

# Koks en Ko: proef wat je eet, eten is beleven

Dit jaar bestaat het vijftien jaar.

Koks en Ko: een van Nijmeegs eerste restaurant/eetcafés ligt aan de Graafseweg, om de hoek van de wijk Bottendaal. In tegenstelling tot wat velen denken, wordt het niet gerund door één, maar door twee goed op elkaar ingespeelde dames: Marij Derks en Patrice Stal.

Als horecapartners door dik en dun, verzorgt Derks de voorkant en Stal de achterkant.

Tekst: Claudia Middelveld Foto's: Leonie Gerritsen



Derks: "Patrice is onze chef-kok en neemt de boel achter, in de keuken, voor haar rekening! Maar we zijn al vijftien jaar samen verantwoordelijk." Het restaurant geniet goede recensies. Met name de prijs-kwaliteitverhouding wordt regelmatig geprezen. "Hoe we het precies doen, weet ik niet, maar we zijn in trek bij een heel breed publiek." Ze voegt eraan toe: "Maar vijftien jaar zet je niet alleen neer, zonder goed en vriendelijk personeel red je het niet." Ook vertelt ze dat hun klantenkring door de jaren heen nauwelijks veranderd is. Het restaurant heeft profijt van die continuïteit en dat verklaart mede het succes."

loungebank langs de wand. Eigenlijk al jaren een onveranderd beeld. Wordt het ondanks de vertrouwde sfeer niet eens tijd voor een restyling? Marij antwoordt: "Nou, ik zou best van die mooie kleine tegeltjes in plaats van deze houten vloer willen en wat andere meubeltjes misschien. Ook

de akoestiek verdient wat aandacht en mijn wens is ooit een digitale menukaart." Hopelijk trekken de dames zich van de huidige trends niet al te veel aan. Per slot van rekening heeft Koks en Ko ook zonder al die veranderingen al vijftien jaar zeer tevreden klanten bediend.

## Koks en Ko dankt al haar gasten voor al weer 15 jaar eten en drinken

### Mediterraans

Ook niet onbelangrijk: iedereen die bij Koks en Ko binnenstapt, komt aan zijn trekken. Je kunt kiezen uit de vaste kaart of het geschreven krijtbord met wekelijks wisselende gerechten. Daarvoor leeft Stal zich naar hartenlust uit. Ze voorziet de gerechten van verse, seizoensgebonden producten, bij voorkeur met een mediterraans karakter. Die hoeven niet per se biologisch te zijn, hoewel daar wel de voorkeur naar uitgaat. Het algemene motto van Koks en Ko luidt: proef wat je eet, eten is beleven.

### Restyling

De sfeer in het pand is authentiek en voelt prettig aan. De inrichting is eenvoudig en laat zich omschrijven als een mix van modern en mediterraan. Een leuk detail is de grote rode lederen



### Wist je dat:

- Er een jubileumaanbieding: je krijgt 10% korting op vertoon van je laatst-genoten rekening
- Je iedere week op maandag, dinsdag en woensdag een driegangenmenu kunt bestellen voor € 21,-
- Meimaand- aspergemaand is met keuze uit spannende witte wijnen
- Koks en Ko een buitenterras heeft, voor en achter
- Catering op aanvraag geboden kan worden

Graafseweg 65, Nijmegen 024 3230177

[www.koksenko.nl](http://www.koksenko.nl)