

## Maandmenu € 19,50

Tomatensoep of

Cocktail met Noorse garnaltjes, rode ui snippers, kappertjes en pittige cocktailsaus of

Salade van rode ui, noten, gebakken champignons en spekjes met truffelvinaigrette of

Rundercarpaccio met Rucola, oude kaas, pijnboompitjes en pestodressing

Italiaanse kipfilet gevuld met oude kaas en omwikkeld met spek geserveerd met tomatentapenade of

Varkenshaasmedaillons met romige champignonsaus en spekkrullen of

Kogelbiefstuk met gebakken champignons en rode portsaus of

Zalmfilet met pesto-saus, pijnboompitjes, Parmazaanse kaas en zongedroogde tomaatjes

Vanille-room bavarois met warme rode vruchtensaus en verse slagroom of  
Pepernoten ijs met pepernoten en verse slagroom of

Vanille ijs met karamelsaus en karamelblokjes met verse slagroom of  
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 kadosuggesties!



## Wildkaart

### Voorgerechten:

Pastei €8.50

Pasteibakje gevuld met ragout van diverse soorten wild en bospaddenstoelen

Gerookte eendenborst €10.50

Dun gesneden eendenborstfilet met een salade van zuurkool en rozijnen met een stukje eenden paté en appelstroop vinaigrette

Wildsoep €5.50

Een soep van diverse soorten wild met winterwortel, bosuitjes en kruidenflensje

Bospaddenstoelensoop €5.50

Romige bospaddenstoelensoop met stukjes gerookte eendenborst

### Hoofdgerechten:

worden geserveerd met aardappelkroketjes

Hertenbiefstuk €20.50

Biefstuk van hert met gebakken champignons en rode portsaus geserveerd met bijpassende garnituren

Wildstoof €17.50

Zacht gegaard wild met grove stukjes wortel, zilveruitjes en rookspek in eigen gebonden jus geserveerd met bijpassende garnituren

Duo van wild €19.50

Wildzwijn biefstukje met Serranohamstrip en sukade van hert gaar gesmoord in eigen jus met een Aceto Balsamico – saus geserveerd met bijpassende garnituren

Fazantborstfilet €17.50

Fazantborstfilet met fijne champagnesaus geserveerd met zuurkool, spekjes en bijpassende garnituren

### Nagerechten:

Vanille roomijs geserveerd met warme rode vruchtensaus en verse slagroom €5.25

Warm stooftje met een bolletje speculaasjes en verse slagroom €5.75

## Aankondiging Winterbieren proeverij 2016

Dinee Cafe de Kempen organiseert i.s.m. enkele vooraanstaande brouwerijen de Winterbieren Proeverij 2016!

Deze proeverij gaat in winterse sferen plaatsvinden op maandag 28 november a.s. van 19.30 tot 23.00 uur. De kosten bedragen €24,50 p.p.

Deze avond ga je genieten van de rijke smaken van acht speciaalbieren (aangeboden in proefglasjes). Onze keukenbrigade staat weer garant voor diverse verrukkelijke, bijpassende hapjes die wij gedurende de avond serveren.

Wil je deze avond bijwonen?

Meld je dan aan via [bediening@dineecafedekempen.nl](mailto:bediening@dineecafedekempen.nl). Graag ook even vermelden met hoeveel personen ie wenst te komen. Tot de 28°. proost!

## Grabbelbier!!

€ 2,75!

Trek een briefje uit de grote bier-grabbelton. Van het biertje dat op jouw briefje staat ga jij genieten! En dat voor slechts € 2,75!!

## H.E.N.K.

Heerlijk-Eigenwijs-Natuurlijk-Krachtig

Ter ere van de 65<sup>ste</sup> 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

Onze koks bouwen iedere maand een andere burger voor je:

### Deze maand Wild burger

een heerlijke huisgemaakte wildburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met Rucola, gebakken champignons en uien met truffelmayonaise

## Lunch vd Maand € 8,50

Broodje met een wildbraadworst, gebakken zuurkool en uien met mosterd en ketchup

## Biermenu

Ruim 100 bieren!  
Proost!

## Allergenen

Heeft u een allergie?  
Meld het ons!

## Extra Bieren!

### Hertog Jan Bockbier (van het vat)

Robijnrood seizoensbier van hoge gisting, vol, romig en karamelachtig

Glas 25cl Alc. 6,5% € 3,85

### Budels Herfstbock (van het vat)

Robijnrood seizoensbier, ondergegist bier. Het Müncherhout is bepalend voor de stevige robuuste smaak.

Glas 25cl Alc. 6.5% €3,85

### Maneblusser Bok (van het vat)

Amber seizoensbier van hoge gisting. Bier van Mechelse oorsprong

Glas 25cl Alc. 6,5% €3,85

### Chouffe Bok 6666 (van het vat)

Warm koperen kleur. Volle smaak die eindigt met een puntje bitterheid.

Glas 25cl Alc. 6,66% €3,85

### Barbar Bok (vat het vat)

Een herfstbier van hoge gisting. Dit bier heeft een zachte en zoete smaak met een honingachtige achtergrond.

Glas 30cl Alc. 8% €4,60

### Weihenstephan Korbinian (van het vat)

Het herfstbier heeft een krachtige bittere smaak met een romige onderton en een bittere hoppige afdrank.

Glas 30cl Alc. 7% €4,60

### Lambok (van het vat)

Een fris seizoensbier. Door gebruik van Golding en Phoenix hopbloemen heeft het bier een bloemig en grassig aroma

Glas 25cl Alc. 6,6% €3,85

### Bronckhorster IJselbok (van het vat)

Donker seizoensbier van bovengisting. Door het geroosterde mout heeft het bier een volle afdrank en een donkere kleur.

Glas 25cl Alc. 6% €3,85

### Jopen Johannier, Weizen Dubbelbok (van het vat)

Een herfstbier van bovengisting. De Johannier is een zeer donker en krachtig zwaar bier. Het bier heeft een karakter van geroosterd mout.

Glas 25cl Alc. 9% €3,85

## Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: herfst2016

