

RESTAURANT COENRAADS



Lekker gewoon...
...gewoon lekker!



Wij wensen u smakelijk eten.

RESTAURANT COENRAADS



FRISDRANKEN EN BIEREN

Chaudfontaine plat	€ 2,60
Chaudfontaine bruis	€ 2,60
Chaudfontaine plat 1 ltr	€ 7,95
Coca cola Regular	€ 2,60
Coca cola Light	€ 2,60
Coca cola Zero	€ 2,60
Sprite	€ 2,60

Fanta / Sinas	€ 2,60
Fanta - Cassis	€ 2,60
Appelsap Minute-Maid	€ 2,60
Tonic - Nordic	€ 2,60
Bitter Lemon - Schweppes	€ 2,75
Ice tea Lipton	€ 3,00
Ice tea Light Lipton	€ 3,00
Chocolademelk - koud	€ 2,60
Vers geperste Jus d'Orange	€ 4,25

Er wordt geen kraanwater geserveerd, uitsluitend voor medicijn inname.

Jupiler tapje 25cl	€ 2,65
Jupiler Malt	€ 2,85
Hoegaarden	€ 4,00
Hoegaarden Radler lemon	€ 4,00
Palm	€ 4,00
Koninck (Bolleke)	€ 4,00
Bellevue - Kriek extra	€ 4,50
Wittekerke - Rosé bier	€ 4,00

Duvel	€ 5,00
Leffe Blond	€ 4,90
Leffe Donker	€ 4,90
Westmalle trappist	€ 5,50
Westmalle trippel	€ 5,50
Maredsous donker	€ 5,50
Maredsous trippel	€ 5,50
Kasteelbier donker	€ 5,50
Kasteelbier licht	€ 5,50

(supplement : grenadine € 0,25)



Warme dranken

Koffie	€ 2,65	Irish coffee	€ 9,00
Koffie espresso	€ 3,50	French coffee (Cognac)	€ 9,00
Koffie décafé	€ 2,75	French Lady (Grand Marnier)	€ 9,00
Cappucino Melk	€ 3,75	Italian coffee (Amaretto)	€ 9,00
Cappucino Room	€ 4,00	Spanish coffee (Tia Maria)	€ 9,00
Thee naturel	€ 2,65	Baileys coffee	€ 9,00
Thee/citroen/smaakje	€ 2,85	Warme chocolademelk	€ 3,25
		Extra Room	€ 1,50

Aperitieven & Mixen

Porto rood Tawny	€ 4,60	Campari	€ 6,00
Porto wit	€ 4,60	Crodino (alcohol vrij)	€ 4,00
Porto rosé	€ 4,85	Coubergh	€ 5,50
Porto rood 10 jaar oud	€ 6,75	Safari	€ 5,50
Sherry dry/medium	€ 4,75	Safari orange	€ 9,00
Cava	€ 6,25	Pisang orange	€ 9,00
Kirr	€ 6,25	Wodka orange	€ 9,00
Kirr Royal	€ 7,25	Campari orange	€ 9,00
Pineau Charente	€ 4,85	Bacardi cola	€ 8,75
Martini wit/rood	€ 4,85	Gin tonic	€ 8,75
		Cocktail Maison	€ 10,00



Sterke dranken

Jenever jong/oud	€ 3,85	Pernod klein	€ 4,50
Schrobbelaer	€ 3,85	Pernod groot	€ 6,50
J. Walker red label	€ 6,75	Ricard klein	€ 4,50
Jack Daniels	€ 6,75	Ricard groot	€ 6,50
Chivas Regal	€ 7,75	Gin	€ 6,25
Courvoisier	€ 7,25	Cointreau	€ 6,25
Remy Martin v.s.o.p.	€ 8,75	Amaretto	€ 6,25
Grand Marnier	€ 8,75	Tia Maria	€ 6,25
Calvados	€ 6,75	Baileys	€ 6,25
Wodka	€ 6,75	Drambuie	€ 6,50
Bacardi	€ 6,75		

Wijnen

Huiswijn Rood / Wit / Rosé / Zoet

Glas	€ 3,75
Karaf	€ 15,00
Fles	€ 21,00

Moscato d'Asti (licht mousserend) glas € 5,00 - fles € 25,00

Huiswijn Rood / Wit	Vin de Pays d'oc "Choix de Rimay"
Huiswijn Zoet	Rüdesheimer Rosengarten "Royal Blau"

Voor andere wijnen, vraag naar onze wijnkaart.



