



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 bieren. Vraag naar onze wijnkaart.

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 er een **Kinderopvang** en Naschoolse Opvang gesitueerd op het Landgoed. Ouderen en jongeren vinden wij een hele goede combinatie.

Onze keuken 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.

Oosterschelde kreeftmenu 2019

*Lauwwarme salade van Oosterschelde kreeft, bulgur met paprika,
een krokantje van Zeeuws spek en een schuim van Parmezaan*

(Bisque van Oosterschelde kreeft)

In krachtige court bouillon gekookte Oosterschelde kreeft met regionale seizoensgroenten

Bavarois van perzik met een crème van mascarpone en limoncello

Prijs per couvert € 64.50

Uitbreiding met bisque + € 10.50 p.p

Prijs fles Kreeftenwijn € 32.50

Prijs glas Kreeftenwijn € 6.00

Arrangement voor 2 personen:

2 glaasjes Cava

Fles Kreeftenwijn 2019

2 Oosterschelde kreeftenmenu's

Prijs € 175,-

Prijs met uitbreiding van bisque € 185,-



"De Korenbeurs" menu 2019

Gerookte makreel met rode biet en mierikswortel

of

Pulled pork met sesam krokantje en kerriemayonaise

Tomatenbouillon

of

Waterkerssoep met gorgonzola schuim

Gewokte kokkels

of

Paprika-mozzarella kroketjes met pesto

Wijtingfilet met een kruidenkorst

of

Rosé gebakken rundersucade met truffelsaus

"Kaatje Mossel" Chocolademousse met verse advocaat

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

Rauwe "Zeeuwse creuses" wilde oesters, prijs per stuk		€ 2.00
Rauwe platte oesters, prijs per stuk		- 4.00
Toffee gevuld met geitenkaas, truffel en paddestoeltjes		- 10.50
Gerookte makreel met rode biet en mierikswortel		- 11.50
Huisgerookte zalm met kruiden crème fraîche		- 14.50
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaan en pijnboompitjes		- 12.50
Supplement eendenlever		+ 3.50
Pulled pork met sesam krokantje en kerriemayonaise		- 12.50
Lauwwarme salade van Oosterschelde kreeft, bulgur met paprika, een krokantje van Zeeuws spek en een schuim van Parmezaan		- 14.50

Soepen

Tomatenbouillon		€ 9.50
Waterkerssoep met gorgonzola schuim		- 9.50
Strandkrabben bisque		- 9.50
Bisque van Oosterscheldekreeft		- 10.50

Warme tussengerechten

Gegratineerde creuses, per 3 stuks		€ 9.50
6 stuks		- 17.50
Gewokte kokkels		- 9.50
Zwezerik met prei en pecannoten		- 9.50
Paprika-mozzarella kroketjes met pesto		- 12.50

Hoofdgerechten uit de zee, in combinatie met seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Wijtingfilet met een kruidenkorst € 19.50

Duo van rog; roggewang en filet - 23.50

*Kwartet van schaal en schelpdieren; Gewokte kokkels, gegrilde gamba,
coquille en gegratineerde oester* - 26.50

Gebakken zeetong 400 gram met remouladesaus - 27.50

In krachtige court-bouillon gekookte Oosterscheldekreeft per 100 gram -
9.00

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

halve Oosterscheldekreeft, krabbenpoten, gewokte mosselen

ongepelde Hollandse garnalen, rauwe wilde Zeeuwse oester en een

gegratineerde wilde Zeeuwse oester, kruukeltjes, gewokte kokkels,

gegratineerde mesheften. prijs per persoon

- 49.50



Hoofdgerechten van het land, in combinatie met seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Rosé gebakken rundersucade met truffelsaus € 19.50

Zacht gegaarde kalfs picanha met een italiaanse groente antiboise - 22.50

Gegrilde runderentrecôte met een jus de veau - 23.50

Surf & Turf: Witte wilde gamba's met clare valley tournedos en kruidendressing - 24.50

Vegetarisch

Gegratineerde- gepofte zoete aardappel met pesto en gewokte groente € 18.50

Nagerechten

<i>Sinaasappel creme brûlée met limoen-schuim</i>	€ 9.50
<i>Bavarois van perzik met een crème van mascarpone en limoncello</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

<i>Earth koffie of gedroogde-verse thee met diverse lekkernijen</i>	
<i>Dessert thee</i>	€ 4.50
<i>Dessert verse munt of gember thee</i>	- 5.50
<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.