

Maandmenu

Ijsbergsalade met gemarineerde witvis, zeewiersalade, sesam-soyavinaigrette en sesamzaadjes of
Salade met gebakken champignons en blokjes ham, rode ui en kruidenmayonaise of
Carpaccio van komkommer met geitenkaas, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en Balsamico-siroop of
Huisgemaakte tomatensoep

~ ~ ~ ~ ~
Rib-eye met gebakken champignons en rode wijnsaus of
Varkenshaasje met parmaham en pepersaus of
Winterse schnitzel met bospaddestoelen, ui en gegratineerd met kaas uit de oven of

Pangafilet gevuld met Zalmmousse en gegratineerd met kaas en garnalen

~ ~ ~ ~ ~
Appelplaat-cake met een bolletje vanille-ijs en verse slagroom of
kwarctaartje met kersen en verse slagroom of

Bokkepootjes ijs met een bokkepootje en verse slagroom of

Een heerlijk kopje koffie of thee

€ 19,50

't Nipperke

LIKEUR Dé smaak van De Kempen

Ons eigen likeurtje!
Heeft u 't Nipperke al geproefd?

Kijk achter op onze kempenbode voor diverse kadosuggesties!



Wildgerechten

Het wildseizoen is weer begonnen!
De komende weken kunt u weer genieten van onze heerlijke wildgerechten.

Voorgerechten

Worden geserveerd met brood en roomboter

Hertencarpaccio € 11,50

Dungesneden hertenbiefstuk met pijnboompitjes, truffeldressing, rucola sla en

Reypenaer V.S.O.P. kaas

Gerookte eendenborst € 10,50

Gerookte eendenborst met een balsamico-mayonaise, huisgemaakte aardappelsalade met spekjes, ui en champignons

Wildsoep € 5,25

Een soep van diverse soorten wild met een garnituur van paddenstoeltjes, prei en een scheutje cognac

Hoofdgerechten

Worden geserveerd met aardappelkroketjes, frietjes, stoofpeertje en winterse groenten

Hertenbiefstuk € 20,50

Biefstuk van hert met een garnituur van paddenstoeltjes en sjalotjes met een rode portsaus

Hazenpeper € 17,50

Zacht gegaard hazenvlees met grove stukjes wortel, zilveruitjes en rookspek in eigen gebonden jus

Wildzwijn medaillons € 19,50

Wildzwijn medaillons met een overheerlijke wildsaus waarin champignons, uitje, spek en een vleugje knoflook

Wildstoofpotje € 17,50

Een stoofpotje bestaande uit diverse soorten wild (wildzwijn, hert en ree) in een eigen gebonden jus

Kerstmis 2015

Ook dit jaar zijn we bij Dinee Cafe De Kempen tijdens de kerstdagen open en willen we u graag culinair verrassen.

We serveren op 1^e en 2^e kerstdag en op zondag 27 december de hele dag á la carte en uiteraard kunt u gebruik maken van ons 4-gangen keuze-kerstmenu!
(U heeft de gelegenheid om 3 uur lang te tafelen!)

4 gangen kerstmenu voor € 35,50
Reserveer tijdig want vol=vol!

Alleen op 2^e kerstdag 's Middags nog enkele plaatsen vrij!!



Zondag 27 december serveren we ook nog ons kerstmenu, hiervoor reserveren is nog mogelijk!

Broodje vd Maand €6,75

stokbroodje met gebakken champignons en ham met rode ui en kruidenmayonaise



Biermenu

We hebben ons bier-assortiment uitgebreid naar maar liefst 100(!) verschillende (speciaal)bieren!!

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Extra bieren van het vat!

Hertog Jan Bockbier

Robijnrood, vol, romig en karamelachtig.
Glas 25 cl Alc. 6,5% € 3,50

Hertog Jan Tripel

Krachtig blond, moutig en fruitig
Glas 25 cl Alc. 8,5% € 3,60

Gouden Carolus Classic

Mooie balans tussen zoet en bitter
Glas 33 cl Alc. 8,5% € 4,00

Troubadour Magma spiked brett

Hoppig, zurig
Glas 25 cl Alc. 9,8% € 3,75

Winterbierenproeverij

Maandag 7 December van 19.30 tot 23.00

We serveren maar liefst 8 speciaalbieren (aangeboden in proefglasjes). Verder gaan we gedurende deze avond rond met diverse overheerlijke huisgemaakte hapjes. De kosten voor deze avond bedragen € 22,50 p.p. Vraag de informatie flyer aan ons personeel!

't Nipperke

LIKEUR Dé smaak van De Kempen

MINI NIPPERKES!

20ml flesjes te verkrijgen in doosjes van 40 stuks. Vanaf 80 stuks te voorzien van uw eigen logo of tekst

AL VANAF € 1,- p.st.!
(zie pag. 15 van onze kempenbode)



Dagschotel € 10,-

Vraag ook eens naar onze wisselende dagschotels.



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: herfst2015 (Let op: code zal regelmatig gewijzigd worden!)