

Maandmenu € 19,50

Kop tomatensoep of

Salade met rode ui, komkommer, tomaat, feta, olijven en kipreepjes met knoflooksaus of

Rundercarpaccio met rucola, pestomayonaise, oude kaas en pijnboompitjes of

Dun gesneden gerookte zalm met mosterd-dilledressing, kappertjes, rode ui snippers en toast

Varkenshaasje met pepersaus en krokant zeeuws spek of

Entrecote met kruidenboter en gebakken uien of

Gegratineerde schnitzel met champignons, tomaat, hamreepjes en kaas uit de oven of

Kabeljauwfilet met warme gerookte zalmsnippers en een huisgemaakte vissaus

Coupe surprise, verrassingsijs van de chef met verse slagroom of

Nipperke ijs met een scheutje Nipperke, stukjes stroopwafel en verse slagroom of

Nougatine ijstaartje met 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 Kempenbode voor diverse cadeausuggesties!



Mosselen

Voorgerecht

Mosselen in kruidenboter € 8,50
Gegratineerd met kaas uit de Oven

Hoofdgerechten

Klassiek gekookte mosselen in wijn
Mosselen gekookt met Groenten en witte wijn € 20,50

Klassiek gekookte mosselen in bier
Mosselen gekookt met Groenten en bier € 20,50

Bretons gekookte mosselen € 20,50
Mosselen gekookt met Groenten, room en knoflook

Zweedse mosselen € 21,50
Mosselen gekookt met room, ui kappertjes en gerookte zalm

Pikante mosselen € 21,50
Mosselen gekookt met room, Sambal, knoflook, ui en Chorizosnippers.

Gewokte mosselen € 22,50
Gewokte mosselen, venus-Schelpen en scampi's
Geserveerd met linguine, Siciliaanse tomatensaus en Fijne groentjes

Feestje?

Iets te vieren? Dan bent u bij Dinee Café de Kempen aan het juiste adres! Uitgebreide diners, lunches voor gezelschappen, compleet verzorgde feestavonden naar wens met een prachtig koud / warm buffet uit eigen keuken.

Diverse overheerlijke hapjesarrangementen, met zorg voor u samengesteld. Informeer gerust naar de mogelijkheden.

Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!

Culinaire Menu € 23.50

Visserspalet bestaande uit gerookte zalm, gerookte heilbot, roze garnaltjes en cocktailsaus

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met gekarameliseerde zilveruitjes, jonge preischeuten, lolly van ontbijtspek en zachte mosterdsaus

Ijskoffie, bolletjes vanille-ijs met espresso, scheutje Nipperke en verse slagroom

Grabbelbier!!

€ 3,25!

Trek een briefje uit de grote bier-grabbelton. Van het biertje dat op jouw briefje staat ga jij genieten! En dat voor slechts € 3,25!!

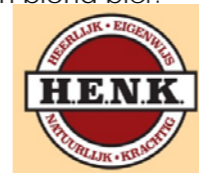
H.E.N.K.

Heerlijk-Eigenwijs-Natuurlijk-Krachtig

Ter ere van de 65^{ste} 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 Friet Speciaal Burger !

Een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met friet, curry, mayonaise en uitjes met kaas uit de oven.

Ovenknakker vd Maand € 8,50

Super Speciaal Knakker, broodje met gehaktbal, frietjes, curry, mayonaise en uitjes met kaas uit de oven.

Biermenu

Ruim 100 bieren!
Proost!

Allergenen

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Extra Bieren!

Hertog Jan Tripel (van 't vat)

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

Glas 25cl Alc. 8.5% € 3,85

Kwaremont (van 't vat)

Kwaremont is een blond bier van bovengisting. Dit bier is een typisch wielrennerbier met een stevige volle smaak, waarvoor je wel de rust moet nemen om deze goed te kunnen ervaren. Iedere slok wordt op een gegeven moment een pittige trap op de pedalen.

Glas 33cl Alc. 6.6% € 4,25

Brouwerij Haacht, Blanche Super 8 (van 't vat)

Een natuurlijk troebel witbier met romige schuimkraag en een verfrissende afdrank. In dit bier is een vers portie gemalen koriander en appelsienschil verwerkt.

Glas 25cl Alc. 5.1% € 3,85

Brouwerij Haacht, Tongerlo Blond (van 't vat)

Koperkleurig abdijbier met een zachte, zoetige aanzet. Volmondig met een lichtdroge afdrank. De hergisting of fust zorgt voor een intensere smaak en aroma's, dit zorgt voor een langere bewaartijd.

Glas 33cl Alc. 6% € 4,25

St. Bernardus Tripel (van 't vat)

St. Bernardus Tripel heeft een volle, satijnachtige schuimkraag en valt op door zijn uitgebalanceerde lange nasmaak. In dit bier zijn onder andere mais, groene appel en vanille in verwerkt

Glas 33cl Alc. 6.2% € 4,25

Onze nieuwe werknemer!

Dit is onze nieuwe werknemer bij De Kempen en De Zwaan.

Het is een lieve, slimme en mooie Orka. Bedenk een leuke naam voor onze nieuwe werknemer en win een diner voor jou en je papa en mama. En natuurlijk nog veel leuker, misschien luistert deze Orka straks wel naar jouw verzonden naam! Help jij ons mee een leuke naam bedenken? Uit alle reacties kiezen wij medio september een winnaar. En deze dierenvriend wint een diner voor 2 volw. en 2 kinderen. Heel veel succes.

Jouw naam:.....

Jouw tel.nr.:.....

Onze nieuwe werknemer gaat heten:

.....

.....

.....

(inleveren bij een van onze medewerkers)



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