Wit of bruin

Jong belegen kaas	€ 6,00
Slagers achterham	€ 6,50
Rundvleeskroket	€ 6,50
Luxe broodje gezond	€ 9,50
Gerookte Noorse zalm	€ 9,75
Warm vlees pindasaus(varkenshaas)	€ 11,00
Gerookte zalm met roerei	€ 11,50
Ganda ham	€ 9,50



Twaalf uurtje	€ 16,25
<i>Lekker kopje tomatensoep, huzarenslaatje en broodje kroket</i>	
Croque Monsieur	€ 6,75
<i>Heerlijk vers gemaakte tosti met ham, kaas en garnituur</i>	
Croque Madame	€ 7,75
<i>De tosti maar dan met twee gebakken eitjes erop</i>	
Croque Hawai	€ 8,00
<i>Tosti met gebakken verse ananas erop</i>	
Uitsmijter natuur (drie gebakken eitjes)	€ 7,00
Uitsmijter ham en kaas	€ 9,00
Omelet natuur (gebakken roerei geserveerd met stokbrood)	€ 7,00
Omelet kaas en ham	€ 9,00
Omelet met spekjes	€ 9,50
Omelet champignons	€ 9,50
Spaghetti met bolognesesaus	€ 14,00
Huisgemaakte saté (varkens of kip)	€ 14,25
Scampi's in een kerrie pernodsaus	€ 16,75

Lunchgerechten worden geserveerd met stokbrood

Indien U er frites of gebakken aardappelen bij wenst dan € 3,00 als supplement.

Lunchgerechten geserveerd van 11.00 tot 17.00 uur.



Huzarensalade € 12,50

Lekkere salade met huzaar en gerookte achterham

Uitgebreid Russisch ei € 20,50

Ontdekkingsreis op het bord van vlees en vis

Spekjessalade € 14,50

Salade met vers gebakken spekjes

Carpacciosalade € 17,50

Eigengemaakte carpacio van filet pur

Visschotelsalade € 19,75

Diverse koude en gerookte vissoorten

Indische scampisalade € 20,25

Scampi's gebakken in knoflook en chillisaus

Kipsalade € 15,50

Lauwarme kip met cocktail en honing mosterd dressing

Geitenkaassalade € 17,00

Geitenkaas omwikkeld met spek en als dressing honing

Deze salades zijn grote maaltijdsalades en worden geserveerd met lekker vers stokbrood.

Indien U er frites of gebakken aardappelen bij wenst dan € 3,00 als supplement.

De salades kunnen ook als voorgerecht worden genomen.

Als U wilt kunnen ze kleiner gemaakt worden (prijs wordt aangepast)

RESTAURANT COENRAADS

KINDERGERECHTEN EN SOEPEN



Frietjes met frikandel of kroket	€ 8,00
Frietjes met een hamburger	€ 8,75
Frietjes met een kipfilet	€ 10,00
Frietjes met spareribs	€ 10,00
Spaghetti	€ 9,00

Bij alle kindergerechten met frietjes wordt potje appelmoes bij geserveerd.

Gebakken uitjes supplement € 1,50

(Kindergerechten tot en met 12 jaar).

(Alle hoofdgerechten kunnen aangepast worden naar wens van kind).

