Dinee Cafe
DE KEMPEN
Kriegsel

De juiste sfeer voor elke gelegenheid!

Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep of
Cocktail van Noorse Garnaaltjes met ijsbergsla, tomaat, komkommer en cocktailsaus
~~
Gemarineerde kipfilet in een krokant jasje met rode pestosaus of
Claressefilet met gerookte zalmsnippers en tuinkruidensaus
~~
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!

Valentijns week

14 t/m 17 februari is het Valentijns week bij Dinee cafe de Kempen!

Verwen elkaar met het menu van de liefde

4 gangen romantiek € 28,50

Grabbel-bier € 3,25

Schnitzel van de maand € 14,50

Huis gepaneerde schnitzel met een goed gevulde stroganoffsaus

Lunch vd Maand € 8,50

Stroganoff gehakt
Gekruid gehakt met spekjes, paprika, ui en stroganoffsaus 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
Dun gesneden gerookte kipfilet met bacon, veldsla, tomaat, gekookt ei, Parmezaan flakes, croutons en basilicummayonaise of
Vitello tonato dun gesneden kalfsvlees met huisgemaakte tonijnmayonaise, kappertjes, rode ui snippers, oude kaassnippers en tomaten bruchetta of
Gemarineerde scampi's met tomaat, knoflook, crème fraiche en kaas gegratineerd uit de oven of
Groenten loempia's met een zoet-zure salade van komkommer, wortel, taugé en rettich met wasabi-mayonaise en soyastroop
~~
Mixed grill van varkenshaas, kipfilet en biefstuk van de haas geserveerd met gebakken uien en twee koude sausjes of
Varkenshaasmedaillons omwikkeld met spek en gegratineerd met brie op een spiegel van rode portsaus of
Beef stroganoff, spies van ossenhaas, ui, paprika en ontbijtspek met een torentje van rijst overgoten met een goed gevulde stroganoffsaus of
Zeewolffilet op een bedje van brandade met een sherrysaus en kappertjes of
Een gegratineerde witlofpureetaartje met prei, dragon, gebakken paddenstoelen met truffel en noten
~~
Tartufo bitterkoekjes-mandarijn, bitterkoekjesbavarois met mandarijngelei en verse slagroom of
Chocolade brownietaart met verse slagroom
Trio van truffelijs, mix van witte, pure en karamel ijstruffels of
Kaasplankje met drie soorten kaas, appelstroop en notenbrood of
Kopje koffie of thee

Extra Bieren

Hertog Jan Bock 2016 (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. 6.5% €4,15

Chouffe N'Ice (van 't vat)
Chouffe N'Ice is het winterbier van de Chouffe brouwerij. N'Ice Chouffe is een sterk bruin bier. Het is een gekruid bier met een lichte hopsmaak. Dankzij de combinatie van zachtheid en kracht, met kruidge toets van tijm en curacao, verwarmt dit bruine bier tegelijkertijd het hart en de sfeer.
"Zelfs de strenge winters zijn zo altijd plezant."
10% € 3,95

Bush Noel (van 't vat)
Bush Noel van Brouwer Duboisson is een zoet bier met een plezierige hopsmaak. Dit bier is gemaakt op basis van mout, hop, kandijsuiker en water. Er is veel karamelzout gebruikt, daardoor krijgt dit bier een koperrode kleur en een uitzonderlijke volle smaak.
12% € 3,95

Karmeliet tripel (van 't vat)
Bier gebrouwen met drie granen: gerst, haver en tarwe. Heldergeel met een royale romige schuimkraag. Dit wereldwijd vaak onderscheiden bier heeft een geweldige balans tussen zoet, fruitig, bitter en spicy.
8,4% €4,15

Cuvee Clarisse (van 't vat)
Cuvee Clarisse van Brouwerij Wilderen heeft een zoete smaak die toch opvallend zacht is. Ook laten tonen van karamel, banaan en kers hun aanwezigheid blijken. Cuvee Clarisse is een gerstenwijn die gebrouwen is in België.
9.2% €4,15

Gouden Carolus Christmas (van 't vat)
Het toevoegen van 6 uitzonderlijke kruiden en het gebruik van 3 soorten hop maken van dit kerstbier een klasse apart, een bier van wereldniveau.
10.5% €4,15

't IJ Ijndejaars (van 't vat)
IJndejaars bier van 't IJ heeft een kruidige balans tussen caramel, citrus en lichtbitter hop die je tijdens de donkere dagen weer een warm gevoel geeft. Dit bier wordt slechts een keer per jaar gebrouwen.
9% € 4,15

Nieuw: Cocktail van de maand: Johnie & Ginger

Stoere cocktail van 12 jaar oude whiskey met ginger ale en roze marijn, met karakteristieke rokerige smaak €5,50