

'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!**



Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep of
**Salade met spekjes,
champignons** rode ui snippers en
truffelmayonaise of

Cocktail van Noorse garnaltjes
met komkommerblokjes,
tomaatblokjes en een pittige
cocktailsaus

~~

Gemarineerde kogelbiefstuk

met een goed gevulde
champignonsaus of

Mexicaanse kipspies

met paprika, spek en uit overgoten
met een cajunsaus of
Pangarol gevuld met krabflakes
en fijne groenten geserveerd
met een witte wijnsaus

~~

Dessert surprise,

verrassingsdessert van de chef of

Vanille ijs met aardbeiensaus,
stukjes perzik en verse slagroom

of

Kopje Koffie of Thee

Asperge Avond

Dinsdag 8 mei a.s. organiseren wij weer een
overheerlijke aspergeavond. U gaat
genieten van maar liefst 6 gangen, uiteraard
met de grootste zorg door onze koks voor u
samengesteld.

De aanvang van deze is 19.00 en de kosten
bedragen €31,50 p.p. Reserveren is gewenst.



Grabbel-bier € 3,25

Trek een briefje uit de grote bier-
grabbelton. Van het biertje dat op jouw
briefje staat ga jij genieten!

Ovenknakker vd Maand € 8,50

Kempenbaguette

Baguette met kaas, gebakken spekjes, ui en
champignons geserveerd met de
Kempensaus
(tot 17.00)

Chef Special € 12,50

Vraag naar onze wisselende dagschotels!

Extra service: Gratis wifi!

Log in met code: KempenWifi

Extra Bieren

Kwaremont (van 't vat)

Mooie stabiele kraag. Licht troebel. Een
wat typische geur. Stevige volle smaak
waarvoor je wel de rust moet nemen om
deze goed te kunnen ervaren.

6,6% € 4,25

Hertog Jan Lentebock (van 't vat)

Hertog Jan Lentebock heeft een romige
en fruitige smaak. Dit speciaalbier is een
echt seizoensbier. Dit bier werd eerder
uitgebracht onder de naam Hertog Jan
Meibock. Van origine is het een
Märzenbier. Deze traditie ontstond in
Duitsland toen het brouwen van eht bier
in de zomer werd verboden. Bij het
brouwproces ontstonden open vuren en
in de zomer was dit te gevaarlijk.

Alc. 7,2 € 3,75

Bush Peche Mel (van 't vat)

De Peche Mel van Bush wordt sinds 2009
gebrouwen door Brasserie Dubuisson, met
evenveel zorg als de andere Bush bieren
en volgens een oorspronkelijk recept op
basis van puur perzikextracten. Dit is een
aanrader voor liefhebbers van fruitbieren
met karakter. De natuurlijke
vruchtenaroma's en -extracten zijn mooi
in harmonie met de bitterheid van Bush
Ambrée. Zo ontstaat een volmondig en
volmaakt evenwichtig bier. De peche mel
is een gefilterd hooggistingsbier. Dit is een
van de sterkte Belgische fruitbieren.

Alc. 8.5% € 4.25

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons

Kempenmenu € 24,50

Bonbon Boeuf, bonbon van
carpaccio gevuld met

huisgemaakte aardappelsalade,
zoetzuur van fijne groenten,
uitgebakken pancetta en
basicilummayonaise of

**Cantalope meloen met serranoham
en scampi's** geserveerd met
basilicumstroom, Rucola en oude
kaassnippers

~~

Gegrilde kalfsrib-eye

met
kruidenboter en gekarameliseerde
zilveruitjes of

Op de huid gebakken kabeljauwfilet
met een lauwwarme jus van witte
wijn, peterselie, sjalot, tomaatjes,
courgette en Hollandse garnaltjes

~~

Tiramisou, biscuit van lange vingers,
tiramisou bavarois en mascarpone
bavarois met verse slagroom of

Kaasplankje, met drie soorten kaas,
appelstroop en notenbrood