

Maandmenu € 19,50

Geitenbrie met walnoten, spekjes, en een honingdressing of

Torentje van gerookte zalmsnippers met ei, komkommer, kappertjes, huisgemaakte croutons en een mosterd-dillendressing of

Mexicaanse salade met gekruid gehakt, tortillachips, zure room en salsasaus of **Huisgemaakte tomatensoep**

Rode Forefilet met huisgemaakte vissaus en warm gerookte zalmsnippers of **Malse kipsatespies** met kroepoek en gefrituurde uitjes of

Runder Rib-eye met gebakken champignons, baconstrip en een bbq-sausje of

Varkensoester met pepersaus en gekruide aardappelchips

Peren-sorbetijs met chocoladesaus, pecan-noten en verse slagroom of **Bosvruchtenbavarois** met verse slagroom of

Vanille-ijs met advocaat en verse slagroom of

Een heerlijk kopje **Koffie of 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 kadosuggesties!



Vur unne goeie bodum tijdens carnaval kunde terecht bij Dinee Cafe De Kempen!

Op zaterdag 6, zondag 7 en maandag 8 februari

Carnavalsmenu € 11,11

Kop tomatensoep of Kop erwtensoep

Varkenshaassaté, Schnitzel champignonsaus, Hamburger op brood of Kogelbiefstuk met pepersaus. Alle gerechten worden geserveerd met frietjes, salade en warme groenten

Valentijnsweekend

Op 12, 13 en 14 februari heb je de kans om je geliefde smaakvol te verrassen met ons romantisch valentijnsmenu. Het volledige menu vind je binnenkort op deze placemat en op onze website. De kosten bedragen € 24,50 p.p. inclusief een glas liefdesbubbels! Reserveren voor deze dagen is gewenst!



Culinair Menu € 23,50

Kreeftensoep met een garnituur van Hollandse garniaaltjes en rivierkreeftjes met een cognacroom

~~

Duo van kalfsoester en coquille met een saus van truffel en afgearneerd met champignons

~~

Bosvruchtenbavarois met een bolletje wit straciatella ijs en verse slagroom

Hamburger vd Maand € 10,50

Onze koks bouwen iedere maand een andere burger voor je!

Deze maand Jumpin Jack

een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met gesmolten kaas, ontbijtspek, tomaat, augurk, rode ui en Jack Daniels saus

Lunch vd Maand € 6,75

Een dubbellaags tosti met gekruid gehakt, kaas, uien en tomaat, geserveerd met een BBQ-sausje



Biermenu

Wij hebben ons bierassortiment uitgebreid naar maar liefst ruim 100 verschillende (speciaal) bieren!

Allergenen

Heeft u een allergie?
Meld het ons!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: winter2016
(Let op: code zal regelmatig gewijzigd worden!)



Extra (winter)bieren!

We selecteerden enkele overheerlijke (winter) speciaal bieren voor u:

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

st. Feuillien Cuvée de Noël

Robijnrood bier van hoge gisting met bijzondere moutvariëteiten Glas 33 cl Alc. 9% € 4,50

Bush de Noël

enkel op basis van mout, hop, kandijnsuiker en water.
Glas 33 cl Alc. 12% € 4,50

Corsendonk Christmas ale (van het vat en op fles)

Kruidig roodbruin bier van hoge gisting
Glas 33 cl Alc. 8,5% € 4,00
Fles 25 cl Alc. 8,5% € 3,25

Lefte Winterbier (op fles)

Amberkleurig, fruitig en kruidig karakterbier
Fles 33 cl Alc. 6,6% € 3,75

Goose Island 312 wheat ale (op fles)

Verfrissend fruitig, aroma van cascade hop
Fles 35,5 cl Alc. 4,2% € 3,00

Goose Island Indian Pale Ale (IPA) (op fles)

Fruitig aroma met een hoppige afdrank
Fles 35,5 cl Alc. 5,9% € 3,00

High-tea € 19,50

Het is mogelijk om op woensdag en zaterdag al vanaf 2 personen een High-tea te bestellen! Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden.



Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!