Tomatensoep	€ 6,50
-------------	--------

Heerlijke tomatensoep met een vleugje room

Groentebouillon	€ 6,50
-----------------	--------

Rijkelijk gevuld met verse groenten

Vissoep	€ 11,50
---------	---------

De rijkelijk gevulde vissoep van Rest "Coenraads"

Suggestie soep

Wisselende soep van de chef



Garnalencocktail € 15,75

Cocktail gevuld met heerlijke Hollandse garnalen en eigengemaakte cocktailsaus

Noors visplateau € 16,50

Variatie van gerookte vissoorten met eigengemaakte cocktail saus

Toast gerookte zalm € 14,75

Getoast brood met noorse zalm, uitjes en kappertjes

Carpaccio "Rest Coenraads" € 15,50

Dun gesneden runderhaas van de filet pur met balsamico en oude kaas

Ganda ham € 15,50

Ganda ham geserveerd met lekker verse en zoete meloen

Florida Cocktail € 13,25

Cocktail gevuld met kip, ananas en grapefruit

Svenska € 15,50

Duo van paling en gerookte zalm met een sausje van honing en mosterd

Alle voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Het is ook mogelijk om alleen stokbrood met kruidenboter te nemen als voorgerecht

Supplement € 3,00 (p.p.)

Wilt u frites bij de voorgerechten Supplement € 3,00



Gamba's natuur <i>Grote ongepelde gamba's gebakken in lookboter, uitjes en paprika</i>	€ 17,75
Kruidig visbanket <i>Diverse gebakken schaal- en schelpdieren met knoflook en kruiden</i>	€ 17,75
Kroket duo <i>Duo van garnaal en kaaskroket met een garnituur van garnalen en kaas</i>	€ 14,50
Ambachtelijke kaaskroketjes <i>Twee kaaskroketjes met garnituur van kaas en sla</i>	€ 13,50
Ambachtelijke garnaalkroketjes <i>Twee garnaalkroketjes met een garnituur van sla en rivierkreeftjes</i>	€ 16,25
Geitenkaassalade <i>Salade met geitenkaas omwikkeld met spek, honing en kaas blokjes</i>	€ 14,25
Toast champignons <i>Getoast brood met gebakken champignons en fantasie van groenten en spekjes</i>	€ 15,25
Kikkerbiljetjes lookboter <i>Kikkerbiljetjes gebakken in lookboter en fantasie van fijne groenten</i>	€ 16,75
Kikkerbiljetjes lookroom <i>Kikkerbiljetjes in een heerlijke knoflook roomsaus</i>	€ 17,50
Scampi's natuur <i>Scampi's gebakken in lookboter en fijne groenten</i>	€ 16,25
Scampi's "De Grens" <i>Scampi's in een lekker kerrie- pernodsausje</i>	€ 16,75
Garnalenpalet <i>Vier verschillende bereidingen van garnalen</i>	€ 17,50



Runderhaas (filet pur)	€ 28,75
<i>Botermalse biefstuk van de haas. Natuur of met een saus naar keuze (supplement)</i>	
Entrecôte Natuur	€ 30,00
<i>Heerlijke entrecôte voor de liefhebber. Natuur of met een saus naar keuze (supplement)</i>	
Varkenshaasje Natuur	€ 21,00
<i>Lekker mals stukje varkensvlees. Natuur of met een saus naar keuze (supplement)</i>	
Varkenshaasje Calvados	€ 26,50
<i>Het malse stukje varkensvlees maar dan met een saus van calvados en een brunoise van appeltjes</i>	
Spareribs gemarineerd	€ 22,00
<i>Goed be vleesde en gemarineerde ribbetjes</i>	
Wienerschnitzel natuur	€ 20,25
<i>Gepaneerde varkensschnitzel met citroen of met saus naar keuze (supplement)</i>	
Beenhammetje	€ 22,00
<i>Lekker grote gemarineerde beenham van het varken</i>	
Vlaamse hachee (stoofvlees)	€ 21,00
<i>Mals rundsvlees in een stoofpotje met heerlijke saus</i>	
Lamskroontje	€ 31,50
<i>Lamskoteletjes met een zachte mosterdsaus</i>	
Konijn met pruimen	€ 25,00
<i>Het befaamde konijn van Rest Coenraads gegaard in een espagnolsaus</i>	



Kipfilet Natuur	€ 17,50
<i>Natuur of met saus naar keuze (supplement)</i>	
Reuze vleesspies	€ 24,50
<i>Reuze brochette van kipfilet en varkensvlees met vers gebakken ananas, courgette en paprika</i>	
Kalfsoester Scampi	€ 25,50
<i>Kalfsvlees met scampi's geserveerd met een zacht kerriesausjes</i>	
Kalfszwezerik	€ 32,00
<i>Voor de liefhebber die weet hoe zwezerik moet zijn, geserveerd met een archiducsaus</i>	
Kalfslever	€ 26,00
<i>Malse kalfslever geserveerd met gebakken uitjes, spekjes en champignons</i>	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgerechten, sla, warme groenten en mayonaise.

