Diner Cafe
DE KEMPEN
Kneegsel

De juiste sfeer voor elke gelegenheid!

Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep of
Torentje van huisgemaakte pikante kipsalade met zoet zure paprika, tauge en cashewnoten
~~
Pangarolletje met Noorse garnaaltjes en dille roomsaus of
Pikante kip spies met ui, saté saus en gefrituurde uitjes
~~
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!

Nu verkrijgbaar: Beaujolais Nouveau
Een heerlijke rode wijn perfect te combineren met de heerlijke herfst gerechten.
Glas: € 4,75
Fles: € 22,50

Grabbel-bier € 3,25

Schnitzel van de maand € 14,50
Huis gepaneerde schnitzel met gebakken uien, saté saus en gefrituurde uitjes

Lunch vd Maand € 8,50
Flaguette Spicy Chicken
Witte flaguette met pikante kipsalade, ui, zoetzure paprika, tauge en cashewnoten 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
Gerookte zalm met krokante scampi, dille room en zoet zure komkommer of
Kreeftensoep met rivierkreeftjes en toast met saffraanmayonaise of
Bonbon van dungesneden kalfslende gevuld met winterse pate op een bedje van rucola en truffelvinaigrette of
Carpaccio van gerookte rode biet met geitenkaasmousse en gekarameliseerde appeltjes
~~
Varkenshaasmedaillons met parmaham begeleid met romige truffelsaus en garnering van truffelkrokant of
Hertenbiefstuk met rode portsaus en gebakken bospaddenstoelen geserveerd met een zuurkooltorentje voetzien van spekjes of
Gebakken zalmfilet met een gemarineerde scampi, geserveerd met een huisgemaakte beurre blanc of
Ossenhaas voorzien van sherry pepersaus met een brood crouton en gemarineerde cherry tomaatjes of
Gevulde paprika met pikante risotto en diverse groenten op een spiegel van tomaten
~~
Bosvruchtenplaatgebak met vanille ijs en verse slagroom of
klassiek bereide stoofpeer met banketbakkersroom en bijpassend ijsgarnituur of
Champagne-ijs met rode vruchten coulis en verse slagroom
Kaasplankje met drie soorten kaas, appelstroop en notenbrood of
Kopje koffie of thee

Extra Bieren

Hertog Jan Bock 2016 (van 't vat) €4,15
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% €3,95

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

vdOlrsprong Dunkelweizen (van 't vat)
Ongefilterd bier van hoge gisting, met een volromige smaak. De speciale stofgist, die altijd nodig is om Weizen te maken, zorgt voor fijne tonen van fruit en kruidnagel. Het gebruik van 50% tarwemout zorgt voor eeen broodachtige smaak.
6.5% €3,95

Van Moll Ons Blackie (van 't vat)
Een stout van Van Moll. Krachtig, donker imperial Stout met een karakter van geroosterde bitterheid. Aroma's van gebrande mout, chocolade en koffie geven een lange afdronk.
9% €3,95

Texels Noorderwiend (van 't vat)
Noorderwiend van de Texelse bierbrouwerij is een robuust winterbier gebrouwen met gedroogde citrusschillen en diverse soorten gerst, geoogst op Texel zelf.
7.5% €3,95

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

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

Corsendonk Christmas (van 't vat)
Een gekruid bier met een vleugje koriander. Dit zijn de eigenschappen van Corsendonk Christmas en zijn ook terug te vinden in de smaak. Dit abdijbier wordt gebrouwen met geroosterde mout. Van vele is dit het favoriete biertje van Corsendonk.
8.5 % €3,95

'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