

Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep
of

Torentje van aardappelsalade met
ijsbersla, gekookt ei, pulled chicken,
ontbijtspek en chilimayonaise

~~

Gebakken meervalfilet met
zalmsnipperjes en een romige vissaus
of

Varkenshaasbrochette met ui en
paprika geserveerd met huisgemaakte
zigeunersaus

~~

Dessert surprise of
Kopje koffie/thee

Chef's Special € 12,50

Vraag naar onze wisselende
specials!

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld
het ons.

't Nipperke

LIKORETTE Dé smaak van De Kempen

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

Kijk
ook eens achter op
onze Kempenbode
voor diverse
cadeausuggesties!



Nieuw nieuw nieuw

Heerlijk voor bij de borrel.
Gerookt hammetje (1kg)
Met snijplank en mesje. Net te
veel voor in één keer, neemt u
het lekker mee naar huis!
€22,75

Schnitzel van de maand

€ 16,25

Huisgepaneerde schnitzel met
gebakken uien, paprika en
huisgemaakte zigeunersaus.

Lunch vd Maand € 8,50

Stokbroodje met ham, ananas,
zigeunersaus en gegratineerd met
kaas uit de oven.
(tot 17.00)

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

Kempenmenu € 24,50

Proeverijje De Kempen (een drietal kleine
voorgerechtigjes van de Chef) of
Viscompositie van jumbo garnalen, gerookte zalm en
palingsnipperjes met een cocktailsausje of
Trio van carpaccio bestaande uit tonijn, rund en zalm
of
Escargots uit de oven in een
kruidenbotertomatensaus geserveerd met toast of
Quinoasalade met asperges, zoetzure komkommer,
zoetzure tomaat, botersla en fetakaas

~~

Rib-eye van de grill met gebakken mini champignons
en knoflookboter of

Varkenshaasmedaillons omwikkeld met ontbijtspek
gegratineerd met brie op een spiegel van rode
wijnsaus of

Gegrilde tonijnsteak met een heerlijke huisgemaakte
antiboise of

Scholrolletjes gevuld met zalmousse met een witte
wijnsaus en gearneerd met hollandse garnaltjes of
Indiase groente curry met cashewnoten, yoghurt dip
en papadum geserveerd met rijst

~~

Omelette siberienne, klassieke omelette van vanille
roomijs met gebrand eiwitschuim en gemarineerde
aardbeien of

Duo van passievrucht, passiefruit mousse met bolletje
passievrucht en verse slagroom of

Tiramisu, biscuit van lange vingers, tiramisu bavarois
en mascarpone bavarois met verse slagroom of
Kasplankje, met 3 soorten kaas, appelstroop en
notenbrood of

Kopje koffie of thee

Grabbel-bier € 3,25

Werken bij Dinee Cafe de Kempen?

Ben jij jong, enthousiast en op zoek naar een
(bij)baantje in de horeca? Laat het ons dan
weten en wie weet ben jij degene die ons
gezellige team komt versterken!

Extra Bieren van de fles

Hertog Jan Enkel

Hertog Jan Enkel is een toegankelijk, ambachtelijk bier, met een
versbittere, volle smaak.

4,5% €3,50

Ridder Blik Kannekijker Blond

Dit blond bier kenmerkt zich door de combinatie van hysop en
drie verschillende hopsoorten.

5,5% €4,50

Hoegaarden Rosé bier 0,0%

Hoegaarden rosebier 0,0% heeft een frisse en fruitige smaak met
een achtergrond van frambozen.

€3,-

Lefe Blond 0,0%

Smaakvol alcoholvrij bier uit België met smaken van kruidnagel,
vanille en fijn gerookte toets.

€3,25

Liefmans 0,0%

Liefmans is een fruitig Belgisch alcoholvrij bier. Door het gebruik
van natuurlijke fruit heeft het een frisse, zachtere smaak.

Volg ons nu ook op Instagram! #dineecafedekempen

Extra Bieren van 't vat

Hertog Jan Lentebock (van 't vat)

Hertog Jan brouwde als eerste in Nederland Lentebock van
hoge gisting, met een vollere, rijpere smaak tot gevolg. Ook is dit
biertje lekker fris, fruitig en heeft een stevige afdrank.

7,2 % € 3,85

Brouwerij het IJ Session IPA (van 't vat)

Brouwerij het IJ Session IPA is een fris bier met een sterke
persoonlijkheid en een zachte kant. Weinig alcohol, en toch
lekker veel smaak, die vooral afkomstig is van de hop. Citra en
Galaxy zorgen naast een fruitig karakter ook voor een
uitstekende doordrinkbaarheid.

4 % €4,25

Witte Raaf (van 't vat)

Ter gelegenheid van de Week van het Nederlandse Bier heeft
Hertog Jan samen met de Bronckhorster Brewing Company het
eerste Nederlandse Witbier opnieuw gebrouwen. Witte Raaf
keert tijdelijk terug op Nederlandse bodem. Mede door de
natuurlijke gisting krijgt het een verfrissende, karakteristieke eigen
geur en smaak. Daardoor blijft het net als vroeger 'Zeldzaam
Lekker Witbier'.

5,1% € 4,30

Chouffe Soleil (van 't vat)

Chouffe Soleil is de lichtere variant op La Chouffe. Dit is het
ideale zomerbier. Licht, troubel met verfrissende citrusaroma en
een verfrissende lichtfruitige smaak.

4,7 % € 3,95