Diner Cafe
DE KEMPEN
Kriegsel

De juiste sfeer voor elke gelegenheid!

Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep of
Torentje van ijsbergsla met huisgemaakte tonijnsalade, rode ui snippers, zoet-zure komkommer en partjes ei
~~
Spies van gemarineerde kippendijen met ui, paprika en Siciliaanse tomatensaus of
Victoriabaarsfilet met witte wijnsaus en warm gerookte zalmsnippers
~~
Dessert Surprise of
kopje koffie of thee

Chef's Special € 12,50

Vraag naar onze wisselende specials!

Allergenen
Heeft u een allergie? Meld het ons

'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!

Nu verkrijgbaar: Beaujolais Nouveau

Een heerlijke rode wijn perfect te combiner met de heerlijke herfst gerechten.
Glas: € 4,75
Fles: € 22,50

Grabbel-bier € 3,25

Schnitzel van de maand € 14,50

Huis gepaneerde schnitzel met paprika, uien en Siciliaanse tomatensaus gegratineerd met kaas uit de oven

Lunch vd Maand € 8,50

Flaguette pulled chicken
Witte flaguette met pulled chicken paprika, uien en Siciliaanse tomatensaus gegratineerd met kaas uit de oven
(tot 17.00)

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

Kempenmenu € 24,50

Proeverijtje de Kempen (een 3 tal van kleine voorgerechtjes van de Chef) of
Goed gevulde Zuid Franse vissoep 'Bouillabaisse' met kaas, croutons en toast met rouille of
Knapzakje van gerookte herten ham gevuld met champignonpaté en appel op een bedje van witlofsalade en meloesuitjes met dragonmayonaise of
Rose gebraden runderlende met truffelaardappelsalade, gemarineerde champignons, cornichons, appelkappertjes en baconmayonaise of
Pasteibakje gevuld met paddenstoelenragout en pastinaakchips
~~
Gegrilde runder rib-eye met gebakken champignons, uien en kruidenboter of
Spies van varkenshaas, spek en uien met een torentje zuurkoolpuree, een zachte mosterdsaus en rookworstsnippers of
Huisgemaakte hazenpeper geserveerd met stoofpeertje en winterse garnituur of
Op de huid gebakken kabeljauwhaasje met saffraan saus, verse spinazie en bospaddenstoelen of
Gevulde portobello met courgette, tomaat, rode ui, tomatensalsa en Mozarella geserveerd met zoete aardappelfriet
~~
Noisette rustique, lagen hazelnootschuim met daartussen creme au beurre van koffie met slagroom en nougat of
Handmade carrot cake met verse slagroom of
Witte chocolade ijs met warme bosvruchtensaus verse slagroom en witte chocolade schilfers of
Kaasplankje met drie soorten kaas, appelstroop en notenbrood of
Kopje koffie of thee

Extra Bieren

Hertog Jan Bock 2018 (van 't vat)
Hertog Jan Bockbier heeft een volle, romige en karamelachtige smaak. De smaak is uitgesproken en koppig. De gisting van dit bier vindt plaats bij hoge temperaturen. Deze traditionele gistingmethode wordt daarom hoge- of bovengisting genoemd. Dit bier werd vroeger uitgebracht als Hertog Jan Arcener Bockbier.
6.5% €3,95

Hertog Jan Bock 2016 (van 't vat)
6.5% €4,15

Kwaremont Bok (van 't vat)
Dit bier van de Brabandere ruikt naar karamel, toffee, pruimen en gedroogd fruit. Dit bier heeft een lichtzoete karamelachtige smaak met tonen van een verse kop koffie. 6.6% alcohol net zoals het hellingspercentage van de Kwaremont berg. Deze berg is ook terug te vinden in de ronde van Vlaanderen.
6,6% € 4,25

Chouffe Bok 6666 (van 't vat)
De smaak van La Chouffe Bok heeft een volle smaak. Is fris en enorm fruitig met een mooi bitter tintje op het eind. Chouffe Bok is een seizoens dat speciaal voor de Nederlandse drinker wordt gebrouwen. Chouffe Bok heeft achter zijn naam 4 keer een 6 staan, dit verwijst naar het postnummer van Wibrin, de deelgemeente waartoe Achouffe behoort.
6% € 3,95

Budels Herfstbock (van 't vat)
Budels Herfstbock heeft een stevige robuuste moutsmaak met een tint van donkere chocolade en heeft een bittere afdronk. Het bier is goed te combineren met chocolademousse
6% € 3,95

Maneblusser Bok (van 't vat)
Manebluss er Bok wordt in België niet tot nauwelijks gedronken. Deze bok wordt speciaal gebrouwen voor de Nederlandse markt. Bijzonder aan dit bier is dat er naast gerst ook haver en tarwe is gebruikt. Een extra fris tintje krijgt dit bier door de curacaoschillen.
6.5% €3,95

La Trappe Bockbier (van 't vat)
La Trappe Bockbier heeft een licht zoetige smaak, met een achtergrond van karamel. La Trappe Bockbier is het enige trappistenbockbier ter wereld. Dit bockbier wordt gebrouwen met uitsluitend natuurlijke ingrediënten.
7% €3,95

Augustijn Leute Bock (van 't vat)
Leute Bokbier heeft een zeer aromatische smaak, niet uitgesproken zoet maar vol en mild. Leute Bokbier werd voor het eerst gebrouwd door brouwerij Van Steenberge in 1927. Maar toen de landbouwactiviteiten op de brouwerij-boerderij werden stopgezet verdween ook het Leute Bokbier pas in 1997 werd het Bokbier weer opnieuw geproduceerd.
7.5% €3,95

't IJ Dubbelbock (van 't vat)
't IJ dubbelbock heeft een volle moutsmaak. Het speciaalbier is lekker vol van smaak en dit is te danken aan de toegevoegde rogge en spelt. Het bier is gebrouwen met heel veel verschillende geroosterde en gerookte mouten. Dit zorgt voor een volle en mooie kleur, daarbij geeft het een gelaagd en donker aroma.
7.5% €3,95