Supplementen

Sauzen:	Pepersaus	€ 3,75	Kerriesaus	€ 3,75
	Champignon roomsaus	€ 3,75	Mosterdsaus	€ 3,75
	Stroganoffsaus	€ 3,75		
Gebakken champignons met spek, ui, paprika				€ 5,00
Gebakken uitjes				€ 2,50



Harrie's Gamba's	€ 29,00
<i>Grote ongepelde gamba's geserveerd in een heerlijke saus van de chef</i>	
Scampi Gambasaus	€ 27,00
<i>Gepelde scampi's geserveerd in de saus van de gamba's</i>	
Noordzeetong	dagprijs
<i>Een mooie grote Noordzeetong zoals U nog nooit gegeten heeft, vers gebakken 500 gr</i>	
Slibtongen	dagprijs
<i>Vers gebakken slibtongen, lekker mooi en groot</i>	
Kabeljauwhaasje	€ 25,00
<i>Gepocheerd kabeljauwhaasje geserveerd met een witte wijn saus</i>	
Grietfilet	€ 26,75
<i>Gebakken grietfilet met een sausje van de chef en brunoise van fijne groentes</i>	
Gepocheerde zalm	€ 25,50
<i>Gepocheerde zalmoot in een heerlijke dillesaus</i>	
Gebakken zalmoot	€ 25,50
<i>Mooi gebakken zalm met een fantasie van champignons, paprika, garnalen en ravigotte</i>	
Vispannetje	€ 25,00
<i>Rijkelijk gevuld stoofpannetje van vis in een romige saus</i>	
Paling in 't groen	€ 25,00
<i>Gestoofte paling met een saus van diverse groene kruiden en witte wijn</i>	
Tongschar - zalmrolletjes	€ 26,50
<i>Zalmootjes omwikkeld met tongschar, geserveerd met saffraansaus</i>	



Pangasiusfilet <i>Gebakken pangasius geserveerd met een ravigottesaus en citroen</i>	€ 21,00
Viskwartet <i>Vier gebakken vissoorten met ravigottesaus en citroen</i>	€ 27,50
Tagliatelle met scampi's <i>Een heerlijk pastagerecht met duveltjessaus en scampi's</i>	€ 22,50
Kruidig visbanket <i>Een banket van diverse schaal- en schelpdieren en vissoorten in de knoflook gebakken</i>	€ 27,00
Kikkerbillen (lookboter) <i>Kikkerbilletjes gebakken in knoflook, botersaus met ui, paprika, courgette</i>	€ 24,50
Kikkerbillen (lookroom) <i>Gebakken kikkerbilletjes in een zachte knoflook roomsaus</i>	€ 25,50
Scampi natuur <i>Scampi's gebakken in knoflookboter met diverse groentes</i>	€ 24,00
Scampi "De Grens" <i>Scampi's in een zachte kerrie pernod saus</i>	€ 25,00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgerechten, sla, warme groenten en mayonaise.

Supplementen

Sauzen:	Witte wijn saus	€ 4,00
	Saffraansaus	€ 4,25
	Kerrie pernod saus	€ 4,00
	Koude ravigottesaus	€ 2,00

Voorgerechten

Tomatensoep <i>met een vleugje room</i>	€ 6,50
Groentebouillon <i>heerlijke bouillon met verse groenten</i>	€ 6,50
Vissoep <i>rijkelijk gevuld</i>	€ 11,50
Carpaccio <i>dun gesneden ossenhaas met balsamico en oude kaas</i>	€ 15,50
Ganda ham <i>met verse meloen</i>	€ 15,50
Garnalencocktail <i>noordzee garnalen met huisgemaakte cocktailsaus</i>	€ 15,75
Svenska duo <i>van paling en gerookte zalm met een sausje van honing en mosterd</i>	€ 15,50
Kroket duo <i>van kaaskroket en garnaalkroket</i>	€ 14,50
Geitenkaassalade <i>met honing en fetakaas</i>	€ 14,25
Scampi's de grens <i>met een pernod-kerriesausje</i>	€ 16,75

