

Warme dranken

Koffie of thee	<i>Twee vijftientig</i>
Espresso	<i>Eén vijftien</i>
Dubbele espresso	<i>Drie vijftig</i>
Cappuccino	<i>Twee vijftig</i>
Verse munt thee	<i>Drie euro</i>
Latte Macchiato	<i>Drie euro</i>
Warme chocolademelk, melk of puur	<i>Drie vijftig</i>
Irish Coffee/ Italian Coffee/ Spanish Coffee/ French Coffee	<i>Vanaf Zeven euro</i>

Lekker bij de koffie, thee of chocomelk

Gebak van de dag	<i>Twee vijftien</i>
Veluws appelgebak (koud of warm)	<i>Twee vijftien</i>
Cheesecake	<i>Twee vijftien</i>
Tipje slagroom	<i>Vijftig cent</i>



Voor dieetwensen en allergenen informatie kunt u zich wenden tot de bediening.

De bar

Pepsi, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Pepsi Light, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Sisi, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
7-Up, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Bitter lemon , flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Tonic, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Cassis, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Dubbelfrisss, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Rivella, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Lipton Ice Tea, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Lipton Ice Tea Green, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Cristal Clear, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Sourcy sparkling of still, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Verse jus d'orange klein	<i>Twee vijfennegentig</i>
Verse jus d'orange groot	<i>Vijf euro</i>
Appelsap, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Druivensap, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Tomatensap, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Fristi, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Chocomelk koud, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Melk of karnemelk	<i>Eén vijfenzeventig</i>
Ranja	<i>Eén euro</i>

Alcoholische dranken

Amstel bier van de tap	<i>vanaf</i>	<i>Twee vijftien</i>
Heineken Ice Cold van de tap (25 cl)		<i>Twee vijfenvijftig</i>
Amstel 0.0		<i>Twee vijfenzestig</i>
Amstel Bock (seizoen gebonden)		<i>Twee vijfenzestig</i>
Duvel		<i>Drie twintig</i>
Palm		<i>Twee vijfenzestig</i>
Wieckse witte		<i>Twee vijfenzestig</i>
Affligem blond, triple of dubbel		<i>Drie vijfenzeventig</i>
Diverse jenevers	<i>vanaf</i>	<i>Twee veertig</i>
Hollandse likeuren	<i>vanaf</i>	<i>Drie vijftig</i>
Buitenlands gedestilleerd	<i>vanaf</i>	<i>Vier vijftig</i>
Huiswijn (rood, rosé, wit zoet, wit droog) per glas		<i>Drie vijftig</i>

Bittergarnituren

Portie bitterballen (8 stuks)		<i>Zevenvijftig</i>
Portie gemengd (10 stuks)		<i>Vijf euro</i>
Portie kaas		<i>Vijf euro</i>
Portie worst		<i>Vijf euro</i>
Plankje desembrood met kruidenboter, aioli en tapanade		<i>Drie vijenzeventig</i>

Mousserende wijnen

Val d'Oca – Prosecco D.O.C. – Treviso – Frizzante Italië/ Veneto/Prosecco

Semi-mousserende wijn gemaakt van Glera-druiven uit Valdobbiadene. Aroma's van fruit en veldbloemen. Romige afdronk.

Vijfentwintig euro

Fles Charlemagne, magnumfles 1,5 liter

Licht mousserende zoete witte wijn.

Tweeëndertig vijftig

Huiswijnen wit

Montgolfier – IGP Pay's d'Ôc – Sauvignon Blanc Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Oc

Lekkere rijpe en exotische Sauvignon blanc.

De wijnen hebben heerlijk tropisch fruit, met aroma's van passievrucht en guave.

Exotisch fruit, peer, meloen, honing, pruimen, verleidelijk, frisheid, zuren, lichtvoetig, een goede lengte, zacht en toegankelijk.

*Drie vijftig /
Negentien vijftig*

Montgolfier – IGP Pay's d'Ôc – Chardonnay Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Oc

In de neus een fris aroma van honing, verse amandelen en een klein pepertje. Een volle ronde Chardonnay met een fijne afdronk.

*Drie vijftig /
Negentien vijftig*

Reinhardt Fuchs – Tolltraum – Weisswein Duitsland/ Pfalz

Deze wijn is gemaakt van witte druiven en heeft een aangename geur van rijpe appel. De smaak is fruitig en zacht met een licht zoetje en fruitige aroma's.

*Drie vijftig /
Negentien vijftig*

Huiswijn rosé

Montgolfier – IGP Pay's d'Ôc – Syrah Rosé Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Oc

Deze wijn heeft een mooie solide en briljante kleur en is qua geur prima in balans.

Een perfecte harmonie tussen fruitige aroma's van frambozen en frisse viooltjes. De smaak is soepel en fruitig.

