

Maandmenu € 19,50

Kopje tomatensoep of
Salade Nicoise met tonijn, ansjovis, olijven, ei en boontjes met een frisse vinaigrette of
Dungesneden parmaham met tomaat, mozzarella, pestodressing en knoflookbrood of
Torentje van huzarensalade met gekookte ham, ei, kaas, augurkjes en zilveruitjes met cocktailsaus
~~~~~  
**Varkenskatenhaasje**, varkenshaasje omwikkeld met katenspek geserveerd met een bruine pepersaus of  
**Jagerschnitzel**, huisgepaneerde schnitzel met gebakken champignons, hamreepjes, uien en zilveruitjes met jachtsaus of  
**Kogelbiefstuk met romige truffelsaus** en truffel aardappelchips of  
**Skreifilet** met warm gerookte zalmsnippers en een huisgemaakte dillensaus  
~~~~~  
Vanille ijs met warme kersen en verse slagroom of
Nougatine ijstaartje met verse slagroom of
Koffie ijs met mokkaboontjes en verse slagroom of
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 cadeausuggesties!



16+17 april: Paaslunch en Paasdiner!

Paaslunch € 18,50

Dun gesneden gerookte zalm met kappertjes, rode ui, veldsla, jumbo garnalen en citroenmayonaise of
Carpaccio van rund met rucola, pijnboompitjes, oude kaas en groene pesto
~~~~~  
**Mini kipburger**, mini ceaser broodje en mini wrap gevuld met eiersalade of  
**Mini zalmburger**, mini nicoise broodje en mini wrap gevuld met king krabsalade  
~~~~~  
Chocolade ei gevuld met cheesecake en advocaat geserveerd met een bolletje witte straciatella ijs en verse slagroom

Paasdiner € 27,50

Dun gesneden gerookte zalm met kappertjes, rode ui, veldsla, jumbo garnalen en citroenmayonaise of
Carpaccio van rund met Rucola, pijnboompitjes, oude kaas en groene pesto
~~~~~  
**Huisgemaakte tomatensoep** met basilicumroom en croutons of  
**Kervelsoep** met escargots en geklopte room  
~~~~~  
Kalfsentrecote met rode ui konfijt, groene asperges en een jus van dragon of
Op de huid gebakken heilbotfilet met doperwten crème, voorjaarsgroenten, gefrituurde kappertjes en een frisse witte wijnsaus
~~~~~  
**Chocolade ei** gevuld met cheesecake en advocaat geserveerd met een bolletje witte straciatella ijs en verse slagroom

## Culinair Menu € 23,50

**Escargots**, heerlijk gekruide slakken uit de oven, gegratineerd met oude kaas en kruidenboter  
~~~

Skreifilet speciaal, op de huid gebakken met champignons, ui, paprika en Noorse garnaltjes
~~~

#### Ijskoffie

met een scheutje koffie likeur en verse slagroom

### Grabbelbier!! € 3,25!

Trek een briefje uit de grote bier-grabbelton. Van het biertje dat op jouw briefje staat ga jij genieten! En dat voor slechts € 3,25!!

### H.E.N.K.

#### Heerlijk-Eigenwijs-Natuurlijk-Krachtig

Ter ere van de 65<sup>ste</sup> verjaardag van Henk Imming, introduceren wij zijn eigen bier. Een ongefilterd, biologisch gebrouwen blond bier. Heerlijk fris, fruitig, én zelfs met een scheutje Nipperke.



Alc. 7,8 %  
Glas 25 cl € 4,-

### Hamburger vd Maand € 10,50

Onze koks bouwen iedere maand een andere burger voor je:  
**Deze maand de Jagerburger**  
Een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met gebakken champignons, hamreepjes, uien en zilveruitjes met jachtsaus

### Lunch vd Maand € 8,50

**Jagerbroodje**, broodbol gevuld met gebakken champignons, hamreepjes, uien en zilveruitjes overgoten met jachtsaus

### Biermenu

Ruim 100 bieren!  
Proost!

### Allergenen

Heeft u een allergie?  
Meld het ons!

## Extra Bieren!

#### Hertog Jan Bockbier (van het vat)

Robijnrood seizoensbier van hoge gisting, vol, romig en karamelachtig  
Glas 25cl Alc. 6,5% € 3,85

#### Hertog Jan Tripel (vat het vat)

Dit degustatiebier is een bier van hoge gisting. Het bier heeft een krachtige, zoete, moutige en fruitige smaak.  
Glas 25cl Alc. 8,5% €3,60

#### Budels Witte Parel (van het vat)

Dit speciaal bier is een witbier van bovengisting. De koriander en citrusschillen die in dit bier zijn verwerkt bepalen de fruitige geur en de fijne verfrissende zachte smaak.  
Glas 25cl Alc. 5% €3,35

#### FF Lekker Met Je Bek In Het Zonnetje (van het vat)

Dit speciaal bier is een IPA van hoge gisting. In dit bier zijn verschillende soorten fruit verwerkt zoals abrikoos en perzik. Door de hop die in het bier zit heeft dit bier een bittere afdrank.  
Glas 25cl Alc. 3.6% €3,35

### Onze agenda...

#### Donderdag 23 maart

Thema-avond bij Grand Cafe de Zwaan, Tapas - avond

#### Zondag 16 en maandag 17 april

Op 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> paasdag serveren we een paaslunch en een paasdiner

#### Woensdag 26 april

Thema avond bij Dinee Cafe de Kempen, Asperge - avond

#### Zaterdag 13 en zondag 14 mei

Deze dagen verzorgen wij een speciale Moederdag high-tea

## Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: winter2017

