Diner Cafe
DE KEMPEN
Kriegsel

De juiste sfeer voor elke gelegenheid!

Voordeelmenu € 19,50

Champignonsoep of
Torentje van kip-kerriesalade
met partjes ei en pulled chicken
~~
Griekse souvlakispies met paprika en uit geserveerd met knoflooksaus of
Pangarol picasso, gemarineerd pangafilet met gebakken fruit
~~
Dessert Surprise of
kopje koffie of thee

Chef's Special € 12,50

Vraag naar onze wisselende specials!

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons

Zet in je agenda!

Heerlijk genieten van een 6 gangen wild menu voor €31,50 p.p.

Deze avond zal geheel verzorgd worden met uitsluitend wild gerechten.

Reserveer tijdig want

Vol = Vol

Wildavond:

Woensdag avond 7 november
en
Donderdag avond 8 november

Grabbel-bier € 3,25

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

Speciale herfst actie

Klavertje Bock

Geniet nu van 4 overheerlijke bock bieren van de tap voor maar € 12,50

Lunch vd Maand € 8,50

Flaguette pulled pork
Witte flaguette met pulled pork, gemarineerde champignons en bosui met piccalillysaus, uienchutney, boerenspekjes en Amsterdamse uitjes (tot 17.00)

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

Kempenmenu € 24,50

Proeverijtje de Kempen (een 3 tal van kleine voorgerechtjes van de Chef) of
Duo van gamba en gerookte heilbotfilet met een saffraan mayonaise, zoetzure komkommerlinten en een brunoise van krokante pastinaak of
Taartje van pulled porc met gemarineerde champignons en bosui geserveerd tussen broodcroutons met een picalillysaus, uienchutney, boerenspekjes en Amsterdamse uitjes
Lauw warme kabeljauwfilet met uitgebakken pancetta, gefrituurde kappertjes, zoetzure sjalotjes en kruiden vinaigrette of
Trio van champignons, champignons gemarineerd in witte wijn, champignonbitterbal met truffelmayonaise en romige champignonsoep
~~
Runderentrecote met gebakken champignons en truffelboter of
Widlzwijnmedaillons omwikkeld met spek op een spiegel van rode wijnsaus met een torentje van zuurkool, spekjes en gebakken uien of
Oma's toppertje, op traditionele wijze langzaam gegaarde sukade met een knolselderij puree, stoofpeertje en eigen jus of
Gemarineerde zalmfilet met aardappelblokjes een romige dillensaus en gefrituurde kappertjes
~~
Winterberry cheesecake met verse slagroom of
Vanille ijs met warme bosvruchtensaus en verse slagroom of
Wiener tarufo, tarufo van Wiener almond roomijs met een chocolade geleispiegel of
Kaasplankje met drie soorten kaas, appelstroop en notenbrood of
Kopje koffie of thee

Extra Bieren

Hertog Jan Bock 2018 (van 't vat)
Hertog Jan Bockbier heeft een volle, romige en karamelachtige smaak. De smaak is uitgesproken en koppig. De gisting van dit bier vindt plaats bij hoge temperaturen. Deze traditionele gistingmethode wordt daarom hoge- of bovengisting genoemd. Dit bier werd vroeger uitgebracht als Hertog Jan Arcener Bockbier.
6.5% €3,95

Kwaremont Bok (van 't vat)
Dit bier van de Brabandere ruikt naar karamel, toffee, pruimen en gedroogd fruit. Dit bier heeft een lichtzoete karamelachtige smaak met tonen van een verse kop koffie. 6.6% alcohol net zoals het hellingspercentage van de Kwaremont berg. Deze berg is ook terug te vinden in de ronde van Vlaanderen.
6,6% € 4,25

Brugse Bok (van 't vat)
Deze Brugse Bok heeft een kruidige en fruitige smaak, wel heeft het bier een lichte bitter van karamel en rozijn. Brugse Bok is een speciaalbier gebrouwen door Brouwerij de Halve Maan in Brugge. Het bier is kastanjebruin met een stevige schuimkraag
6.5% € 3,95

Chouffe Bok 6666 (van 't vat)
De smaak van La Chouffe Bok heeft een volle smaak. Is fris en enorm fruitig met een mooi bitter tintje op het eind.
Chouffe Bok is een seizoens dat speciaal voor de Nederlandse drinker wordt gebrouwen. Chouffe Bok heeft achter zijn naam 4 keer een 6 staan, dit verwijst naar het postnummer van Wibrin, de deelgemeente waartoe Achouffe behoort.
6% € 3,95

Budels Herfstbock (van 't vat)
Budels Herfstbock heeft een stevige robuuste moutsmaak met een tint van donkere chocolade en heeft een bittere afdronk. Het bier is goed te combineren met chocolademousse
6% € 3,95

Maneblusser Bok (van 't vat)
Manebluss er Bok wordt in België niet tot nauwelijks gedronken. Deze bok wordt speciaal gebrouwen voor de Nederlandse markt. Bijzonder aan dit bier is dat er naast gerst ook haver en tarwe is gebruikt. Een extra fris tintje krijgt dit bier door de curacaoschillen.
6.5% €3,95

IJBok (van 't vat)
IJBok is donker en stevig van smaak, niet te zoet. De mooie lichtbruine schuimkraag blijft lang staan, terwijl het donkere zwardbruine bier zijn aroma's van de geroosterde mout loslaat; basterdsuiker, karamel, gist en mooi donker fruit. De afdronk is prettig droog
6,5% €3,95

Het Uiltje Apfelstrudel Doppelbock (van 't vat)
Dit roodbruine bier heeft een crèmekleurige schuimkraag. Het koolzuur is aan de lage kant. In de geur zit veel kaneel, caramel en ook iets van mout en brood. De smaak is heel zoet richting karamel en toffee. Ook vindt je er tonen van rood fruit in terug. Het bier is een beetje stroperig en plakkerig.
11,7% €3,95

Kraft Bier Goej Klèts 2017 (van 't vat)
Omdat een herfstbock maar 1x per jaar gebrouwen wordt is dit bier uitermate geschikt om mee te experimenteren. Ieder jaar verschijnt er dus een herfstbier met een nieuw recept. 2015: Makkelijk en toegankelijk bruin bier 2016: Geen editie 2017: Een vol bruin bier met Carobe wat het geheel een zachte chocoladeachtige nasmaak geeft.
6,6% €3,95