

## Maandmenu € 19,50

Kopje tomatensoep of

Mexicaanse salade met mais, kidney beans, ui, gekruid gehakt, tortillachips, zure room en salsasaus of

Torentje van ijsbergsla met gemarineerde

witvis, jumbo garnalen en cocktailsaus of

Plakjes brie met honing-mosterd dressing, walnotenkruid en toast

~ ~ ~ ~ ~

Karadjordje schnitzel, een opgerolde gepaneerde kalfsschnitzel geserveerd met doperwten en tartaarsaus of

Gemarineerde biefstukspies met gebakken paprika, ui en champignons met champignonsaus of

Varkenshaasmedaillons omwikkeld met

spek met een romige pepersaus of

Gebakken lekkerbekje met een

huisgemaakte ravigottesaus

~ ~ ~ ~ ~

Vanille ijs met warme chocoladesaus, scheutje advocaat en verse slagroom of

Aardbeien ijs met stukjes perzik,

aardbeisensaus en verse slagroom of

Kwarktaartje met rood fruit en verse

slagroom of

Kopje koffie/thee

## 't Nipperke

LIKEUR Dé smaak van De Kempen  
Ons eigen likeurtje!

Heeft u 't Nipperke al geproefd?

Kijk ook eens achter op onze Kempensbode voor diverse cadeausuggesties!



### 16+17 april: Paaslunch en

#### Paasdiner!

Paaslunch € 18,50

Dun gesneden gerookte zalm met kappertjes, rode ui, veldsla, jumbo garnalen en citroenmayonaise of

Carpaccio van rund met rucola, pijnboompitjes, oude kaas en groene pesto

~ ~ ~ ~ ~

Mini kipburger, mini ceaser broodje en mini wrap gevuld met eiersalade of

Mini zalmburger, mini nicoise broodje en mini wrap gevuld met king krabsalade

~ ~ ~ ~ ~

Chocolade ei gevuld met cheesecake en advocaat geserveerd met een bolletje witte straciatella ijs en verse slagroom

Paasdiner € 27,50

Dun gesneden gerookte zalm met kappertjes, rode ui, veldsla, jumbo garnalen en citroenmayonaise of

Carpaccio van rund met Rucola, pijnboompitjes, oude kaas en groene pesto

~ ~ ~ ~ ~

Huisgemaakte tomatensoep met basilicumroom en croutons of

Kervelsoep met escargots en geklopte room

~ ~ ~ ~ ~

Kalfsentrecote met rode ui konfijt, groene asperges en een jus van dragon of

Op de huid gebakken heilbotfilet met doperwten crème, voorjaarsgroenten, gefrituurde kappertjes en een frisse witte

wijnsaus

~ ~ ~ ~ ~

Chocolade ei gevuld met cheesecake en advocaat geserveerd met een bolletje witte straciatella ijs en verse slagroom

## Culinair Menu € 23,50

Gerookte heilbotfilet met citroen-kappertjes vinaigrette, frisse salade en bruchetta met olijf-ansjovistapenade

~ ~ ~ ~ ~

Zeewolffilet met witte bonen, bleekselderij, zwarte olijf, chorizo en tapenade van ansjovis

~ ~ ~ ~ ~

Kwarktaartje met rood fruit, bolletje aardbeienijs en verse slagroom

### Grabbelbier!!

€ 3,25!

Trek een briefje uit de grote biergrabbelton. Van het biertje

dat op jouw briefje staat ga jij genieten! En dat voor slechts

€ 3,25!!

### H.E.N.K.

Heerlijk-Eigenwijs-Natuurlijk-Krachtig

Ter ere van de 65<sup>ste</sup> verjaardag van Henk Imming, introduceren wij zijn eigen bier. Een ongefilterd, biologisch gebrouwen blond bier. Heerlijk fris, fruitig, én zelfs met een scheutje Nipperke.



Alc. 7,8 %  
Glas 25 cl € 4,-

## Hamburger vd Maand € 10,50

Deze maand de Real American !

Een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met ijsbergsla, tomaat, komkommer, augurk, mosterd en ketchup

## Ovenknakker vd Maand € 8,50

Mama's meatloaf, broodje met gehaktbal, kerriemayonaise, gebakken uien, overbakken met cheddarcheese

## Biermenu

Ruim 100 bieren!  
Proost!

## Allergenen

Heeft u een allergie?  
Meld het ons!

## Extra Bieren!

Hertog Jan Lentebock (van het vat)

Dit seizoensbier is van hoge gisting, het heeft een goudgele kleur en heeft de smaken van romig en fruitig

Glas 25cl Alc. 7% €3,50

Hertog Jan Tripel (van het vat)

Krachtig blond degustatiebier van hoge gisting, met smaken van krachtig, zoetig, moutig en fruitig.

Glas 25cl Alc. 8.5% €3,85

Hoegaarden Rose (van het vat)

Dit speciaal bier is een fruitbier van bovengisting. Frambozen hebben dit bier haar fruitige smaak ontwikkeld.

Glas 25cl Alc. 3% €3,25

Wilderen Cuvee de Clarisse (van het vat)

Een gerstewijn van bovengisting. In dit robijnrode bier zijn tonen van karamel, banaan en kers in terug te vinden.

Glas 33cl Alc. 9,5% €4,25

## Onze agenda...

**Zondag 16 en maandag 17 april**

Op 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> paasdag serveren we een paaslunch en een paasdiner

**Woensdag 26 april**

Thema avond bij Dinee Cafe de Kempen, Asperge - avond

**Zaterdag 13 en zondag 14 mei**

Deze dagen verzorgen wij een speciale Moederdag high-tea

## Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: winter2017

