



Welkom in Restaurant “De Korenbeurs” op Landgoed Rijckholt.

Restaurant “De Korenbeurs” is gevestigd op Landgoed Rijckholt.

De **Zeeuwse Zilte zaligheden** vormen een belangrijk onderdeel van onze menukaart. Maar ook de veestapel op dit eiland zien wij als een belangrijk onderdeel van de Zeeuwse lekkernijen en daarom ook van ons menu.

Wij koken **dagvers** en met **lokale** producten. Zelfs producten van eigen landgoed, zoals eieren en appels.

Vegetarische gerechten hebben ook een vaste plaats op onze menukaart gekregen. Heeft u allergieën, wij adviseren u graag over de allergenen die onze gerechten bevatten.

Naast de à la carte kaart kunnen wij overdag, van 12.00u tot 16:00u, de kleine lunchkaart tonen. Ook hebben we een speciale **bierkaart** met onze La Trappe en Zeeuwse bieren. Achterin deze menukaart vindt u onze wijnen.

Wist u dat wij ook een bed & breakfast hebben? Op ons landgoed vindt u “**Barbara’s Bed & Breakfast**”. Wij beschikken over verschillende tweepersoons- en familiekamers. Ook hebben wij leuke arrangementen om een overnachting te combineren met culinair genieten. Daarnaast zijn wij een officiële **trouwlocatie** en kunnen wij u diverse **vergaderarrangementen** aanbieden op ons landgoed.

Daarnaast vindt u op ons Landgoed ook een **woonzorgvoorziening** voor ouderen. Voor mensen in allerlei levensfasen en met allerlei achtergronden. Daar verzorgen wij onder andere vanuit onze keuken ook de lunch en het diner voor. Tevens is vanaf september een **Kinderopvang** en Naschoolse Opvang gesitueerd op het Landgoed. Ouderen en jongeren vinden wij een hele goede combinatie.

Ons restaurant is ‘s avonds geopend vanaf 18.30u tot 21.00u. We raden u aan te reserveren .

Wij wensen u een prettige avond en/of verblijf.

Anniek de Visser en Jaco Bakker en alle medewerkers.



"De Korenbeurs" najaar 2018

Toffee gevuld met geitenkaas, truffel en paddestoeltjes

of

Hertenpaté met gemarineerde bospaddestoelen

Krab-garnalen bouillon

of

Cappuccino van uiensoep

Gewokte kokkels

of

Zwezerik met prei en pecannoten

Zeebaars gegratineerd met tomaat en parmezaan

of

Runderentrecôte met jus de veau

Stroopwafel cheesecake

of

Kaasplankje met kazen van Schellach

Prijs 3 gangenmenu € 34.50


Prijs 4 gangenmenu € 42.50

Prijs 5 gangenmenu € 49.50

Bijbehorend wijn arrangement per glas € 4.50

"Bob" arrangement per glas € 2.50



Koude voorgerechten

<i>Rauwe wilde oesters, prijs per stuk</i>		€ 2.00
<i>Toffee gevuld met geitenkaas, truffel en paddestoeltjes</i>		- 9.50
<i>Gelakte zeebaars met gewokte pompoen en gerookte knoflookschuim</i>		- 11.50
<i>Hertenpaté met gemarineerde bospaddestoelen</i>		- 11.50
<i>Carpaccio van huisgerookte zalm met kruiden crème fraîche</i>		- 12.50

Soepen

<i>Tomatenbouillon</i>		€ 7.50
<i>Krab-garnalen bouillon</i>		- 8.50
<i>Cappuccino van uiensoep</i>		- 8.50

Warme tussengerechten

<i>Gegratineerde creuses, per 3 stuks</i>		€ 9.50
<i>6 stuks</i>		- 17.50
<i>Gewokte kokkels</i>		- 9.50
<i>Zwezerik met prei en pecannoten</i>		- 9.50
<i>Coquille met buikspek</i>		- 12.50

Hoofdgerechten uit de zee, in combinatie met seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Zeebaars gegratineerd met tomaat en parmezaan € 19.50

Gegrilde vlaswijting met gerookte paling en beurre blanc - 21.50

*Kwartet van schelp en schaaldieren; Gewokte kokkels, gegrilde gamba,
coquille en gegratineerde oester* - 24.50

Gebakken zeetong 400 gram met remouladesaus - 27.50

Plateau "De Korenbeurs" (op bestelling en minimaal 2 personen):

halve kreeft, krabbenpoten, gewokte mosselen

ongepelde Hollandse garnalen, rauwe wilde Zeeuwse oester en een

gegratineerde wilde Zeeuwse oester, kruukeltjes, gewokte kokkels,

gegratineerde mesheften. prijs per persoon



- 47.50

Hoofdgerechten van het land, in combinatie met seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Runderentrecôte met een jus de veau € 19.50

Surf & Turf: Witte wilde gamba's met ribfingers - 21.50

Kalfsoester met zongedroogde tomaten antiboise - 22.50

Duo van walchers hert - 25.00

Vegetarisch

Gele biet, linzen en gegratineerde bloemkool € 18.50

Nagerechten

<i>Stroopwafel cheesecake</i>	€ 9.50
<i>Hazelnootdessert</i>	- 9.50
<i>“Kaatje Mossel” Chocolademousse met verse advocaat</i>	- 9.50
<i>Kaasplankje met kazen van Schellach</i>	- 9.50

Dessert koffie en –thee

Earth koffie of gedroogde-verse thee met diverse lekkernijen

<i>Dessert thee</i>	€ 4.50
<i>Dessert koffie</i>	- 4.50
<i>Dessert espresso</i>	- 4.50
<i>Dessert cappuccino</i>	- 4.50

Thee

<i>Verse muntthee</i>	€ 3.00
<i>Verse gemberthee</i>	- 3.00
<i>Of vraag naar onze theekaart</i>	

Overig

<i>Irish coffee; met Jameson whiskey</i>	€ 6.50
<i>French coffee; met Grand-marnier</i>	- 6.50
<i>Italian coffee; met Amaretto</i>	- 6.50
<i>Spanish coffee; met likör 43 of Tia Maria</i>	- 6.50

Vraag naar onze likeur en digestieven kaart.