

'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
kadosuggesties!



Wildkaart

Voorgerechten:

Pastei €8.50

Pasteibakje gevuld met ragout van diverse
soorten wild en bospaddenstoelen

Gerookte eendenborst €10.50

Dun gesneden eendenborstfilet met een salade
van zuurkool en rozijnen met een stukje eenden
paté en appelstroop vinaigrette

Wildsoep €5.50

Een soep van diverse soorten wild met
winterwortel, bosuitjes en kruidenflensje

Bospaddenstoelensoep €5.50

Romige bospaddenstoelensoep met stukjes
gerookte eendenborst

Hoofdgerechten:

worden geserveerd met aardappelkroketjes

Hertenbiefstuk €20.50

Biefstuk van hert met gebakken champignons en
rode portsaus geserveerd met bijpassende
garnituren

Wildstoof €17.50

Zacht gegaard wild met grove stukjes wortel,
zilveruitjes en rookspek in eigen gebonden jus
geserveerd met bijpassende garnituren

Duo van wild €19.50

Wildzwijn biefstukje met Serranohamstrip en
sukade van hert gaar gesmoord in eigen jus met
een Aceto Balsamico – saus geserveerd met
bijpassende garnituren

Fazantborstfilet €17.50

Fazantborstfilet met fijne champagnesaus
geserveerd met zuurkool, spekjes en bijpassende
garnituren

Nagerechten:

Vanille roomijs geserveerd met warme rode
vruchtensaus en verse slagroom €5.25

Warm stoofpeertje met een bolletje speculaas
en verse slagroom €5.75

Grabbelbier!!

€ 2,75!

Trek een briefje
uit de grote bier-
grabbelton. Van
het bier
dat op jouw
briefje staat ga jij
genieten! En dat
voor slechts
€ 2,75!!

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

Onze koks bouwen iedere maand een andere burger voor je:
Deze maand de friet speciaal Burger (te lekker!)
een heerlijke huisgemaakte wildburger van 250 gram met
friet, uien en kaas uit de oven geserveerd met curry en
mayonaise

Lunch vd Maand € 8,50

Pitabroodje gevuld met ijsbergsla, tomaat, komkommer,
Gyrosvlees, gebakken uien, sambal en knoflooksaus

Biermenu

Ruim 100 bieren!
Proost!

Allergenen

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Extra Bieren!

Hertog Jan Bockbier (van het vat)

Robijnrood seizoensbier van hoge gisting, vol, romig
en karamelachtig
Glas 25cl Alc. 6,5% € 3,85

Maneblusser bok (van het vat)

Een heerlijk herfstbier, die wordt gebrouwen
met zowel tarwe als haver
Glas 25cl Alc. 6.5% €3,85

Petrus Suid Quad (van het vat)

Dit speciaal bier is een mix van quadrupel en
30% Petrus aged pale, de quadrupel bestaat uit
5 verschillende moutsoorten
Glas 25cl Alc. 10.5% €3,85

Lambok (van het vat)

Een fris seizoensbier. Door gebruik van Golding en
Phoenix hopbloemen heeft het bier een bloemig en
grassig aroma
Glas 25cl Alc. 6,6% €3,85

Kerst 2016

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
de hele dag à la carte en uiteraard
kunt u gebruik maken van ons
4-gangen keuze-kerstmenu.

(U heeft de gelegenheid om 3 uur
lang te tafelen)

1^e kerstdag reeds volgeboekt!!



Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: herfst2016



Maandmenu € 19,50

Tomatensoep of

Zalmparaggio met Wasabimayonaise,
whakame, zoet-zure groenten en Sesam-
soyastroop of

Vitello tonato met huisgemaakte
tonijnmayonaise, kappertjes en rode
ui-snippers of

Salade met kipreepjes, gekookt ei, spekjes,
oude kaassnippers, croutons en
Caesardressing

~~~~~

Runder-ribeye met gebakken champignons  
en pesto boter of

Varkenshaasje met romige pepersaus en  
gekruid aardappelchips of

Entrecôte met scampi's, chorizo en  
Chilimayonaise of

Claressefilet met zeevruchtensalsa,  
gefrituurde kappertjes en huisgemaakte  
vissaus

~~~~~

Cheesecake met Ananas, witte
chocoladesnippers en verse slagroom of

Hazelnoot-ijs met pindakrokant,
karamelsaus en verse slagroom of

Vanille-ijs met warme kersen en slagroom of
een kopje koffie/ thee