

Maandmenu € 19,50

Kop tomatensoep of

Salade met pulled chicken, komkommer, tomaat, oude kaas en croutons of
Vitello tonato, rose gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes, rode ui snippers en rucola sla of
Torentje van forelmousse, met ijsbergsla, Roze garnalen, groene appel en komkommerblokjes met een citrusvinaigrette

~~

Varkenshaasje van de grill, met pulled pork gebakken uienringen en een huisgemaakte BBQ saus of

Spies van malse kippendijenvlees, met paprika en ui overgoten met een goed gevulde stroganoffsous of

Vispotje van de chef, met vissaus en kaas gegratineerd uit de oven of

Duitse biefstuk, met gebakken uitjes en een klassieke bearnaisesaus

~~

Vanille ijs met kersen en verse slagroom of
Huisgemaakt citroentaartje met lemon curd en verse slagroom of

Dessert Surprise 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!



Culinair Menu € 24,50

Gebakken coquilles met een hollandaisesaus afgearmeerd met Hollandse garnaaftjes

~~

Zeewolffilet op een bedje van brandade met sherrysaus en een krokantje van Pancetta

~~

Hazelnoot crunch, hazelnootbavarois gevuld met krokant van karamel met verse slagroom en hazelnoot stukjes

Carnaval 2018

Tijdens de carnavalsdagen op zaterdag 10 februari, zondag 11 februari en maandag 12 februari zowel bij Dinee Cafe de Kempen als bij Grand Cafe de Zwaan:

Tomatensoepke met ballekes of
Stevige erwtensoep met worst

~~

Schnitzel met champignonsaus, frietjes en salade of

Kipsaté spies met frietjes en salade of
Unne prinsheerlijke hamburger met frietjes en salade of

Victoriabaarsfilet met witte wijn saus, frietjes en salade.

En dees alles veur slechts € 14,50

Veur unne goeie bojum
Moette bij De Kempen of het Zwaantje zijn

Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!

Hamburger vd Maand € 10,50

Deze maand The Real American Burger, met ijsbergsla, tomaat, augurk, gebakken bacon, gebakken uien, cheddarkaas, ketchup en mayonaisse

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 %

Class 25 of 1



Ovenknakker vd Maand

€ 8,50

American Hotdog, Stokbroodje met een hotdog, tomaat, augurk, bacon, uien, ketchup, mayonaisse en cheddarkaas uit de oven (tot 17.00)

Valentijn 2018

Woensdag 14 februari heb je de kans om je geliefde smaakvol te verrassen met ons romantisch Valentijns menu. Verwen elkaar met het menu van de liefde voor slechts € 24,50
Sprankelende ontvangst met een amuse en glaasje liefdesbubbels

"Romantisch voorspel"

Geniet samen van lekkere, kleine voorgerechtjes

"Vurig verlangen"

Op de huid gemakken heilbotfilet met een garnituur van zongedroogde tomaatjes, kappertjes en stukjes paling met een witte wijn saus

"Smoorverliefd"

Ossenhaas omwikkeld met parmaham geserveerd met een rode portsaus en gebakken champignons

"Dessert d'amour"

Een proeverij van verschillende heerlijke zoete lekkernijen

Extra service: Gratis wifi!

Log in met code: **KempenWifi**

Extra Bieren!

Kwaremont (van 't vat)

Mooie stabiele kraag. Licht troebel. Een wat typische geur. Ruikt naar aarde. Stevige volle smaak waarvoor je wel de rust moet nemen om deze goed te kunnen ervaren.

6,6% € 4,25

LeFort Tripel (van 't vat)

Tripel LeFort is een goudblond bier dat zich onderscheidt door zijn frisheid, fruitig aroma en een mooie zachte volle smaak. De hoge gist die voor dit bier gebruikt wordt resulteert in een bier met een vanille-kruidnagelaroma en tegelijk een fruitige smaak van bananen en rode appels. Aangename toetsen van citrus, limoen en rozen maken het bier evenwichtig en tegelijk complex.

Alc. 8,8% € 4,65

Jopen Johannier (van 't vat)

Jopen Johannier is een donkerbruine zware dobbelbok met een fors deel geroosterde tarwemout. De geroosterde tarwe geeft dit bier zijn kleur en weizenachtige fruitigheid. De naam van het bier komt van het Johannierklooster dat in het centrum van Haarlem stond. De monniken brouwen daar bier voor hun gasten en voor eigen gebruik. De panden zijn nu in gebruik door het Noord-Hollands Archief waar de oude brouwerskeuren van Haarlem zijn opgeslagen

Alc. 9 % € 4,65

Gouden Carolus Cuvée van de Keizer – Whiskey Infused (van 't vat)

Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark werd verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt whiskey. Dit resulteert in een uniek bier; krachtig en volmondig met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade. Een keizerlijk brouwsel om te koesteren.

Alc. 11,7% € 4,65

Chimay Rood (van 't vat)

Het bier heeft een licht fruitige abrikozen geur. De smaak is te omschrijven als zijdezacht met een lichte bittere noot. De schuimkraag is stevig en romig.

Alc. 7% € 4,65

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons