

Maandmenu

Carpaccio van zalm met kappertjes, waterkers en mosterd-dilledressing of Salade met warme beenhamreepjes, champignons, ui en cocktaildressing of Dingesneden gerookte kipfilet met pesto, pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes of Huisgemaakte tomatensoep

Varkenshaasje met beenhamblokjes en romige champignonsaus of Entrecôte met gebakken champignons en kruidenboter of Mexicaanse Gamba's in een licht-pikante roomsaus met paprika, mais en tortilla chips gegratineerd met kaas of Kabeljauwfilet met garnaltjes en een tuinkruidensaus

Vanille ijs met advocaat, boerenjongens en verse slagroom of Cocolade ijstaartje met verse slagroom of

Yoghurt- amarena ijs met amarena-kersen en verse slagroom of Een heerlijk kopje koffie of thee

€ 19,50

't Nipperke

LIKEUR Dé smaak van De Kempen

Ons eigen likeurtje!
Heeft u 't Nipperke al geproefd?

Vraag ook gerust eens naar onze kado-folder met hierin vele leuke kadosuggesties!



Fles 0,2 L € 8,-
Fles 0,5 L € 12,50
Luxe geschenkdoo € 17,50
www.nipperke.nl – info@nipperke.nl

High-tea

Het is mogelijk om op woensdag en zaterdag al vanaf 2 personen een High-tea te bestellen! Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden.



Broodje vd Maand €6,25

Stokbroodje gebakken beenhamreepjes met champignons, ui en cocktailsaus



Culinair menu € 23,50

Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes

~ ~ ~ ~

Entrecôte met gebakken Gamba's en kreeftensaus

~ ~ ~ ~

Vanille ijs met verse aardbeien en verse slagroom

Speciaal geselecteerd:

Maar liefst 3 overheerlijke nieuwe wijnen:

Frans Coeur du Sud rosé: Deze verfrissende en geraffineerde droge rosé wijn, met subtiele hints van frambozen en rode bessen, steelt je hart. Coeur du Sud is "joie de vivre": heerlijk op elk moment en voor elke gelegenheid.

Spaanse Marqués de Riscal Roble 1860: Deze zeer aromatische rode wijn vertoont geuren van rode bessen, chocolade, zwarte peper en gerookt vlees. De smaak is fris en fruitig met soepele tannines met eiken houten nuances. Het subtiele zuurtje zorgt voor een lange, plezierige afdrank met duidelijke eik tonen.

Spaanse Marqués de Riscal Rueda: Deze witte Rueda blinkt uit in subtiele aroma's van bloemen, die doen denken aan jasmijn en rijp exotisch fruit. Opvallend bleekgeel van kleur. In de mond fris en fruitig met opwekkende zuren, tonen van peer, appel en exotisch fruit. Levendige, lange afdrank.

Alleen per fles te bestellen
FLES € 18,50

Salade van de maand € 9,50

Salade met roergebakken mosseltjes, uien, chorizo en knoflooksaus.

Geserveerd met naar keuze stokbrood of frietjes.



Biermenu

We hebben ons bier-assortiment uitgebreid naar maar liefst 100(!) verschillende (speciaal)bieren!!

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Nu extra van het vat!

Corsendonck Abbey Brown Ale

Donker, robuust, volle afdrank
Glas 33 cl Alc. 7,5 % € 4,00

Palm Hop Select

Heerlijk hoparoma, voor de echte genietter!
Glas 33 cl Alc. 6 % € 3,50

Culinaire agenda 2015

Alvast een voorproefje van onze (culinaire) activiteiten in 2015. Houdt onze nieuwsbrief en placemat in de gaten voor de laatste info omtrent deze avonden. Tip: Reserveer tijdig!

Zondag 28 juni: Knegselse jaarmarkt, tijd voor een terrasje!

Woensdag 26 augustus: Mosselavond, heerlijk onbeperkt genieten van verse Zeeuwse mosselen

Woensdag 9 september: Mexicaanse avond: Wrap your own wrap! Info volgt.

Woensdag 21 oktober: Wildavond. Info volgt.

Woensdag 25 november: Oer-Hollandse avond! Lekker oud-Hollandse gerechten.

Zondag 27 December: "After Christmas dinner" !

't Nipperke

LIKEUR Dé smaak van De Kempen

MINI NIPPERKES!

20ml flesjes te verkrijgen in doosjes van 40 stuks. Vanaf 80 stuks te voorzien van uw eigen logo of tekst
AL VANAF € 1,- p.st.!



Dagschotel € 10,-

Vraag ook eens naar onze wisselende dagschotels.



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: zomer2015 (Let op: code zal regelmatig gewijzigd worden!)