

## 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	<i>Twee 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>Drie vijftig</i>
Veluws appelgebak (koud of warm)	<i>Drie 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>
Rivella, flesje 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Lipton Ice Tea 20cl	<i>Twee vijftig</i>
Lipton Ice Tea Green, 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 (seizoen gebonden)		<i>Twee vijfennegentig</i>
Affligem blond, triple of dubbel		<i>Drie vijfenzeventig</i>
Grimbergen blond 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 van Dobben bitterballen (8 stuks)		<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Portie gemengd (10 stuks)		<i>Vijf vijfenzeventig</i>
Portie kaas		<i>Zes vijftig</i>
Portie worst		<i>Zes vijftig</i>
Plankje desembrood met kruidenboter, aioli en tapanade		<i>Vier vijfentwintig</i>

## Mousserende wijnen

**Val d'Oca – Prosecco D.O.C. – Treviso – Frizzante** (alleen per fles)

**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** (alleen per fles)

*Licht mousserende zoete witte wijn.*

*Tweeëndertig vijftig*

## Huiswijnen wit

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

**Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Ôc**

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 vijfenzeventig /  
Negentien vijftig*

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

**Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Ôc**

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

*Drie vijfenzeventig /  
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 vijfenzeventig /  
Negentien vijftig*

## Huiswijn rosé

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

**Frankrijk/ Languedoc-Roussillon/ IGP d'Ôc**

Deze wijn heeft een mooie solide en briliante 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 vijfenzeventig /  
Negentien vijftig*

## Huiswijnen rood

### **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*

## Dessert Wijn

### **Muscatel Dona Dolça – Turis – Valencia - Espana**

*Drie vijfenzeventig*

## **Lunchkaart**

### ***Open sandwich van oerbrood, keuze uit wit of bruin***

Sandwich met ham of kaas	<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Sandwich gezond met ham, kaas, komkommer, tomaat en ei	<i>Acht vijftwintig</i>
Sandwich met brie, honing en walnoten (warm of koud)	<i>Tien vijftig</i>
Sandwich caprese met tomaat, mozzarella, pesto en rucola	<i>Tien vijftig</i>
Sandwich tonijnsalade met kappertjes, rode ui, augurk en paprika	<i>Tien vijftig</i>
Sandwich rundercarpaccio met tomaat, Grana Padano en pijnboompitten	<i>Elf vijftig</i>
Sandwich gerookte zalm met ei, komkommer, tomaat en bieslook	<i>Dertien vijftig</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>Dertien vijftig</i>

## **Warme lunch**

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

Tosti caprese met tomaat, mozzarella en pesto	<i>Zeven vijfenzeventig</i>
Uitsmijter ham of kaas	<i>Negen vijfentwintig</i>
Uitsmijter ham en kaas	<i>Negen vijftig</i>
Uitsmijter Coelenhage met ham, kaas, ui, prei en champignons en paprika	<i>Tien vijftig</i>
Boerenomelet gevuld met spek, kaas, prei, champignons, ui en paprika	<i>Tien vijftig</i>
Twee Van Dobben kroketten met brood	<i>Acht vijftig</i>
Sandwich beenham uit de oven met honing mosterdsaus	<i>Negen vijfenzeventig</i>
Sandwich geitenkaas met honing en pecannoten	<i>Tien vijftig</i>
Sandwich pulled pork met knoflooksaus	<i>Tien vijfenzeventig</i>

## **Voorgerechten**

Champignons Dordogne met rucola en knoflooksaus	<i>Negen vijfenzeventig</i>
Gemarineerde gamba's in pesto met oerbrood	<i>Tien vijftig</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>
Proeverij van de chef (wisselend van samenstelling)	<i>Twaalf vijftig</i>
Plankje desembrood met kruidenboter, aioli en tapenade	<i>Vier vijfentwintig</i>

## **Soepen**

Rijkelijk gevulde groentesoep	<i>Vijf vijftig</i>
Tomatensoep	<i>Vijf vijftig</i>
Mosterdsoep met zalmsnippers	<i>Vijf vijftig</i>



## **Maaltijdsalades**

Salade geitenkaas met honing, tomatomaat en druiven

*Twaalf vijftig*

Ceaser salade met gerookte kip, tomaat, gekookt ei, Parmezaanse kaas en yoghurt dressing

*Twaalf vijftig*

Salade met gerookte zalm, frisse dressing en kappertjes

*Dertien vijftig*

Salade biefstuk met chilli olie, zongedroogde tomaat, ui paprika en groene asperges

*Veertien vijftig*

## Vegetarische gerechten

### **Voorgerechten**

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

Salade met quorn en wisselende groenten *Elf*  
(ook veganistisch)

### **Soepen**

Groentesoep *Vijf vijftig*

Tomatensoep *Vijf vijftig*

Mosterdsoep *Vijf vijftig*

### **Hoofdgerechten**

Wrap met roergebakken groenten *Zestien vijfenzeventig*

Parelgort met gebakken paddenstoelen, rucola, hazelnoten en balsamico stroop (vegan) *Achttien vijftig*

## **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!

#### **Twijfelaar**

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

#### **Vet lekker**

Heb je gewoon zin in een lekkere vette snack? Dan is dit iets voor jou!

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

## **Hoofdgerechten**

Kipsaté met kroepoek, atjar en satésaus	<i>Negentien vijftig</i>
Gemarineerde spareribs met rauwkost	<i>Negentien vijftig</i>
Vispotje van witvis, garnalen en tonijn met rijst	<i>Negentien vijfenzeventig</i>
Runderstoofvlees met aardappelpuree en gevarieerde groenten	<i>Twintig vijfenzeventig</i>
Proeverij van de chef (wisselend van samenstelling)	<i>Tweeëntwintig vijftig</i>
Zalmfilet met witte wijnsaus	<i>Tweeëntwintig vijfenzeventig</i>
Biefstuk van de haas met pepersaus	<i>Negenentwintig 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**

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

*Negen vijfennegentig*

### **Nagerechten**

Brownie met vanille ijs en slagroom

*Acht vij fennegentig*

Sorbetijs met vers fruit

*Negen vijftig*

Dame blanche; vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom

*Negen vijfenzeventig*

Proeverij van de chef (wisselend van samenstelling)

*Tien 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 elke gewenste waarde.**