*Drie vijftig /
Negentien vijftig*

Huiswijnen rood

Montgolfier – IGP Pay's d'Óc / Cabernet Sauvignon / rood Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Óc

Door een korte gisting op vrij lage temperatuur wordt een heerlijke fruitige versie van de Cabernet sauvignon gemaakt, soepel en zacht.

Makkelijk, rode bes, sap, iets zwoel, rond en zacht, lekkere stevigheid, breed, redelijke stevigheid, aantrekkelijk, lekker rijp rood fruit, rijk en krachtig.

*Drie vijftig /
Negentien vijftig*

Montgolfier – IGP Pay's d'Óc – Merlot rood Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Óc

Deze rode wijn met middellange afdronk heeft een aantrekkelijke aroma van vanille en pruimen. De paarse kleur van deze wijn zorgt voor een soepele smaak met veel zwart fruit.

*Drie vijftig /
Negentien vijftig*

Rode Wijnen

Dos Camelidos – Reserva – Carmenère – Colchagua Valley / Chili/Colchagua Vally

Brijante, helderrode wijn met veel aroma's van rood fruit.

Een heerlijk glas wijn met veel fruitaroma's en mooi afgeronde tannines.

Het is een soepele, vriendelijke en tikje romige wijn met een mooie afdronk.

Vijfentwintig euro

Dessert Wijn

Muscatel Dona Dolça – Turis – Valencia - Espana

Drie vijftig

Lunchkaart

Open sandwich van zuurdesembrood, keuze uit wit of bruin

Sandwich met ham of kaas	<i>Vijf vijfenzeventig</i>
Sandwich met rosbief	<i>Zes vijfentwintig</i>
Sandwich tonijnsalade met appel, ui en kappertjes	<i>Zeven vijfentwintig</i>
Sandwich met brie, honing en walnoten (warm of koud)	<i>Zeven vijftig</i>
Sandwich gerookte zalm met ei, komkommer, tomaat en bieslook	<i>Negen vijfentwintig</i>
Sandwich gezond met ham, kaas, komkommer, tomaat en ei	<i>Zes vijftig</i>
Sandwich rundercarpaccio met tomaat, Grana Padano, pijnboompitten en pesto	<i>Negen vijfenzeventig</i>
12 - uurtje, bruin zuurdesem brood met een van Dobben kroket, gebakken spiegelei en gerookte zalm geserveerd met een bolletje huzarensalade en de keuze uit tomaten- of groentesoep	<i>Twaalf</i>

Warme lunch

Met zuurdesembrood, keuze uit wit of bruin

Boerenomelet gevuld met spek, kaas, prei, champignons, ui en paprika	<i>Acht vijftwintig</i>
Uitsmijter ham of kaas	<i>Zeven vijftig</i>
Uitsmijter ham en kaas	<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Uitsmijter rosbief	<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Uitsmijter Coelenhage met ham, kaas, ui, prei en champignons en paprika	<i>Acht vijftig</i>
Italiaanse uitsmijter met tonijn, ui, tomaat, salami en kaas	<i>Acht vijftig</i>
Sandwich gegratineerde geitenkaas met honing en pecannoten	<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Bal gehakt met jus geserveerd met brood	<i>Acht vijftwintig</i>
Twee Van Dobben kroketten met brood	<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Hamburger Coelenhage: huisgemaakte rundvleeshamburger met Cheddar kaas en frites	<i>Negen vijfenzeventig</i>

Pannenkoeken

Pannenkoek naturel	<i>Negen</i>
Pannenkoek met appel	<i>Negen vijftwintig</i>
Pannenkoek met spek	<i>Negen vijftig</i>
Boerenpannenkoek met spek, ui, champignons en kaas	<i>Tien vijftwintig</i>

Voorgerechten

Ongepelde gemarineerde gamba's in knoflookolie	<i>Elf vijfenzeventig</i>
Champignons Dordogne met knoflooksaus	<i>Negen vijfenzeventig</i>
Carpaccio van gerookte zalm met rucola, kappertjes en bieslook	<i>Tien vijfenzeventig</i>
Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten, Grana Padano, groene pesto en zongedroogde tomaatjes	<i>Tien vijfenzeventig</i>
Ardennerham met meloen	<i>Negen vijfenzeventig</i>
Plankje desembrood met kruidenboter, aioli en tapenade	<i>Drie vijfenzeventig</i>

Soepen

Rijkelijk gevulde groentesoep
Tomatensoep met gehaktballetjes
Mosterdsoep met zalm of pancetta
Kippen bouillon

Klein

<i>Vier vijfenzeventig</i>
<i>Vier vijfenzeventig</i>
<i>Vijf</i>
<i>Vier vijfenzeventig</i>

Groot

<i>Vijf vijftig</i>
<i>Vijf vijftig</i>
<i>Vijf vijfenzeventig</i>
<i>Vijf vijftig</i>

