

## Maandmenu € 19,50

**Plakjes dungseden Yorkham** met champignonsalsa en balsamicosiroop en een glaasje gevuld met beenhamousse of **Carpaccio van tonijn** met zeewiersalade, soya-vinaigrette en sesamzaadjes of **Hete kipvleugeltjes** geserveerd met chilisaus en een frisse salade of Huisgemaakte **Tomatensoep**

~~

**Kabeljauwfilet** met witte wijn saus, prei en garnaltjes of

**Boswachtersteak:** gemarineerde kogelbiefstuk met een romige truffelsaus gevuld met bospaddestoelen of

**Varkenshaasmedaillons** met een grove mosterdsaus en uitgebakken ontbijtspekje of **Kalkoenspies** met een salsa-cajunsaus en paprikachips

~~

**Ananas-ijs** met stukjes ananas en verse slagroom of

**Karamel bavarois** met karamelblokjes en verse slagroom of

**Bokkenpootjes ijs** met een bokkenpootje en verse slagroom of  
Een lekker kopje Koffie/thee

## '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 kadosuggesties!



## Guardado spies!

Wij, Dinee cafe de Kempen te Knegsel delen u bij deze officieel mede dat onze Mexicaanse spies vanaf heden vernoemd gaat worden naar onze oud mede-Knegselnaar **Andrès Guardado**.

De Guardado-spies: Soepel, krachtig, weergaloos!



## Culinair Menu € 23,50

Scampi's gebakken in kruidenboter

~~

Kabeljauwfilet omwikkeld met parmaham geserveerd op een spiegel van grove mosterdsaus

~~

Carpaccio van ananas met een bolletje ananas ijs en verse slagroom

## Hamburger vd Maand € 10,50

Onze koks bouwen iedere maand een andere burger voor je!

**Deze maand de Après-ski burger**

een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met kaas, zuurkool, spekjes, uien en augurk geserveerd met ketchup en mosterd

## Lunch vd Maand € 6,75

Een broodje met Amerikaanse hotdog en zuurkool met kaas gegratineerd geserveerd met augurk en mosterd



## Biermenu

Wij hebben ons bierassortiment uitgebreid naar maar liefst ruim 100 verschillende (speciaal) bieren!

## Allergenen

Heeft u een allergie?  
Meld het ons!

## Extra (winter)bieren!

**Herzog Jan Tripel (van het vat)**

Krachtig blond, moutig en fruitig  
Glas 25 cl Alc. 8,5% € 3,60

**Texels Noorderwiend (van het vat)**

Robuust winterbier, koperkleurig, zachtbitter  
Glas 25 cl Alc. 7,5% € 4,00

**Filou (van het vat)**

Een straffe blonde met karakter! Gebrouwen met Belgische en Tsjechische aromahoppen  
Glas 33 cl Alc. 8,5% € 4,25

**Scheldebrouwerij zeezuiper(van het vat)**

Goudblonde tripel, koriander, licht fruitig  
Glas 25 cl Alc. 8% € 4,00

**Budels zware dobber**

Zwaar blondbier. Verrassend fris met een klein zoetje.  
Glas 25 cl Alc 8,5% € 4,00

**Corsendonk Christmas ale ( op fles)**

Kruidig roodbruin bier van hoge gisting  
Fles 25 cl Alc. 8,5% € 3,25

**Lefe Winterbier (op fles)**

Amberkleurig, fruitig en kruidig karakterbier  
Fles 33 cl Alc. 6,6% € 3,75

**Goose Island 312 wheat ale (op fles)**

Verfrissend fruitig, aroma van cascade hop  
Fles 35,5 cl Alc. 4,2% € 3,00

**Goose Island Indian Pale Ale (IPA) (op fles)**

Fruitig aroma met een hoppige afdronk  
Fles 35,5 cl Alc. 5,9% € 3,00

## Paaslunch/diner

Op eerste en tweede paasdag (27&28 maart) kunt u weer reserveren voor een heerlijke paaslunch of uitgebreid paasdiner.

Lekker genieten van een 4-gangen keuze menu:

**Paaslunch € 16,50**

**Paasdiner € 26,50**

Uitsluitend op reservering



## Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: winter2016  
(Let op: code zal regelmatig gewijzigd worden!)

