

Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep of
Salade met gebakken spekjes en
champignons, diverse noten en
truffelmayonaise

Spies van gemarineerde varkenshaas met
een champignonsaus en hamknippers of
Pangasiusfilet met spek en kaassaus

Dessert surprise
of
Kopje koffie/thee

Chef's Special € 12,50

Vraag naar onze wisselende specials!

Klavertje Bock

4 proefglazen met verschillende
bockbiertjes van de tap, om heerlijk van
te genieten, of lekker samen te delen!
€12,50

Alcohol vrije wijnen

Torres Natureo white alcoholvrij
€ 3,50
Torres Natureo
Rosé
alcoholvrij
€ 3,50

't Nipperke

LIKORETTE Dé smaak van De Kempen

Ons eigen likeurtje!
Heeft u 't Nipperke
al geproefd?

Kijk
ook eens achter op
onze Kempenbode
voor diverse
cadeausuggesties!



Aankondiging Winterbieren proeverij

Maandag 25 November
19.30 – 23.00
€30,- p.p.

Meer informatie bij een van onze
medewerkers

Schnitzel van de maand

€ 16,25

Oostenrijkse schnitzel met kaas-
speksaus, rosti's, preiselberen en
bieslook

Lunch vd Maand € 8,50

Stokbroodje met gegrilde wildworst,
gebakken uien en zuurkool geserveerd
met mosterd
(tot 17.00)

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons.

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

Kempenmenu € 24,50

Proeverijtje De Kempen (een 3 tal kleine voorgerechtes
van de Chef) of

Drieluik van wild; wildkroketje, hertencarpaccio en mini
pastei met wildragout of

Tataki van rund, Oosters gemarineerde, licht
aangebakken runderhaas met fijne groenten of

Gerookte heilbotfilet met gemarineerde groenten, cress
en tomatenschuim of

Winterse salade met vijgen gevuld met ricotta uit de
oven

Boeuf Bourguignon, langzaam gegaard rundvlees in
rode wijn jus met champignons, sjalotten, zilveruitjes en
spekjes of

Saltim Bocca, gegrilde kalfsoester met gerookte zalm,
Gorgonzola saus en Ravioli of

Gebakken eendenborst op een bedje van
spruitjesstampot en rode wijnsaus

Gebakken zeewolffilet met kruidenpuree en een jus van
groene kruiden, tomaat en Hollandse garnaltjes of

Taartje van aardappelpuree en gestoofde prei, met
bechamelsaus en blauwschimmelkaas

Blueberry red velvet cake, luchtige taart gevuld met
romige yoghurt en bosbessen met verse slagroom of
Appelkruimel met vanille ijs, kaneel, rozijnen en verse
slagroom of

Wiener almond, wiener almond roomijs met chocolade
saus en amandel verpakt in karamelmarsepein of

Kaasplankje, met 3 soorten kaas, appelstroop en
notenbrood of

Kopje koffie of thee

Grabbel-bier € 3,25

Werken bij Dinee Cafe de Kempen?

Ben jij enthousiast en op zoek naar een
(bij)baantje in de horeca? Laat het ons dan
weten en wie weet ben jij degene die ons
gezellige team komt versterken!

Extra Bieren van de fles

Budweiser

'The King of Beers'
5,0% €2,80

Hertog Jan Enkel

Hertog Jan Enkel is een toegankelijk, ambachtelijk bier, met een
versbittere, volle smaak.
4,5% €3,50

Hoegaarden Rosé bier 0,0%

Hoegaarden rosebier 0,0% heeft een frisse en fruitige smaak met
een achtergrond van frambozen.
€3,-

Leffe Blond 0,0%

Smaakvol alcoholvrij bier uit België met smaken van kruidnagel,
vanille en fijn gerookte toets.
€3,25

Liefmans 0,0%

Liefmans is een fruitig Belgisch alcoholvrij bier. Door het gebruik
van veel vers fruit heeft het een frisse, zoetzure smaak.
€3,50

Extra Bieren van 't vat

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% €4,25

Hertog Jan Bock 2019 (van 't vat)

6,5% €4,00

Maneblusser Bok (van 't vat)

Maneblusser 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% €4,00

IJBok (van 't vat)

IJBok is donker en stevig van smaak, niet te zoet. De mooie
lichtbruine schuimkraag blijft lang staan, terwijl het donkere
zwartbruine bier zijn aroma's van de geroosterde mout loslaat;
basterdsuiker, karamel, gist en mooi donker fruit. De afdronk is
prettig droog.

6,5% €4,00

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

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 seizoen 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% € 4,00

Het Nest Four Aces (van 't vat)

Deze Four Aces Herstbock brengt je aroma's van karamel, koffie
en mout, met een lichte hint van drop. Een zacht bittere afdronk
maakt dit een zeer smakelijke bock.

7% € 4,00