

Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep of
Torentje van Duitse aardappelsalade met
spekjes en ei

~~

Hongaarse hamburger met ijsbergsla,
gebakken champignons, uien en paprika met
zigeunersaus of

Gepaneerde scholfilet met een
ravigotesausje en citroen

~~

Dessert surprise of
Kopje koffie/thee

Chef's Special € 13,50

Vraag naar onze wisselende specials!

Zomerspecials

Vanaf heden heerlijke ijskoffie's en
verfrissende (bier)cocktails. Vraag ernaar
bij een van onze medewerkers

Alcohol vrije wijnen

Torres Natureo White alcoholvrij
€ 3,50
Torres Natureo Rosé alcoholvrij
€ 3,50

Schnitzel van de maand € 16,50
Hongaarse Schnitzel met gebakken
champignons, uien en zigeunersaus

Lunch van de Maand € 8,50

Rustiek broodje met gekruid gehakt,
gebakken champignons, uien en
zigeunersaus
(tot 17.00)

Mosselkaart 2020

Ook dit jaar zijn er weer verse mosselen door
onze koks op diverse, overheerlijke manieren
voor u bereid.

Klassiek gekookte mosselen in wijn € 22,75
Mosselen gekookt met groenten en witte wijn

Klassiek gekookte mosselen in bier € 22,75
Mosselen gekookt met groenten en Weizenbier

Provence mosselen € 23,50
Mosselen gekookt met groenten, pernod,
romige knoflooksous en venkel

Pikante mosselen € 23,50
Mosselen gekookt met room, sambal, knoflook,
ui en chorizosnippers

Bij al onze mosselgerechten worden frietjes,
brood en twee koude sausjes geserveerd.

Grabbelbier € 3,25

Zonnebril vergeten?

Geen probleem,
wij hebben de oplossing!
Nu 3 zonnebrillen voor € 5,-



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

Kempenmenu € 24,50

Proeverij De Kempen (een 3 tal kleine voorgerechtes van de
Chef) of

Gebakken scampi's geserveerd met een slaroes, mango,
watermeloen, avocado en limoendressing of

Gerookte heilbotfilet met tuinkruiden vinaigrette, tuinkers,
tomaatblokjes en Hollandse garnaltjes of

Caesar salade, Romeinse salade met gepaneerde kipstukjes,
gekookt ei, spekjes, aardappelblokjes, oude kaassnippers,
croutons en caesardressing of

Carpaccio van gemarineerde tomaten met fetakaas,
komkommer, rode ui, olijffjes en groene salsa

~~

Gemarineerde varkenshaas gevuld met peppadew roomkaas
omwikkeld met ontbijtspek en gearneerd met chorizosnippers of

Spies van ossenhaas, uien en ontbijtspek op een bedje van
gebakken champignons met traditionele pepersaus of

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met tijgergarnalen,
waterkers en lauw warme citrus vinaigrette of

Combinatie van mosselen en scampi's geserveerd met lintpasta,
tomaat, knoflook en peterselie afgeblust met witte wijn of
Wrap gevuld met gebakken groenten in een Indiase curry
geserveerd met frisse yoghurt dip

~~

Ananas bavarois taartje met gemarineerde ananas en verse
slagroom of

Ijskoffie met Karamelsaus en verse slagroom of

Coupe Yoghurt Amarena, yoghurt ijs met Amarena kersen, witte
chocolade snippers en verse slagroom

Kaasplankje, met 3 soorten kaas, appelstroop en notenbrood of
Kopje koffie of thee

Extra Bieren van de tap

Betty Ford premium red ale (van 't vat)

Betty Ford is een Premium Red Ale van brouwerij Wilderen uit
België. Deze Red Ale heeft een mooie moutselectie met een
fruitige smaak door de speciale hopsoorten.

5,2% € 4,35

Corsendonk Gold Tripel (van 't vat)

Corsendonk Gold Tripel is een pittig blond bier van hoge
gisting. Het is een levendig parelend bier met een kruidig
boeket en gehopte afdronk.

10% € 4,65

Hertog Jan Lentebock (van 't vat)

Hertog Jan Lentebock is een goudgeel seizoensbier met een
fruitige smaak en 'n stevige afdronk, een beetje zoet met een
fris zuurtje.

Je kunt er appel en peer in proeven, en het heeft een hint
van honing.

7,2% € 4,10

Allergenen: heeft u een allergie? Meld het ons!

Goed om te weten...

U heeft vrije toegang tot het terras, dus zonder reservering.
Voor binnen geldt: uitsluitend op reservering.

Onze kempenbodes worden na elk gebruik
gedesinfecteerd. Onze volledige menukaart kunt u natuurlijk
ook via uw smartphone bekijken op
<https://dineecafedekempen.nl/index-normaal.html>

Er staat geen peper en zout op tafel, indien gewenst
brengen wij u dit uiteraard graag.

Er mag helaas geen gebruik gemaakt worden van onze
saladebar. Hiervoor in de plaats serveren we een kleine
salade bij de hoofdgerechten.

Bij gebruik van de toiletten: zorg ook hier voor voldoende
afstand, was uw handen en heb geduld bij drukte.

We proberen de contactmomenten tussen u en ons
personeel uiteraard zo beperkt mogelijk te houden, we hopen
op uw begrip en medewerking.

Als laatste en zeker niet onbelangrijkste: We vragen u zelf
uw verantwoordelijkheid te nemen in het houden van voldoende
afstand tot overige gasten en het naleven van de overige
regels. Ook wij hebben helaas niet gekozen voor deze
regelgeving, daarom moeten we proberen om er met z'n
allen iets van te maken!

de 11 geboden:



1 Houd 1,5m afstand tot
andere gasten en
medewerkers



7 Bij vermoeden van verkoudheid
en/of griepklachten kan een
horecabedrijf gasten weigeren



2 Maximaal 2 personen
binnen 1,5m van elkaar
aan een tafel*



8 Was na toiletbezoek
grondig je handen



3 Maximaal 2 personen
binnen 1,5m van elkaar
zittend aan de bar*



9 Betaal contactloos
(pin/mobiel)



4 Uitsluitend
zitplaatsen



10 Volg altijd aanwijzingen
van personeel op



5 Blijf thuis bij
verkoudheid of
griepklachten



11 Wees begripvol naar
andere bezoekers en
medewerkers



6 Was bij binnenkomst
grondig je handen

* met uitzondering van een gezamenlijke
huishouding bestaande uit meer dan
2 personen, zij mogen samen aan een tafel
of naast elkaar aan de bar zitten



NIEUW NIEUW NIEUW

Lipton Sparked
Zesty lime sparked with Mint
Verfrissende drank met
groene thee, limoen en munt
33 cl € 3,75