

Maandmenu

Salade met Brie, walnoten, croutons en een honing-mosterd dressing of Een cocktail van verse en gerookte zalm met dillmayonaise of Rundercarpaccio met kaas, pijnboompitjes en pestodressing of Huisgemaakte tomatensoep

~~~~~

Varkenshaasmedaillons met gebakken uien, paprika en Stroganoffsaus of Doradefilet met huisgemaakte vissaus en garnaltjes of Zalmfilet met pesto-saus, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas of Gemarineerde kipfilet met ontbijtspek en champignonsaus

~~~~~

Speculaas-ijs met stukjes speculaas en verse slagroom of Chocoladecake met straciatella-mousse en verse slagroom of Fris Sorbet-ijs met cocktailfruit, aardbeisous 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 achter op onze kempenbode voor diverse kadosuggesties!



Wildgerechten

Het wildseizoen is weer begonnen! De komende weken kunt u weer genieten van onze heerlijke wildgerechten.

Voorgerechten

Worden geserveerd met brood en roomboter

Hertencarpaccio € 11,50

Dungesneden hertenbiefstuk met pijnboompitjes, truffeldressing, rucola sla en

Reypenaar V.S.O.P. kaas

Gerookte eendenborst € 10,50

Gerookte eendenborst met een balsamico-mayonaise, huisgemaakte aardappelsalade met spekjes, ui en champignons

Wildsoep € 5,25

Een soep van diverse soorten wild met een garnituur van paddenstoeltjes, prei en een scheutje cognac

Hoofdgerechten

Worden geserveerd met aardappelkroketjes, frietjes, stoofpeertje en winterse groenten

Hertenbiefstuk € 20,50

Biefstuk van hert met een garnituur van paddenstoeltjes en sjalotjes met een rode portsaus

Hazenpeper € 17,50

Zacht gegaard hazenvlees met grove stukjes wortel, zilveruitjes en roospek in eigen gebonden jus

Wildzwijn medaillons € 19,50

Wildzwijn medaillons met een overheerlijke wildsaus waarin champignons, uitje, spek en een vleugje knoflook

Wildstoofpotje € 17,50

Een stoofpotje bestaande uit diverse soorten wild (wildzwijn, hert en ree) in een eigen gebonden jus

Kerstmis 2015

Ook dit jaar zijn we bij Dinee Cafe De Kempen tijdens de kerstdagen open en willen we u graag culinair verrassen.

We serveren op 1^e en 2^e kerstdag en op zondag 27 december de hele dag á la carte en uiteraard kunt u gebruik maken van ons 4-gangen keuze-kerstmenu! **(U heeft de gelegenheid om 3 uur lang te tafelen!)**

4 gangen kerstmenu voor € 35,50
Reserveer tijdig want vol=vol!

Zowel 1^e als 2^e kerstdag is het voor grotere gezelschappen helaas al niet meer mogelijk om 's avonds te reserveren. 's Middags nog slechts enkele plaatsen vrij!!



Broodje vd Maand €7,25

Wildburger met rucola-sla, truffel-mayonaise en gebakken champignons



Biermenu

We hebben ons bier-assortiment uitgebreid naar maar liefst 100(!) verschillende (speciaal)bieren!!

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Onze Boekbieren van het vat!

Hertog Jan Bockbier

Robijnrood, vol, romig en karamelachtig.
Glas 25 cl Alc. 6,5% € 3,50

La Trappe Bockbier

Dieprood, het enigste trapistenbockbier ter wereld! Glas 25 cl Alc. 7% € 3,75

Anker Bockbier

Amberkleurig, vol, toon van koriander
Glas 33 cl Alc. 6,5% € 4,00

Culinaire agenda 2015

Woensdag 25 november: Oer-Hollandse avond! Lekker oud-Hollandse gerechten.

Maandag 7 December:

Winterbierenfestival! Meer info volgt z.s.m.

Vrijdag en zaterdag 25 en 26 december:

Kerstdiner, uitsluitend op reservering.

Zondag 27 December: "After Christmas dinner"!

Reserveren voor de kerstdagen is nog mogelijk!

't Nipperke

LIKEUR Dé smaak van De Kempen

MINI NIPPERKES!

20ml flesjes te verkrijgen in doosjes van 40 stuks. Vanaf 80 stuks te voorzien van uw eigen logo of tekst

AL VANAF € 1,- p.st.!
(zie pag. 15 van onze kempenbode)



Dagschotel € 10,-

Vraag ook eens naar onze wisselende dagschotels.



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: herfst2015 (Let op: code zal regelmatig gewijzigd worden!)