

## Warme dranken

Koffie of thee	<i>Twee vijftig</i>
Espresso	<i>Eén vijftig</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 vijftig</i>
Veluws appelgebak (koud of warm)	<i>Twee vijftig</i>
Cheesecake	<i>Twee vijftig</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 veertig</i>
Heineken Ice Cold van de tap ( 25 cl)		<i>Twee vijfenvijftig</i>
Heineken 0.0		<i>Twee negentig</i>
Amstel Bock (fles)		<i>Twee vijfennegentig</i>
Duvel		<i>Drie vijfenveertig</i>
Affligem blond, triple of dubbel		<i>Drie vijfennegentig</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 vijfenzeventig</i>

## **Bittergarnituren**

Portie bitterballen (8 stuks)		<i>Zevenvijftig</i>
Portie gemengd (10 stuks)		<i>Zes vijftig</i>
Portie kaas		<i>Zes vijftig</i>
Portie worst		<i>Zes vijftig</i>
Plankje desembrood met kruidenboter, aioli en tapanade		<i>Vier vijfenzeventig</i>

## **Mousserende wijnen**

### **Val d'Oca – Prosecco D.O.C. – Treviso – Frizzante**

*Vijfentwintig*

#### **Italië/ Veneto/Prosecco**

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

### **Fles Charlemagne, magnumfles 1,5 liter**

*Tweeëndertig vijftig*

*Licht mousserende zoete witte wijn.*

## **Huiswijnen wit**

### **Montgolfier – IGP Pay's d'Ôc – Sauvignon Blanc**

*Drie vijfenzeventig /*

#### **Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Oc**

*Negentien vijftig*

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.

### **Montgolfier – IGP Pay's d'Ôc – Chardonnay**

*Drie vijfenzeventig /*

#### **Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Oc**

*Negentien vijftig*

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

### **Reinhardt Fuchs – Tolltraum – Weisswein**

*Drie vijfenzeventig /*

#### **Duitsland/ Pfalz**

*Negentien vijftig*

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.

## **Huiswijn rosé**

### **Montgolfier – IGP Pay's d'Ôc – Syrah Rosé**

*Drie vijfenzeventig /*

#### **Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Oc**

*Negentien vijftig*

Deze wijn heeft een mooie solide en brljante 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.

## Huiswijnen rood

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

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 vijfenzeventig /  
Negentien vijftig*

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

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 vijfenzeventig /  
Negentien 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 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 of truffelmayonaise (meerprijs €1,00)	<i>Negen vijfenzeventig</i>
12 - uurtje, bruin zuurdesem brood met een Van Dobben kroket, omelet en gerookte zalm geserveerd met een bolletje huzarensalade en de keuze uit tomaten- of groentesoep	<i>Twaalf vijftig</i>

## **Warme lunch**

### ***Met zuurdesembrood, keuze uit wit of bruin***

Boerenomelet gevuld met spek, kaas, prei, champignons, ui en paprika	<i>Acht vijftintig</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>Negen vijftig</i>
Sandwich gratineerde geitenkaas met honing en pecannoten	<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Bal gehakt met jus	<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Twee Van Dobben kroketten	<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Hamburger Coelenhage: Traditionele rundvleeshamburger met spiegelei, garnituur en frites	<i>Tien vijfenzeventig</i>

## **Pannenkoeken**

Pannenkoek naturel	<i>Negen</i>
Pannenkoek met appel	<i>Negen vijftintig</i>
Pannenkoek met spek	<i>Negen vijftig</i>

## **Voorgerechten**

Champignons Dordogne met knoflooksaus	<i>Negen vijfenzeventig</i>
Carpaccio van gerookte zalm met rucola, kappertjes en bieslookdressing	<i>Tien vijfenzeventig</i>
Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten, Grana Padano, zongedroogde tomaatjes en pesto of truffelmayonaise (meerprijs €1,00)	<i>Tien vijfenzeventig</i>
Proeverij van de chef (wisselend van samenstelling)	<i>Elf vijfenzeventig</i>
Plankje desembrood met kruidenboter, aioli en tapenade	<i>Vier vijfenzeventig</i>

## **Soepen**

Rijkelijk gevulde groentesoep
Tomatensoep met gehaktballetjes
Mosterdsoep met zalm of pancetta
Paprikasoep

