

Dinee Cafe DE KEMPEN Kneqsel

De juiste sfeer voor elke gelegenheid!

Maandmenu € 19,50

Torentje van gerookte zalm met asperges, ei en Hollandaisedressing of

Dungesneden Parmaham met tomaat,

Mozarella en Pestodressing of

Gemarineerde kipreepjes met Old

Amsterdamkaas, spekjes, pijnboompitjes en mosterddressing of

Huisgemaakte tomatensoep

~~

Kabeljauwfilet met een zachte paprika-saus en gemarineerde surimigarnaal of

Steak Peperone: gemarineerde

kogelbiefstuk met uitjes, paprika,

champignons en romige pepersaus of

Varkenshaasspies met champignonsaus en uitgebakken ontbijtspekje of

Malse kipfilet gevuld met Mozarella en tomaat met een pestosaus en

pijnboompitjes

~~

Aardbeienbavarois met stukjes aardbei en verse slagroom of

After-eight ijs met chocolade snippers en verse slagroom of

Sinaasappel ijs met jus d'orange en verse slagroom of

Een heerlijk kopje **Koffie of 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!



Onze tweede zaak is open!

We hebben de afgelopen 14 jaar niet stilgezeten. Vele verbouwingen en uitbreidingen later zijn we erin geslaagd om samen met een geweldige club enthousiaste medewerkers een gezond bedrijf op te bouwen dat klaar is voor de toekomst. Na 14 jaar zijn we op een punt gekomen dat we hieraan een vervolg willen geven.

Per 4 mei a.s. openen wij onze tweede zaak: Een prachtbedrijf in een schitterende omgeving:

Grand cafe de Zwaan in Borkel!

Hou onze website, facebookpagina en placemat in de gaten voor de laatste nieuwtjes en ontwikkelingen. Uiteraard hopen we u ook eens op onze nieuwe locatie te mogen verwelkomen!



Moederdag!

Speciaal voor alle lieve moeders serveren we op 7 en 8 mei:

Moederdag lunchmenu € 17,50 (Tussen 11:00 uur en 15:00 uur)

Begin de lunch met verschillende, lekkere, kleine voorgerechtes (garnalencocktailtje, soepje etc.)

Daarna krijg je diverse lekkere hartige gerechtes

(mini worstenbroodje, lux belegd broodje etc.

Tot slot een proeverijtje van diverse zoetigheden!

Moederdag menu € 24,50

Carpaccio van runderhaas met toast van pesto en Parmaham, gearneerd met zongedroogde tomaatjes, pestodressing en oude kaas of

Scampi's bereid in een licht pikante knoflookroomsaus, geserveerd met een frisse salade

~~

Malse biefstuk met een saus van groene peper, zongedroogde tomaatjes en een vleugje cognac of

Gebakken zeewolffilet op een spiegel van huisgemaakte vissaus met een garnituur van zalmsnippers, tomaat en garnaaltjes

~~

Vanille ijs met aardbeien en verse slagroom

Hamburger vd Maand € 10,50

Onze koks bouwen iedere maand een andere burger voor je!

Deze maand de Asperge Burger!

een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met gekookte ham, kaas, gekookt ei, aspergestukjes en Hollandaise saus

Lunch vd Maand € 8,50

Asperge Eike: Uitsmijter met 3 eieren, stukjes asperge, Hollandaise saus en gesmolten kaas op 2 sneetjes brood met gekookte ham

Nieuwe Kempenbode!

De nieuwe Kempenbode is uit! Uiteraard weer boordevol nieuwe gerechten en leuke artikelen!



Biermenu

Ruim 100 bieren!
(25 nieuwe!) Proost!

Allergenen

Heeft u een allergie?
Meld het ons!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: lente2016



Extra Bieren!

Hertog Jan Lentebock (van het vat)

Hij is er weer! Heerlijk fris, fruitig met een klein bittertje
Glas 25 cl Alc. 6,6% € 3,75

Hertog Jan Tripel (van het vat)

Krachtig blond, moutig en fruitig

Glas 25 cl Alc. 8,5% € 3,60

Kwaremont (van het vat)

Karaktervol, blond volmout bier

Glas 33 cl Alc. 6,6% € 4,00

Maneblusser Lente (van het vat)

Blond lente bier, zachtzoet en fruitig

Glas 33 cl Alc. 6,5% € 4,00

Budels Lentebok (van het vat)

Goudgele kleur, frisse en fruitige afdrank

Glas 25 cl Alc. 6,5% € 3,75

Asperge-gerechten

Voorgerechten:

Licht gebonden aspergesoep met asperges, ei en boerenham € 5,25

Frisse salade met groene en witte asperges met malse kipreepjes, ei, croutons, ontbijtspek en vinaigrette € 8,50

Salade met groene en witte asperges met scampi's, zongedroogde tomaatjes, Rucola, pijnboompitjes en balsamicodressing € 10,50

Hoofdgerechten:

Asperges klassiek € 18,50

Met boerenham, ei, gekookte krieltjes en geklaarde boter

Asperges met zeewolffilet € 22,50

Met een romige Hollandaisesaus en gekookte krieltjes

Asperges met kalfsoester € 23,50

Met een dragonsaus en gekookte krieltjes

Italiaanse asperges € 21,50

Asperges uit de wok met scampi's, zongedroogde tomaatjes, tagliatelli en een romige looksaus afgearneerd met Rucola en pijnboompitjes

Japanse asperges € 21,50

Asperges uit de wok met biefstukreepjes, ui, champignons, taugé, sesamzaadjes en noedels

Los portie asperges: 5 stuks € 8,50

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

Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!