

Maandmenu € 19,50

- Kopje tomatensoep of
Salade met gebakken spekjes,
champignons, rode ui, gemengde noten
en truffelmayonaise of
Dungesneden rosbief met remouladesaus,
kappertjes en rode ui snippers of
Torentje van zalmzalade met gerookte
zalmknippertjes, ei en pittige cocktailsaus
~~~~~  
Overheerlijke spies van malse kippendijen  
met ontbijtspek en ui geserveerd met  
pittige cocktailsaus of  
Griekse schnitzel met gyrosvlees, tomaat,  
uien en kaas uit de oven geserveerd met  
knoflooksaus of  
Kogelbiefstuk met gebakken  
champignons en romige champignonsaus  
of  
Koolvisfilet met dilleroomsaus en een  
garnituur van kappertjes en rivierkreeftjes  
~~~~~  
Vanille ijs met pindakrokant, karamelsaus
en verse slagroom of
Chocolademousse met kersen en verse
slagroom of
Bastognekoek ijs met bastognekruiden en
verse slagroom 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!



Valentijn....

Dinsdag 14 februari heb je de kans om je
geliefde smaakvol te verrassen met ons
romantisch Valentijns menu.

Sprankelende ontvangst
met een amuse en glaasje liefdesbubbels

~~~  
**"Romantisch voorspel"**  
Geniet samen van lekkere, kleine  
voorgerechtjes

~~~  
"Vurig verlangen"
Lauw warme heibotfilet met gekookte
mosseltjes, postelein en een kruidenvinaigrette
Of

~~~  
**"Smoorverliefd"**  
Ossenhaas omwikkeld met parmaham  
geserveerd met een rode port saus en  
gebakken champignons

~~~  
"Dessert de l'amour"
Een proeverij van verschillende heerlijke zoete
lekkernijen om samen van te genieten
€ 24,50 p.p.

Onze agenda...

- Donderdag 2 februari**
Thema-avond bij Grand Cafe de Zwaan,
spijs & wijn
- Dinsdag 14 februari**
Valentijnsdag met speciaal valentijnsmenu
25, 26 en 27 februari
Carnaval, wij zijn tijdens deze dagen
gewoon geopend
- Donderdag 23 maart**
Thema-avond bij Grand Cafe de Zwaan,
Tapas - avond
- Zondag 16 en maandag 17 april**
Op 1^e en 2^e paasdag serveren we een
paaslunch en een paasdiner
- Woensdag 26 april**
Thema avond bij Dinee Cafe de Kempen,
Asperge - avond
- Zaterdag 13 en zondag 14 mei**
Deze dagen verzorgen wij een speciale
Moederdag high-tea

Culinair Menu € 23,50

Oosterse kip met scampi's, gebakken kipreepjes en
scampi's op een frisse salade van wakame, zoetzure-
groenten, wasabi mayonaise en soyastroop

~~~~~  
Vispannetje van de chef uit de oven met kaas  
gegratineerd en geserveerd met pommes duchesse

~~~~~  
Kaasplankje met 3 soorten kaas, appelstroop en
roggebrood

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 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 Griekse-burger!

Een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram
geserveerd op een hamburger broodje met gyrosvlees,
tomaat, uien en kaas uit de oven geserveerd met
knoflooksaus

Lunch vd Maand € 8,50

Griekse wrap, gevuld met gyrosvlees, uien, tomaat
en sla geserveerd met knoflooksaus en sambal

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

Hertog Jan Tripel (vat het vat)

Dit degustatiebier is een bier van hoge gisting. Het bier heeft een
krachtige, zoete, moutige en fruitige smaak.
Glas 33cl Alc. 8,5% €3,60

Chouffe N'Ice (van het vat)

Dit speciaal bier is een sterk bruin bier van bovengisting. Chouffe N'Ice is
gekruid en heeft een lichte hopsmaak.
Glas 25cl Alc. 10% €3,85

Bush de Noël (van het vat)

Enkel op basis van mout, hop, kandijnsuiker en water. Fruitige smaak en
subtiel hoparoma
Glas 33cl Alc. 12% €4,75

Corsendonk Christmas Ale (van het vat)

Roodbruin kerstbier van hoge gisting dat wordt gebrouwen met
geroosterde mout. Smaken van zoethout en sinaasappelschil. Gekruid met
een vleugje koriander.
Glas 33cl Alc. 8,5% €4,75

Budels Kolos (van het vat)

Een donkerrood bier van hoge gisting. Dit speciaal bier heeft een zoete
fruitige smaak.
Glas 25cl Alc. 7.5% €3,85

Duits & Lauret Rookbok (van het vat)

Dit robuuste bockbier is gebrouwen met geroosterde en gerookte
moutsoorten, deze geven het bier ook zijn kleur. In dit bier zijn
verschillende tonen van hout terug te vinden.
Glas 33cl Alc. 7,5% €4,75

Feestje?

Iets te vieren? Dan bent u bij Dinee Cafe de Kempen
aan het juiste adres! Uitgebreide diners, lunches voor
gezelschappen, compleet verzorgde feestavonden,
naar wens met een prachtig koud/warm buffet uit
eigen keuken.

Diverse overheerlijke hapjesarrangementen, met zorg voor
u samengesteld. Informeer gerust eens naar de
mogelijkheden

Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: winter2017

