

Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep of
Traditionele garnalencocktail, met Noorse garnalen, ijsbergsla en cocktailsaus

~~
Spies van malse kipfilet met ui, paprika en Siciliaanse tomatensaus of

Victoriabaarsfilet met warm gerookte zalmsnippers en een witte wijnsaus

~~
Dessert surprise of
Kopje koffie/thee

Chef's Special € 13,50

Vraag naar onze wisselende specials!

Klavertje Bock

4 proefglazen met verschillende bockbiertjes van de tap, om heerlijk van te genieten, of lekker samen te delen!
€12,50

Alcohol vrije wijnen

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

't Nipperke

LIKORETTE Dé smaak van De Kempen

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

Kijk ook eens achter op onze Kempenbode voor diverse cadeausuggesties!



*Nog maar enkele plaatsen vrij voor Kerst.
Wees er snel bij*

Schnitzel van de maand € 16,50

Schnitzel met tomaat, ui en kaas uit de oven overgoten met een Siciliaanse tomatensaus

Lunch vd Maand € 8,50

Italiaanse bol met pulled chicken, ijsbergsla, cheddarkaas, augurk, rode ui, ontbijtspek, ketchup en mayonaise

(tot 17.00)

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons.

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

Kempenmenu € 24,50

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

Wildzwijn coppa met hutspot salade, kropsla en krokante rookworst of

Rundercarpaccio met kwartelei, parmezaanse kaas, pompoenpitten, truffelmayonaise en schorsenerenchips of

Duo van gerookte zalm en scampi's met zoetzure komkommer, gemarineerde appel, gepofte tomaat en toef tzatziki of

Champignons Bourguignonne, champignons en kastanjechampignons gegratineerd met oude kaas en warme knoflooksaus

~~

Heerlijk wildgerecht, hazenbout in eigen jus en traditionele hazenpeper met winterse garnituur of

Gegrilde Rib-eye met shitakiboter en gebakken bospaddenstoelen of

Duo van ossenhaasmedaillon en gehakt biefstukje met gebakken uitjes en klassieke bearnaisesaus

Op de huid gebakken zalmfilet overgoten met een paddenstoelen roomsaus met witte wijn en dillen of

Ravioli truffel en boschampignons met gebakken bospaddestoelen, roomsaus, rucola en gemengde noten

~~

Classic banoffee pie met verse slagroom of

Bande van kaneelroomijs met stukjes stooftpeer, chocoladesnippers en verse slagroom of

Brownie amaretto, chocolade en amandel roomijs met brownie, walnootstukjes en verse slagroom of

Kaasplankje, met 3 soorten kaas, appelstroop en notenbrood of

Kopje koffie of thee

Grabbel-bier € 3,25

Werken bij Dinee Cafe de Kempen?

Ben jij enthousiast en op zoek naar een (bij)baantje in de horeca? Laat het ons dan weten en wie weet ben jij degene die ons gezellige team komt versterken!

Extra Bieren van de fles

Hoegaarden Rosé bier 0,0%

Hoegaarden rosebier 0,0% heeft een frisse en fruitige smaak met een achtergrond van frambozen.

€ 3,-

Hertog Jan 0,0%

Verdraait lekker én alcoholvrij dankzij een speciaal brouwproces.

Hertog Jan Winter

Hertog Jan Winter is een zwaar goudgeel bier, met een zoete smaak en kruidige aroma's

8,8%

Zundert 8

8% € 4,00

Rochefort 8

9,2% € 4,00

Zundert 10

10% € 4,00

Witte raaf

5,1% € 3,50

Extra Bieren van 't vat

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% € 4,25

Hertog Jan Bock 2019 (van 't vat)

6,5% € 4,00

Maneblusser Bok (van 't vat)

Maneblusser 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% € 4,00

IJBok (van 't vat)

IJBok is donker en stevig van smaak, niet te zoet. De mooie lichtbruine schuimkraag blijft lang staan, terwijl het donkere zwartbruine bier zijn aroma's van de geroosterde mout loslaat; basterdsuiker, karamel, gist en mooi donker fruit. De afdronk is prettig droog.

6,5% € 4,00

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 seizoen 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% € 4,00