

Maandmenu € 19,50

Kop tomatensoep of

Torentje van gerookte zalm met aspergestukjes en een dragonmayonaise of Vitello tonato, dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes, rode uisnippers en olijfjes of

Parmaham met meloen, balsamicostroop en walnotenkruid

~~~

Griekse spies, spies met gemarineerd varkensvlees, ui en paprika geserveerd met een knoflooksausje of

Asperge schnitzel, schnitzel met stukjes asperges, hamreepjes, ei en kaas gegratineerd uit de oven overgoten met een bearnaisesaus of

Kogelbiefstuk met gebakken champignons en een romige champignonsaus of

Zalmfilet met roomkaas, warm gerookte zalm en kaas uit de oven

~~~

Vanille ijs met caramelblokjes, caramelsaus en verse slagroom of

After eight ijs met stukjes chocolade en verse slagroom of

Aardbeienbavarois met stukjes aardbei 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!



Aspergegerechten

Voorgerechten

Lichtgebonden aspergesoep met een garnituur van asperges, ei en boerenham € 5,75

Caeser salad met aspergestukjes, malse kipfilet, ei, oude kaassnippers, bacon en croutons € 9,50

Dun gesneden gerookte zalm met Hollandse garnaaftjes, ei, aspergestukjes en een dragonmayonaise € 10,50

~ ~ ~ ~ ~

Hoofdgerechten

Asperges klassiek € 18,75
Asperges met boerenham, ei, gekookte krieltjes en boterjus

Asperges met zalmfilet € 23,50
Asperges met zalmfilet, warm gerookte zalm en een romige Hollandaisesaus met gekookte krieltjes

Asperges met ossenhaas € 27,50
Asperges met ossenhaas, bearnaisesaus en gekookte krieltjes

Asperges uit de oven met scampi's € 22,50
Scampi's gebakken in kruidenboter met aspergestukjes, zongedroogde tomaatjes, champignons, ui en zure room gegratineerd met kaas uit de oven

Gewokte asperges € 22,50
Roergebakken asperges met ossenhaaspuntjes, champignons, lente ui, tauge, knoflook en ketjap

Onze Agenda

Zaterdag 13 mei

Speciale Moederdag High Tea, met een kleine verrassing voor alle moeders

Zondag 14 mei

Moederdaglunch en Moederdagdiner, met een kleine verrassing voor alle moeders

Zondag 4 juni

Pinksterrit Borkel en Schaft, Grand Cafe de Zwaan

Zaterdag 10 juni t/m dinsdag 13 juni

Kermis Borkel en Schaft met speciaal kermis menu

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^{ste} 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

Deze maand de Asperge burger !

Een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met stukjes asperges, hamreepjes, gekookt ei en kaas uit de oven overgoten met een bearnaisesaus

Ovenknakker vd Maand € 8,50

Asperge broodje deluxe, broodje met stukjes asperges, tomaat, gerookte zalmsnippers, gekookte ei en kaas uit de oven met een Hollandaisesaus

Biermenu

Ruim 100 bieren!
Proost!

Allergenen

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Extra Bieren!

Hertog Jan Lentebock (van het vat)

Dit seizoensbier is van hoge gisting, het heeft een goudgele kleur en heeft de smaken van romig en fruitig
Glas 25cl Alc. 7% €3,50

Hertog Jan Tripel (van het vat)

Krachtig blond degustatiebier van hoge gisting, met smaken van krachtig, zoetig, moutig en fruitig.
Glas 25cl Alc. 8.5% €3,85

Hoegaarden Rose (van het vat)

Dit speciaalbier is een fruitbier van bovengisting. Frambozen hebben dit bier haar fruitig smaak ontwikkeld.
Glas 25cl Alc. 3% €3,25

Wilderen Goud (van het vat)

Wilderen Goud is een blond goudkleurig Belgisch bier van hoge gisting. Dit bier is een goed alternatief voor een dorstlessende pilsener.
Glas 33cl Alc. 6.2 % €4,25

Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!



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

