

Maandmenu

Salade met kipblokjes, spekjes, geraspte kaas en cocktailsaus

of

Cocktail van garnalen met stukjes krab, kappertjes en een Ravigottesausje

of

Torentje van gerookte zalm met asperges, ei en Hollandaise dressing

of

Huisgemaakte tomatensoep

~~~

Varkenskatenhaasje omwikkeld met katenspek en champignonsaus

of

Gemarineerde kipfilet met gebakken paprika, ui en knoflooksaus

of

Gemarineerde biefstuk met ontbijtspek en bruine pepersaus

of

Zalmfilet met stukjes krab en een dillensaus

~~~

Aardbeien-ijsstaartje met verse slagroom

of

Chocolademousse met kersen en verse slagroom

of

Sorbet van citroen-ijs met vruchtjes, aardbeiensaus 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 kad folder met hierin vel leuke kadosuggesties!



Fles 0,2 L € 8,-
Fles 0,5 L € 12,50
Luxe geschenkdoo's € 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.

Salade vd Maand €8,75

Salade met gebakken spekjes, champignons, rode ui en diverse noten met een cocktaildressing
(Geserveerd met stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade)

Broodje vd Maand €6,25

Stokbroodje met huisgemaakte aspergesalade met ham en ei € 6,25



Culinair menu € 23,50

Torentje van gerookte zalm met asperges, ei en een Hollandaisesaus, geserveerd met een klein kopje aspergesoep

~~~

Varkenshaasje op aspergestukjes met Bernaisesaus

~~~

Aardbeien-ijsstaartje met verse aardbeien en slagroom

Asperges!

Voorgerechten:

Licht gebonden aspergesoep met asperges, ei en boerenham € 4,75

Rundercarpaccio met een frisse salade van asperges, zongedroogde tomaat en Bearnaisedressing € 10,50

Torentje van gerookte, gemarineerde zalmblokjes met gemarineerde aspergelinten € 8,50

Hoofdgerechten:

Asperges klassiek € 17,50

Met boerenham, ei, gekookte krieltjes en boterjus

Asperges met zalmfilet € 20,50

Met een Bearnaisesaus en gekookte krieltjes

Asperges met biefstuk € 22,50

Met een Bearnaisesaus en gekookte krieltjes

Japanse asperges € 20,50

Roergebakken asperges met gamba's, lente-ui, champignons, peultjes en Oestersaus geserveerd met gekookte krieltjes

Los portie asperges:

5 stuks € 9,50

Vanille-ijs met aardbeien en verse slagroom € 5,50

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 Gold Tripel 10

Zware tripel met een fruitig aroma en volle afdrank
Glas 33 cl Alc. 10 % € 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!

Woensdag 10 Juni: Tapasavond: avondvullend overheerlijke huisgemaakte gerechten.

Zondag 21 juni: Vaderdag lunch en diner!

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! Lekkere 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: lente2015 (Let op: code zal regelmatig gewijzigd worden!)