## **Klein**

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

## **Normaal**

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



## **Maaltijdsalades**

Salade met gerookte zalm, frisse dressing, geitenkaas en kappertjes	<i>Elf vijfenzeventig</i>
Salade met gepelde gamba's en gepofte cherry tomaatjes	<i>Elf vijfenzeventig</i>
Griekse salade met feta, komkommer, tomaat, rode ui en olijven	<i>Elf</i>
Originele Caesar salade met gerookte kip, tomaat, gepocheerd eitje, Parmezaanse kaas en tonijnmayonaise	<i>Tien vijfentwintig</i>
Salade biefstuk met chili olie, zongedroogde tomaat, ui, paprika en groene asperges	<i>Elf vijfenzeventig</i>

## **Plate Gerechten**

Schnitzel geserveerd met frites en rauwkost	<i>Dertien vijfennegentig</i>
Kipsaté geserveerd met frites en rauwkost	<i>Dertien vijfennegentig</i>
Gepaneerde scholfilet geserveerd met remouladesaus, frites en rauwkost	<i>Dertien vijfennegentig</i>
Kip piri piri met frites, rauwkost en chilimayonaise	<i>Dertien vijfennegentig</i>
Bal gehakt met frites en rauwkost	<i>Dertien vijfennegentig</i>
Plate van de week met frites en rauwkost	<i>Vijftien</i>

## Vegetarische gerechten

### **Voorgerecht**

Griekse salade met feta, komkommer, tomaat, rode ui en olijven *Elf*

Indische salade met quorn en wisselende groenten  
(ook veganistisch) *Elf*

### **Soepen**

Groentesoep

#### **Klein**

*Vier vijfenzeventig*

#### **Normaal**

*Vijf vijftig*

Tomatensoep

*Vier vijfenzeventig*

*Vijf vijftig*

Mosterdsoep

*Vijf*

*Vijf vijfenzeventig*

Paprikasoep

*Vijf*

*Vijf vijfenzeventig*

*(ook veganistisch en/of glutenvrij)*

### **Hoofdgerecht**

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

Wrap met roergebakken groenten

*Veertien vijfenzeventig*

## **Borrelplanken**

**€15,00**

**Borrelplanken om van te genieten, alleen, samen of met z'n allen**

### **Gezond**

Een gezonde plank voor de liefhebbers van snoeptomaatjes, komkommertjes, aioli, tapenade en dergelijke!

### **En ietsje minder..**

Voor de twijfelaars hebben we een combinatie gemaakt van wat gezonds en een beetje vet!

### **Overheerlijk**

Mocht je geen twijfel hebben en gewoon zin in een lekkere vette snack dan is dit iets voor jou!

***De borrelplank is wisselend van samenstelling***

## **Hoofdgerechten**

Varkenshaas met champignonroomsaus		<i>Twintig vijftig</i>
Kalfssukade met jus en gekookte krieltjes		<i>Drieentwintig</i>
Varkenshaassaté met kroepoek, atjar, ananas en satésaus		<i>Negentien vijftig</i>
Schnitzel Coelenhage met gebakken ui, champignons en spek		<i>Twintig vijfenzeventig</i>
Kipkerrie met rijst		<i>Achttien vijfentwintig</i>
Biefstuk van de haas met peper- of rode wijnsaus	200 gram	<i>Zevenentwintig vijfenzeventig</i>
Zeetong 2 stuks van 250 gram		<i>Negenendertig vijfenzeventig</i>
Zalmfilet met wittewijnsaus		<i>Tweeëntwintigvijfenzeventig</i>
Proeverij van de chef (wisselend van samenstelling)		<i>Vierentwintig</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

*Zeven vijftig*

Keuze uit; Gehaktballetje, spareribs, kroket, frikandel of kipnuggets geserveerd met frietjes, appelmoes en mayonaise

## Nagerechten

Kinderdessert: schatkistje gevuld met ijs en een zakje snoep

*Vijf vijftig*

Sorbetijs met vers fruit

*Negen vijftwintig*

Panna cotta met karamel-zeezout ijs en rood fruit

*Negen vijfenzeventig*

Dame blanche boerenjongens, advocaat, vanille ijs, slagroom en warme chocoladesaus

*Tien*

Proeverij van de chef (wisselend van samenstelling)

*Twaalf vijfenzeventig*

Chocolate dream; brownie, chocolademousse en een bolletje vanille ijs met warme chocolade saus

*Negen vijfenzeventig*

Lauwwarm fruitsoepje met vers fruit en limoenijs

*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](http://www.coelenhage.nl) Telefoon 038-3761213*

**Deze dinerbon is verkrijgbaar in elk gewenste waarde.**