

## Maandmenu € 19,50

Kop tomatensoep of

**Salade Brie** met honingmosterd dressing, krokant gebakken spekjes en gemengde noten of

**Gemarineerde pulled zalm** met zoetzure komkommer, roze garnalen en cocktailsaus of

**Torentje van oosterse kip** met rijst, mango chutney en een sesamkoekje

~~

**Gemarineerde biefstukspies** met ui, paprika en spek overgoten met een pikante tomatensaus of

**Claressefilet** met witte-wijn saus en roze garnalen of

**Italiaanse kipfilet** gevuld met mozzarella en omwikkeld met parmaham overgoten met funghi – pesto roomsaus of

**Houthakkersteak** met gebakken ui en cocktailsaus

~~

**Marsmousse** met caramelsaus en verse slagroom of

**Kaneeljs** met speculaaskruiden en verse slagroom of

**Dessert Surprise** of  
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  
cadeausuggesties!



## Wildkaart

### Voorgerechten:

Pastei € 8,50

Pasteibakje gevuld met hazenragout op een sinaasappelsalade

Duo van wild € 11,50

Gerookte hertenham en wildcroquette met gemarineerd bospaddenstoelen, gefrituurde uitjes en truffelmayonaise geserveerd met toast

Wildbouillon € 5,50

Dubbel getrokken wildbouillon met garnituur van stukjes wild en fijne groentjes met een scheutje madeira

Bospaddenstoelensoep € 5,50

Romige bospaddenstoelensoep met stukjes gerookte eendenborst

Duo van wilde eend € 10,50

Dung gesneden gerookte eendenborst en wilde eend pathé met blanke stoofpeertjes en een dressing van appelstroop met rode port.

### Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk € 20,50

Biefstuk van hert met gebakken champignons en een rode portsaus geserveerd met bijpassende garnituren

Klassieke hazenpeper € 17,50

Ouderwets mals stoofgerecht van haas met spekjes, zilverui, champignons en peperkoek geserveerd met bijpassende garnituren

Duo van wild € 19,50

Wildzwijn biefstukje omwikkeld met Serranoham en sukade van hert gaar gesmoord in eigen jus met wildsaus geserveerd met bijpassende garnituren

Wilde eendenborstfilet € 17,50

Eendenborstfilet met bospaddenstoelen, spekjes en een rode wijnsaus

### Nagerechten

Vanille roomijs geserveerd met warme rode vruchtensaus en verse slagroom € 5,50

Appelstrudel met warme vanillesaus en verse slagroom € 3,35

## Hamburger vd Maand € 10,50

Deze maand de spicy tomato burger!

Een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met ui, spek, paprika uit de oven overgoten met pikante tomatensaus

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<sup>ste</sup> 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,-



## Ovenknakker vd Maand € 8,50

**Italiaanse kip**, Kipreepjes met funghi – pesto roomsaus, parmaham en mozzarella uit de oven (tot 17.00)

## Culinair Menu € 24,50

**Gravad Lachs** met mosterd dille dressing, zoetzure gele biet en venkelcrème

~~~

**Hertenbief** met gebakken champignons en rode portsaus

~~~

Crème brulee

## Biermenu

Ruim 100 bieren!  
Proost!

## Allergenen

Heeft u een allergie?  
Meld het ons!

## Extra Bieren!

### Kwaremont Bock (van 't vat)

In deze bock zijn de smaken van karamel, toffee, pruimen en gedroogd fruit in te herkennen. Deze bock heeft een sterk bittere afdrank.  
Alc. 6,6 % € 4,10

### Val Dieu Grand Cru (van 't vat)

Donker gekleurd, met een karamelkleurig en smeug schuim. Val Dieu Grand Cru is een rijk, vol en sterk bier met een lange heerlijke nasmaak.  
Alc. 10,5% € 4,10

### Wilderen Cuvee de Clarisse (van 't vat)

Dit robijnrode bier met een verwarmend alcoholgehalte heeft een verleidelijk aroma, met toetsen van zoethout en een vleugje karamel. Op de tong mengen zich weelderige moutaccenten en zweempjes fruit, afgerond door een hoppige kruidigheid.  
Alc. 9,2% € 4,10

### Gouden Carolus Christmas (van 't vat)

Het bier typeert zich als een sterk, karaktervol donkerbruin bier. Dit bier wordt reeds in augustus gebrouwen en rust daarna enkele maanden om tot een optimaal smaakevenwicht te komen. Het toevoegen van 6 uitzonderlijke kruiden en het gebruik van 3 soorten hop maken van dit kerstbier een klasse apart.

Alc. 10,5% € 4,65

### Bush Noël (van 't vat)

Bush Noël van Brouwer Dubuisson is een zoet bier met een plezierige nasmaak. Dit bier wordt uitsluitend van mout, hop, kandijnsuiker en water gemaakt. In dit bier is veel karamelmout gebruikt. Door dit gegeven heeft het bier een koperrode kleur en een volle smaak.

Alc. 12% € 4,65

### Corsendonk Christmas Ale (van 't vat)

Een gekruid bier met een vleugje koriander. De Christmas Ale van Corsendonk is een roodbruin, donker bier. Dit bier is gebrouwen met geroosterde mouten vandaar de donkere kleur.  
Alc. 8% € 4,65

### Muifel Brouwerij – Zuster Agatha (van 't vat)

Uitgeroepen tot lekkerste bier van Brabant in 2015 is dit de smakelijke en rijke donkere quadrupel bier het paradepaardje van de Muifelbrouwerij. Gebrouwen met een keur aan donkere speciaal mouten heeft dit bier een complexe smaakbeleving terwijl de droge afdrank zorgt dat ze toch lekker weg drinkt.

Alc. 10% € 4,65

## Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!

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