

## Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep of  
Torentje van huisgemaakte krabsalade  
met stukjes perzik en zoet-zure paprika

~~

Gebakken kibbeling met huisgemaakte  
ravigottesaus of

Varkenskatenhaasje met een uiensaus

~~

Dessert surprise of  
Kopje koffie/thee

## Chef's Special € 13,50

Vraag naar onze wisselende specials!

## Zomer specials

Vanaf heden heerlijke ijskoffie's en  
verfrissende cocktails. Deze zijn te  
vinden op de aparte kaart op tafel,  
of vraag ernaar bij een van onze  
medewerkers.

## Alcohol vrije wijnen

Torres Natureo white alcoholvrij  
€ 3,50  
Torres Natureo Rosé alcoholvrij  
€ 3,50

## '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!



## H.E.N.K. Bier

Een ongefilterd, biologisch gebrouwen  
blond bier. Heerlijk fris, fruitig en zelfs  
met een scheutje Nipperke.

7,8% € 4.10

## Grabbel-bier € 3,25

## Schnitzel van de maand € 16,50

Mexicaanse schnitzel, Schnitzel met  
tortillachips, salsa en zure room  
gegratineerd met kaas.

## Lunch van de Maand € 8,50

Stokbroodje met kaas, gebakken ui,  
spekjes en champignons geserveerd  
met cocktailsaus.  
(tot 17.00)

## Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons.

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

## Kempenmenu € 24,50

Proeverij De Kempen (een 3 tal kleine  
voorgerechtjes van de Chef) of

Oosterse rundercarpaccio met kroepoek, bosui,  
gefrituurde uitjes, zeewiersalade en oosterse  
vinaigrette of

Gerookt speenvarkenfilet met wortelkroketjes en  
mosterd augurkensaus of

Luxe brochetta met ansjovis roomkaas, lauwwarme  
tongscharfilet en gemarineerde groene asperges of

Dun gesneden peer met blauw schimmelkaas,  
walnotenkruiden, pijnboompitjes, radijsjes en  
honingvinaigrette

~~

Torentje van kalfssukade en gegrild kalfsbiëftukje in  
madeirasaus met groene aspergestukjes of

Mexicaans gegrilde runderribeye met guacamole,  
zure room, salsa en tortillachips of

Zeewolffilet in het groen met spinazieflan, gerookte  
paling en venkelsalade of

Op de huid gebakken redsnapperfilet met een  
citrussalsa en rivierkreeftjes of

Aubergine gevuld met rijst, vegetarisch gehakt en  
fetakaas

~~

Aardbeienbavarois taartje met verse slagroom of  
Coupe caramello, caramellijs met caramelsaus,  
caramelblokjes en verse slagroom of

Carpaccio van ananas met bolletje vanilleijs en  
verse slagroom of

Kaasplankje, met 3 soorten kaas, appelstroop en  
notenbrood of

kopje koffie of thee

## Werken bij Dinee Cafe de Kempen?

Ben jij 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

### Beerze JW ROYAL

Belgian strong golden ale.  
6% €3,70

### Hoegaarden Rosébier 0,0%

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

€ 3,-

### Hertog Jan 0,0%

Verdraait lekker én alcoholvrij dankzij een speciaal brouwproces.

€ 2,35

### Hertog Jan Winter

Hertog Jan Winter is een zwaar goudgeel bier, met een zoete  
smaak en kruidige aroma's

8,8% € 3,85

### Van de Oirsprong dubbel

6,7% €3,50

### Rochefort 8

9,2% €4,00

Zundert 8  
8% € 4,00

Zundert 10  
10% € 4,00

## Extra Bieren van 't vat

### Betty Ford premium red ale (van 't vat)

Betty Ford is een Premium Red Ale van brouwerij Wilderen  
uit België. Deze Red Ale heeft een mooie moutselectie met  
een fruitige smaak door de speciale hopsoorten.

5,2% €

### Delirium Red (van 't vat)

Delirium red is een karakteristiek belgisch fruitbier. Dit bier  
bevat zoete en zure smaken van onder andere rood fruit,  
kersen en amandelen. Met de bijzondere smaken is dit een  
ideaal fruitbier om te combineren met een zoet dessert.

8% €

### Corsendonk tripel gold (van't vat)

Corsendonk tripel gold is een stevige tripel. Zoet en lekker  
bitter met citrusaroma's en een zachte afdrank. Heerlijk  
voor bij de borrelhap of bij kipgerechten.

10% €

