

Maandmenu € 19,50

Kop tomatensoep of

Gebakken champignons, ui en hamreepjes op toast met een grove mosterdmayonaise of

Dungesneden rosbief met remouladesaus, kappertjes en rode ui snippers of

Torentje van zalmzalade met gerookte zalmknippers, ijsbergsla, ei en pittige cocktailsaus

~~

Overheerlijke spies van malse kippendijen met ontbijtspek en ui geserveerd met pittige cocktailsaus of

Jägerschnitzel, huisgepaneerde schnitzel met een garnituur van gebakken champignons, hamreepjes en uien overgoten met jachtsaus of

Entrecote met gebakken champignons geserveerd met kruidenboter of

Pangaro gevuld met zalm een garnituur van kappertjes en rivierkreeftjes met hollandaisesaus

~~

Vanille ijs met warme rode vruchtensaus en verse slagroom of

Toffe-hazelnootcake met bolletje hazelnootijs en verse slagroom of

Dessert surprise 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!



Wildkaart

Voorgerechten:

Pastei € 8,50

Pasteibakje gevuld met hazenragout op een sinaasappelsalade

Duo van wild € 11,50

Gerookte hertenham en wildcroquette met gemarineerd bospaddenstoel, gefrituurde uitjes en truffelmayonaise geserveerd met toast

Wildbouillon € 5,50

Dubbel getrokken wildbouillon met garnituur van stukjes wild en fijne groentjes met scheutje madeira

Bospaddenstoelensoep € 5,50

Romige bospaddenstoelensoep met stukjes gerookte eendenborst

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk € 20,50

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

Klassieke hazenpeper € 17,50

Ouderwets mals stoofgerecht van haas met spekjes, zilverui, champignons en peperkoek geserveerd met bijpassende garnituren

Duo van wild € 19,50

Wildzwijn biefstukje omwikkeld met Serranoham en sukade van hert gaar gesmoord in eigen jus met wildsaus geserveerd met bijpassende garnituren

Nagerechten

Vanille roomijs geserveerd met warme rode vruchtensaus en verse slagroom € 5,50

Appelstrudel met warme vanillesaus en verse slagroom € 3,35

Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!

Hamburger vd Maand € 10,50

Deze maand de wildburger!

Een heerlijke huisgemaakte wildburger van 250 gram geserveerd op een hamburger broodje met uien, zuurkool, bacon, mosterd en ketchup gegratineerd met kaas uit de oven

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-Krchtig

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,-



Ovenknakker vd Maand € 8,50

Wild Braadworst, Broodje met wildbraadworst, gebakken uien en zuurkool met mosterd en ketchup (tot 17.00)

Kerst 2017

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 de hele dag à la carte en uiteraard kunt u gebruik maken van ons

4-gangen keuze-kerstmenu.

(U heeft de gelegenheid om 3 uur lang te tafelen)

Reserveer tijdig



Biermenu

Ruim 100 bieren!
Proost!

Allergenen

Heeft u een allergie?
Meld het ons!



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



Extra Bieren!

Hertog Jan Tripel (van 't vat)

Krchtig blond degustatiebier van hoge gisting, met smaken van krchtig, zoetig, moutig en fruitig.

Glas 25cl Alc. 8.5% € 3,85

Kwaremont Bock (van 't vat)

In deze bock zijn de smaken van karamel, toffee, pruimen en gedroogd fruit in te herkennen. Deze bock heeft een sterk bittere afdrank.

Alc. 6,6 % € 4,10

Hertog Jan Herfstbock 2016 (van 't vat)

Robijnrood seizoensbier van hoge gisting, vol, romig en karamelachtig.

Alc. 6,5% € 3,85

Hertog Jan Herfstbock 2017 (van 't vat)

Robijnrood seizoensbier van hoge gisting, vol, romig en karamelachtig.

Alc. 6,5% € 3,85

La Trappe Bock (van 't vat)

Dit unieke seizoensbier heeft een droge, gebrande, kruidige smaak en een fikse bitterheid, gecombineerd met zoethout.

Alc. 7% € 4,10

Muifel Ossebock (van 't vat)

Zachte-milde klassieke ondergistende herfstbock, niet zo zoet als vele ander bockbieren met een krchtige caramoutige afdrank. In 2016 uitgeroepen tot beste bockbier in Nederland

Alc. 7% € 4,10

Texels Bock (van 't vat)

Texels Bockbier is een seizoensbier van hoge gisting.

De brouwers gebruiken uitsluitend natuurlijke grondstoffen zoals Texels gerstemout, hop en gist. Texels Bock wordt lang gelagerd. Door deze periode van totale rust in het rijpingsproces, wordt de smaak van het bier verdiept en geintensiverd. Deze Bockbier is in 2009, 2011 en 2012 verkozen tot lekkerste Bockbier van Nederland.

Alc. 7% € 4,10

Barbar Bok (van 't vat)

De Barbar Bok heeft een zachte en zoetige smaak met een honingachtige achtergrond. Deze herfstbok is een bier van bovengisting.

Alc. 8% € 4,10

Two Chefs Billy Biscuit (van 't vat)

Billy Biscuit is een heerlijke dubbelbock waar tijdens het brouwen romige bokkepootjes aan zijn toegevoegd.

Alc. 8.6% € 4,10