

Maandmenu

Tartaar van gerookte Zalm met Hollandaise-saus en Gamba of Salade met Brie, walnoten, rozijnen en honing-mosterd dressing of Salade met gerookte kip, ei, spek, pijnboompitjes en pestosaus of Huisgemaakte tomatensoep

~ ~ ~ ~

Baramundi-filet met een romig vissausje of

Mixed-grill spies met cocktailsaus of Rundervinken met gebakken champignons en ui of Schnitsel met Zigeunersaus

~ ~ ~ ~

Coupe Kaneel-ijs met verse slagroom of

Coupe Bosvruchten-ijs met verse slagroom of

Huisgemaakt stroopwafeltaartje met verse slagroom of

Een heerlijk kopje koffie of thee

€ 18,50

't Nipperke

LIKEUR Dé smaak van De Kempen

Ons eigen likeurtje!

Heeft u 't Nipperke al geproefd?

Bij ons ook te verkrijgen in

Een mooie geschenkfles.

Leuk als kado of verrassing!



Fles 0,2 L € 8,-

Fles 0,5 L € 12,50

Luxe geschenkdoo's € 17,50

www.nipperke.nl – info@nipperke.nl

Wildgerechten

Carpaccio van gerookte Eendenborst met pijnboompitjes, geconfijte ui met een dressing van bosvruchten	€ 9,50
Wildbouillon	€ 4,75
Duo van wildpaté met Cumberlandsaus en walnoten	€ 8,50
Gerookte hertenham met stoofpeer, granaatappel en rodeport-saus	€ 9,50
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXX
Hertenbiefstuk met rode wijnsaus	€ 18,50
Wildstoofpotje	€ 16,50
Eendenborst met een sausje van Cointreau	€ 17,-
Wildtrio van Hert, haas en wildzwijn	€ 19,-

Onze wildgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren

Broodje vd Maand € 6,25

Stokbroodje Kipkerrie-salade met parties Mandariin

Culinair menu

RunderCarpaccio met Truffelmayonaise ontbijtspek, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse kaas

~ ~ ~ ~

Tournedos met gerookte zalmsnippers en kruidenboter

~ ~ ~ ~

Vanille-ijs met kersen en verse slagroom

€ 22,75

Herfstbock!

Het herfstbockseizoen is weer begonnen. Speciaal voor u selecteerden we maar liefst 2 overheerlijke herfstbockbieren:

Van het vat:

Herzog Jan Herfstbock:

Robijnrood bier van hoge gisting.

Alc. 6,5%

Glas 25 cl € 3,25



Op fles:

Budels

Herfstbock:

Robijnrood bier, Ondergegist, stevig, robuust.

Alc. 6,5%

Flesje 30 cl € 3,-



Feestje?

Iets te vieren? Dan bent u bij Dinee cafe de Kempen aan het juiste adres! Uitgebreide diners, lunches voor gezelschappen, compleet verzorgde feestavonden, naar wens met een prachtig koud/warm buffet uit eigen keuken.

Diverse overheerlijke hapjesarrangementen, met zorg voor u samengesteld. Informeer gerust eens naar de mogelijkheden!

Onze bieren van het vat

Herzog Jan

Pils bier
Lichtbitter
Alc. 5%
25 cl € 2,30



Herzog Jan

Weizen bier
Robuust, fris
Alc. 5,7%
50 cl € 4,50



Herzog Jan

Lentebock
Zacht, fris
Alc. 6,8%
25 cl € 3,25



Herzog Jan Grand Prestige

'kroonjuweel'
Alc. 10%
25 cl € 3,25



Leffe Dubbel

Trappist bier
Bitter, zoetig
Alc. 6,5%
33 cl € 3,35



Leffe Blond

Blond bier
Pittig, kruidig
Alc. 6,6%
33 cl € 3,35



Hoegaarden

Rosé bier
Kruidig,
alc. 5,2%
25 cl € 3,00



Hoegaarden

Witbier
zacht, fris
alc. 4,9%
25 cl € 2,90



Palm

Ambree bier
Kruidig, lichtzoet
Alc. 5,2%
25 cl € 3,00



La Chouffe

Blond bier
moutig, zoet
alc. 8%
25 cl € 3,35



Dagschotel € 9,50

Vraag ook eens naar onze wisselende dagschotels. Deze schotels worden geserveerd met bijpassende garnituren.



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: herfst2013 (Let op: code zal regelmatig gewijzigd worden!)