Hoofdgerechten vlees en vis

Runderhaas (filet pur) <i>met (champignonroomsaus of pepersaus supplement)</i>	€ 28,75
Beenhammetje <i>lekker gemarineerd beenhammetje (saus supplement)</i>	€ 22,00
Spareribs <i>goed bevestigde en gemarineerde ribbetjes (saus supplement)</i>	€ 22,00
Kalfsoester met scampi's <i>geserveerd met een zacht kerriesausje</i>	€ 25,50
Gepocheerde zalm <i>met een dillesaus</i>	€ 25,50
Vispannetje <i>rijkelijk gevuld</i>	€ 25,00
Tongschar-zalmrolletjes <i>met een saffraansaus</i>	€ 26,50
Pangasiusfilet <i>met ravigotte en citroen</i>	€ 21,00

Dessert kijk in onze dessertkaart.

Let op:

*Voor groepen van 12 personen of meer bieden wij deze verkorte menukaart aan.
Dit om u sneller tot dienst te kunnen zijn.*

Kwart ananas	€ 8,50
<i>Lekker verse ananas met vanille ijs, aardbeisous en slagroom</i>	
Rijstdessert	€ 7,00
<i>Koude rijstepap met kersen en slagroom</i>	
Gecarameliseerde appeltjes	€ 8,00
<i>Warme appeltjes met kaneel, vanille ijs, vanille saus en slagroom</i>	
Flensjes met ijs	€ 8,00
<i>Flensjes geflambeerd met Grand Marnier</i>	
Apfelstrudel	€ 8,00
<i>Warme apfelstrudel met vanille ijs, vanillesaus en slagroom</i>	
Dame Blanche	€ 7,50
<i>Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Dame Blanche verkeerd	€ 7,50
<i>Chocolade ijs met vanillesaus en slagroom</i>	
Coupe "Bresilienne"	€ 7,50
<i>Mokka ijs, nootjes, karamelsaus en slagroom</i>	

RESTAURANT COENRAADS



Coupe "De Grens"

€ 8,00

Vanille ijs, boerenjongens, advocaat en slagroom

Coupe "Panna cotta"

€ 8,00

Romig ijs met volle smaak en warme bosvruchten

Hollandse sorbet

€ 7,50

Vanille ijs met vruchten, aardbeiensaus en slagroom

Crème Brûlée

€ 7,00

Vanille, met vers gebrande rietsuiker

Indonesische spekkoek

€ 7,50

Koekachtige laagjes cake met pistache en kruidnoten smaak.

Geserveerd met bolletje vanille ijs en kaneelroom.

Kinderijsje

€ 6,00

Fantasie ijsje bestrooid met lekkers

Verwenkoffie's

Irish Coffee (whisky)	€ 9,00
French Coffee (Cognac)	€ 9,00
French Lady (Grand Marnier)	€ 9,00
Italian Coffee (Amaretto)	€ 9,00
Spanish Coffee (Tia Maria)	€ 9,00
Spanish Lady (Licor 43)	€ 9,00
Baileys Coffee	€ 9,00
Hasseltse Coffee (Jonge Jenever)	€ 9,00

Maandag: 11:00 (van Oktober tot Mei open vanaf 17:00)

Dinsdag: 11:00 uur (van Oktober tot Mei open vanaf 17:00)

Woensdag: Gesloten

Donderdag: Gesloten

Vrijdag: 11:00

Zaterdag: 11:00

Zondag: 11:00

Onze keuken is geopend tot 21.00 uur.

Lekker gewoon - gewoon lekker!

RESTAURANT COENRAADS



Diner bon

Altijd leuk om te krijgen
en te geven.

Hier verkrijgbaar.