Maaltijdsalades

Salade met gebakken brie, diverse noten, druiven, croutons en notendressing	<i>Tien vijfenzeventig</i>
Boerensalade met spek, ham, ui, prei, tomaat en croutons	<i>Tien vijfentwintig</i>
Salade gebakken bospaddenstoelen met balsamico dressing en croutons	<i>Elf</i>
Originele Ceaser salade met gerookte kip, tomaat, gepocheerd eitje, Parmezaanse kaas en tonijnmayonaise	<i>Tien vijfentwintig</i>

Pizza's

Pizza Margherita met tomaat en mozzarella	<i>Tien vijfenzeventig</i>
Pizza kipshoarma met knoflooksaus	<i>Twaalf vijfenzeventig</i>

Plate Gerechten

Schnitzel geserveerd met frites en rauwkost	<i>Dertien vijfennegentig</i>
Kip saté geserveerd met frites en rauwkost	<i>Dertien vijfennegentig</i>
Gepaneerde scholfilet geserveerd met remouladesaus, frites en rauwkost	<i>Dertien vijfennegentig</i>
Kipshoarma met frites, sla en knoflooksaus	<i>Dertien vijfennegentig</i>
Plate van de week met frites en sla	<i>Dertien vijfennegentig</i>

Vegetarische gerechten

Voorgerecht

Salade gebakken brie en notendressing

Negen vijfenzeventig

Salade met gemarineerde kikkererwten, avocado en kruidendressing
(ook veganistisch)

Acht vijfenzeventig

Soepen

Groentesoep

Klein

Vier vijfenzeventig

Groot

Vijf vijftig

Tomatensoep

Vier vijfenzeventig

Vijf vijftig

Mosterdsoep

Vijf

Vijf vijftig

Hoofdgerecht

Gevulde paprika met diverse soorten groente en gegratineerd met mozzarella
(ook veganistisch, zonder mozzarella)

Veertien vijfenzeventig

Ravioli met paddenstoelen en bosui

Veertien vijfenzeventig

Keuze uit 3 gangen menu's

Proeverij menu voor twee

Drie, vier, vijf of ...personen

Tweeëndertig vijftig per persoon

Voorgerecht

Houtenplank voor twee met diverse gerechtjes van vis en vlees

Hoofdgerecht

Schaal voor twee met vis en vlees van de dag, aangevuld met groente en aardappelgarnituur

Nagerecht

Proeverij dessert voor twee

Het proeverij menu is wisselend van samenstelling

Weekendmenu

Elke week hebben wij weer een nieuw weekendmenu geldig op donderdag, vrijdag en zaterdag

Zevenentwintig vijftig per persoon

Vraag onze medewerkers voor het drie gangen menu van deze week!

Hoofdgerechten

Tomahawk van 't varken, gelakt met grove mosterd en bruine basterdsuiker		<i>Tweentwintig vijftig</i>
Coq au vin met rijst, wortel en doperwten		<i>Twintig vijftig</i>
Varkenshaassaté met kroepoek, atjar, ananas en satésaus		<i>Zeventien vijftig</i>
Schnitzel Coelenhage met gebakken ui, champignons en spek		<i>Achttien vijfenzeventig</i>
Boeuf bourguignon met aardappelpuree en rode kool		<i>Eenentwintig vijftig</i>
Biefstuk van de haas met peper- of stroganoffsaus	200 gram	<i>Zevenentwintig vijfenzeventig</i>
	130 gram	<i>Negentien vijfenzeventig</i>
Zeetong 2 stuks van 250 gram		<i>Negenendertig vijfenzeventig</i>
Zalmfilet met witte wijnsaus		<i>Eenentwintig vijfenzeventig</i>

**De hoofdgerechten worden geserveerd met salade, warme groente, frites en mayonaise.
Indien u gebakken aardappelen wenst, vraag het onze bediening.**

Voor onze kleine gasten

Kindermenu Coelenhage

Soep naar keuze, torentje van frites en appelmoes met naar keuze een kroket, frikandel of kipnuggets en een verrassingsijsje

Negen vijfennegentig

Kinderpannenkoek (spek, appel, ham/kaas of naturel)

Vijf vijftig

Nagerechten

Kinderdessert: schatkistje gevuld met ijs, slagroom en een zakje snoep

Vijf vijftig

Sorbetijs met vers fruit

Negen vijfentwintig

Crème brûlée van advocaat en karamelis

Negen vijfenzeventig

Dame blanche vanille ijs met warme chocoladesaus

Negen

Warme peren met speculaasijs

Negen vijfenzeventig

Vanille ijs met warm rood fruit

Negen vijfenzeventig

Grand dessert

Tien vijfenzeventig

Vers fruit salade overgoten met warm rood fruit

Negen vijfenzeventig

Op zoek naar een origineel cadeau ?

Dan is onze dinerbon een cadeau om te onthouden voor o.a. verjaardagen, jubilea, relaties en feestdagen...



Dinerbon

te besteden bij Restaurant Coelenhage

Vooraf reserveren is gewenst

www.coelenhage.nl Telefoon 038-3761213

Deze dinerbon is verkrijgbaar in elke gewenste waarde.