

Voordeelsmenu € 19,50

Tomatensoep of
Torentje van kipkerriesalade met pulled
chicken, partjes ei en manderijn
~~
Varkenshaasmedaillons met een pepersaus
of
Tongscharrolletjes gevuld met zalm en
een huisgemaakte vissaus
~~
Dessert surprise
of
Kopje koffie/thee

Chef's Special € 12,50

Vraag naar onze wisselende
specials!

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 Wildavond

Woensdag 30 Oktober
Reserveer tijdig bij een van onze
collega's
6- gangen voor slechts € 32,50

Schnitzel van de maand

€ 16,25

Hongaarse schnitzel met zuurkool in
goulash saus en een toef zure room.

Lunch vd Maand € 8,50

Pasteibakje gevuld met paddenstoelen
ragout en pulled chicken geserveerd
met frietjes en mayonaise
(tot 17.00)

Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het
ons.

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

Kempenmenu € 24,50

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

Gesneden rosbief met truffel, mini champignons, rucola,
uitgebakken spekjes en truffelmayonaise of

Duo van eendenpaté en gerookte eendenborst met
sinaasappel honing dressing en frisse knolselderijsalade
of

Gemarineerde scampi's met tomaat, knoflook, crème
fraiche en kaas gegratineerd uit de oven of

Huisgemaakte paddenstoelen ragout geserveerd in
een pasteibakje

~~

Varkenshaasje gevuld met truffelpesto, omwikkeld met
spek geserveerd met een champignonsaus of

Duo van kalfssukade en kalfsbiefstukje op een spiegel
van eigen jus met een chutney van rode ui of

Wildzwijnmedaillons op Hongaarse wijze met zuurkool in
Goulash saus en een toef zure room

Op de huid gebakken kabeljauwhaasje met
saffraansaus, verse spinazie en paddenstoelen of

Gevulde portobello met pompoenpuree, rozijnen,
pijnboompitten, honing en geitenkaas

~~

Cappuccino schuimbol met verse slagroom of
Tartufo van boerenjongens roomijs met een witte
geleispiegel, boerenjongens en verse slagroom of

Herstkoffie met hazelnootlikeur, verse slagroom en
chocoladesnippers 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 Rosébier 0.0%

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

Lefte 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
6.5% €4,15

Bush Pêche Mel (van 't vat)

De Bush Pêche Mel is een aanrader voor liefhebbers
van fruitbieren met karakter. De natuurlijke
vruchtenaroma's en -extracten zijn mooi in harmonie
met de bitterheid van de Bush Caractère. Zo ontstaat
een volmondig en volmaakt evenwichtig bier.
8,5% €4,25

Texels Goudkoppe (van 't vat)

Texels Goudkoppe is een blond bier gebrouwen
volgens het Duitse Reinheitsgebot. Dat wil zeggen
dat er alleen water, graan, hop en gist is gebruikt
tijdens het brouwen; dus geen andere kruiden of
toevoegingen. Texels Goudkoppe is een makkelijk
doordrinkbaar bier dat past bij elk gerecht en
moment.
6% €4,35