Maandag: 11:00 (van Oktober tot Mei open vanaf 17:00)
Dinsdag: 11:00 uur (van Oktober tot Mei open vanaf 17:00)
Woensdag: Gesloten
Donderdag: Gesloten
Vrijdag: 11:00
Zaterdag: 11:00
Zondag: 11:00

Onze keuken is geopend tot 21.00 uur.

Lekker gewoon - gewoon lekker!



Rosé wijnen

Vin de Pays d'oc "Choix de Rimay"
Roséwijn met een aangenaam en bekoorlijk aroma
waarvan de frisse en pittige smaak eindigt in een frisse afdronk

glas € 3,75
karaf € 15,00
fles € 21,00

Witte wijn licht mousserend

Moscato d'Asti
Heerlijke zeer zoete witte wijn

glas € 5,00
fles € 25,00

Cava

Manolo Rey Brut
Frisse sprankelijke cava

glas € 6,25
fles € 28,00



Lekker gewoon...
...gewoon lekker!



Witte wijnen

Vin de Pays d'oc "Choix de Rimay" <i>Soepel en vlot, levendig door het jonge fruit en frisse zuren</i>	glas karaf fles	€ 3,75 € 15,00 € 21,00
Rudesheimer Rosengarten "Royal blau" <i>Mollige, soepele en vlot wegdrinkende wijn met mooi zoet accent</i>	glas karaf fles	€ 3,75 € 15,00 € 21,00
Zuid-Afrika Chenin Blanc "Silver lining" <i>Frisse fruitige wijn met een pittig aroma van verse kruiden en bloemen</i>		€ 22,50
Chili Vila Alegria "Sauvignon Blanc" <i>Prototype van de zuivere, zeer getypeerde sauvignon</i>		€ 22,50
Vin de Pays d'oc "Chardonnay" C.S.C. <i>Delicate witte wijn, boordevol aroma's van exotisch fruit en perziken</i>		€ 24,50
Bordeaux "Chateau Martinot Entre Deux Mers" <i>Elegante witte wijn, met een neus van honing, vanille en acaciabloemen</i>		€ 25,75
Alsace Pinot Gris "C. Muller" a.c. <i>Weelderige witte wijn, stevig van bouw met een lieflijk zoettoetsje</i>		€ 25,50
Chablis "Depagneux" <i>Deze bourgogne is vol, rond en delicaat, met mooie aroma's van geroosterd brood en amandelen</i>		€ 35,00
Porca de Murca Branco <i>Deze witte Portugese wijn is aangenaam, fris en fruitig door florale aroma's en accenten van wit fruit</i>		€ 24,75

Rode wijnen

Vin de Pays d'oc "Choix de Rimay" <i>Schitterende wijn met een fruitig aroma en een aangenaam soepele smaak</i>	glas karaf fles	€ 3,75 € 15,00 € 21,00
Cotes du Rhone "De Tresques". <i>Stevige, krachtige en evenwichtige wijn die bijna jaarlijks onderscheidingen ontvangt</i>		€ 23,50
Zuid – Afrika "Silver lining" Merlot- Cinsault <i>Mooie, intense en fruitige wijn met dieprode kleur. Kruidige neus en vanille aroma's</i>		€ 23,50
Chili "Vila Alegria" Cabernet Sauvignon <i>Geprononceerde toetsen van cassis, ander rood fruit ondersteunt het bijzondere aroma van deze wijn</i>		€ 22,50
Bordeaux Superieur "Chateau de Pardaillan" a.c. <i>Mooie soepele Bordeaux met een boeket van rode vruchten en een lange smaak</i>		€ 24,50
Bourgogne "Michel Goubard". <i>Stevige wijn in de mond met breed smaakprofiel</i>		€ 33,25
Chateauneuf du Pape "Fagotiere" <i>Deze klassieker is een en al gebalde kracht, een excellente wijn</i>		€ 47,50
Montagne Saint – Emilion "Chateau La Grande Barde" a.c. <i>Elegante wijn, veel jong rood fruit met lichte houttoets</i>		€ 33,50
Porca de Murca Tinto <i>Vol, vlezig, aroma's van kersen, braambessen en een kruidig tintje</i>		€ 24,75