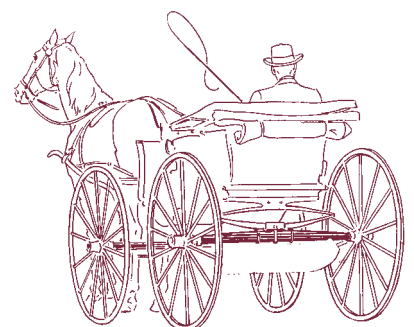
Het Koetshuis in Enschede: een aanwinst voor de stad

Op 21 april jongstleden is Bistro Het Koetshuis in Enschede toegetreden tot de enige restaurantvereniging van Nederland die écht staat voor puur en eerlijk. Puur, ambachtelijk en eerlijk; hiermee is meteen alles gezegd waar Het Koetshuis voor staat.

Patron cuisinier John Spruit, geboren Rotterdammer maar door de liefde nu gevestigd Tukker, heeft een schat aan ervaring en kennis opgebouwd in zijn carrière. Hij stond eerder aan het fornuis in Chateau Restaurant De Havixhorst bij Meppel en hij was in de leer bij Peter Klosse, die bekend staat als “de Smaakprofessor”. Nu is hij sinds december 2016 eigenaar en chef van Bistro Het Koetshuis.

Voor de kaart van Bistro Het Koetshuis kiest John Spruit zijn ingrediënten met zorg. Alles wordt dagelijks vers bereid met, zoveel als mogelijk, seizoensgebonden producten uit de streek. Zijn restaurant sluit hiermee precies aan bij de doelstellingen van Euro-Toques, de grootste restaurantvereniging van Nederland. Zij staan voor waarborg van kwaliteit en smaak, behoud van culinaire tradities en bescherming van kleine producenten. Daarmee ligt de toetreding van Bistro Het Koetshuis voor de hand. Zo is de Bistro niet alleen een aanwinst voor Enschede, maar ook zeker voor Euro-Toques Nederland!

Gerdien van Dijk
PR Euro-Toques Nederland



Allergenenkaart

Onderstaande, genummerde, symbolen geven aan welke allergene stoffen gebruikt zijn bij het bereiden van uw diner.

Het kan sporen bevatten van

- | | | | | | |
|---|---|---------|----|---|---------------|
| 1 |  | ei | 8 |  | schaaldieren |
| | EI | | | SCHAALDIEREN | |
| 2 |  | gluten | 9 |  | selderij |
| | GLUTEN | | | SELDERIJ | |
| 3 |  | lupine | 10 |  | sesamzaad |
| | LUPINE | | | SESAMZAAD | |
| 4 |  | melk | 11 |  | soja |
| | MELK | | | SOJA | |
| 5 |  | mosterd | 12 |  | vis |
| | MOSTERD | | | VIS | |
| 6 |  | noten | 13 |  | weekdieren |
| | NOTEN | | | WEEKDIEREN | |
| 7 |  | pinda's | 14 |  | zwaveldioxide |
| | PINDA'S | | | ZWAVELDIOXIDE | |

