

Maandmenu € 19,50

Kop tomatensoep of

Salade Nicoise met tonijn, ansjovis, olijven, ei en boontjes met een frisse vinaigrette of

Carpaccio van gerookte kalkoen met rucola, ei, spekjes, croutons, kaas en honing-mosterddressing of

Torentje van geitenkaas met appel, filodeeg, groene salade en appelstroopdressing

~~

Kogelbiefstuk met gebakken champignons en romige champignonsaus of

Varkenshaasmedaillons met een ontbijtspiesje en een rode portsaus of

Kipsatéspies met satésaus, gefrituurde uitjes en atjar of

Kabeljauwfilet omwikkeld met spek en een hollandaisesaus

~~

Vanille ijs warme kersen en verse slagroom of

Choco kokoscake met een bolletje kokos ijs en verse slagroom

Dessert surprise, verrassingsdessert van de chef 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!



Wildkaart

Voorgerechten:

Pastei € 8,50

Pasteibakje gevuld met hazenragout op een sinaasappelsalade

Duo van wild € 11,50

Gerookte hertenham en wildcroquette met gemarineerd bospaddenstoelen, gefrituurde uitjes en truffelmayonaise geserveerd met toast

Wildbouillon € 5,50

Dubbel getrokken wildbouillon met garnituur van stukjes wild en fijne groentjes met een scheutje madeira

Bospaddenstoelensoep € 5,50

Romige bospaddenstoelensoep met stukjes gerookte eendenborst

Duo van wilde eend € 10,50

Dung gesneden gerookte eendenborst en wilde eend pathé met blanke stoofpeertjes en een dressing van appelstroop met rode port.

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk € 20,50

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

Klassieke hazenpeper € 17,50

Ouderwets mals stoofgerecht van haas met spekjes, zilverui, champignons en peperkoek geserveerd met bijpassende garnituren

Duo van wild € 19,50

Wildzwijn biefstukje omwikkeld met Serranoham en sukade van hert gaar gesmoord in eigen jus met wildsaus geserveerd met bijpassende garnituren

Wilde eendenborstfilet € 17,50

Eendenborstfilet met bospaddenstoelen, spekjes en een rode wijnsaus

Nagerechten

Vanille roomijs geserveerd met warme rode vruchtensaus en verse slagroom € 5,50

Appelstrudel met warme vanillesaus en verse slagroom € 3,35

Hamburger vd Maand € 10,50

Deze maand de peperburger!

Een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met champignons, uien, bacon en kaas gegratineerd uit de oven overgoten met een rode pepersaus

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 aebrouwen blond bier.

Heerlijk fris, fruitig, én zelfs met een scheutje Nipperke.

Alc. 7,8 %
Glas 25 cl € 4,-



Ovenknakker vd Maand € 8,50

Meatlover, Broodje met gekruid gehakt, champignons, uien, bacon en kaas gegratineerd uit de oven met een rode pepersaus (tot 17.00)

Kerst 2017

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)
Reserveer tijdig



Biermenu

Ruim 100 bieren!
Proost!

Allergenen

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Extra Bieren!

Hertog Jan Tripel (van 't vat)

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

Glas 25cl Alc. 8.5% € 3,85

Kwaremont Bock(van 't vat)

In deze bock zijn de smaken van karamel, toffee, pruimen en gedroogd fruit in te herkennen. Deze bock heeft een sterk bittere afdronk.

Alc. 6,6 % € 4,10

Hertog Jan Herfstbock 2016 (van 't vat)

Robijnrood seizoensbier van hoge gisting, vol, romig en karamelachtig.

Alc. 6,5% € 3,85

Hertog Jan Herfstbock 2017 (van 't vat)

Robijnrood seizoensbier van hoge gisting, vol, romig en karamelachtig.

Alc. 6,5% € 3,85

Jopen 4-granen Bok (van 't vat)

Jopen 4-granen bok is een robijnrode herfstspecialiteit. Aan de traditionele Haarlemse brouwgranen gerst, haver en tarwe is als extra graan rogge toegevoegd. Het resultaat is een vol gebrand bier met geroosterde en fruitige tonen.

Alc. 6,5% € 4,10

Ramses Lambok (van 't vat)

De Lambok is een fris bokbier. Door het gebruik van subtiele gist kunnen de donkere moutsoorten smaak maken. Het 120 minuten continu toevoegen van hop tijdens het brouwen zorgt ervoor dat het volledige smaakpallet van hde hop in het bier komt.

Alc. 6.6% €4,10

Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!

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