

Maandmenu € 19,50

- Tomatensoep of
Carpaccio van tonijn met wasabi-
mayonaise, sesam-soyastroop en zoet-zure
groenten of
Salade met kipreepjes, oude kaas, croutons,
ei en caesar dressing of
Brie met walnotenkrumels, honing-
mosterddressing en stukjes ananas
~~~~~  
Kipshaslickspies met gebakken paprika, ui  
en spek geserveerd met een koude  
zigeunersaus of  
Schnitzel Forestière met gebakken  
champignons en spekjes overbakken met  
kaas of  
Kogelbiefstuk met pepersaus en  
parmahamstrip of  
Kabeljauw-filet met witte wijnsaus,  
gefrituurde kappertjes en garnaaltjes  
~~~~~  
Perenbavarois met chocoladesaus en verse
slagroom of
Bokkenpootjes ijs met scheutje advocaat
en verse slagroom of
Vanille ijs met stukjes ananas,
aardbeiensiroop en verse slagroom of
Koffie/thee

't Nippe
LIKEUR Dé smook
't Nipperk



Mosselen!

Heerlijk verse mosselen, door onze koks
op diverse overheerlijke manieren voor
u bereid!

Voorgerecht

Mosselen in kruidenboter € 8,50
gegratineerd met kaas uit de oven

Hoofdgerechten

Traditionele Nederlandse mosselen €20,50
Mosselen gekookt met groenten en witte
wijn

Zeeuws-Vlaamse Mosselen €20,50
Mosselen gekookt met groenten en
Trappistenbier

Zweedse mosselen €21,50
Mosselen gekookt met room, ui,
kappertjes en
gerookte zalmfrisettes

Spaanse mosselen €21,50
Mosselen gekookt met room, sambal,
knoflook, chorizo, ui en tomaat



Onze mosselen worden dagelijks vers
geleverd. Hierdoor kan het voorkomen
dat ze bij grote drukte (tijdelijk) niet meer
geserveerd kunnen worden. Onze
excuses hiervoor!

Culinair Menu € 23,50

Krokante bodem met tonijn carpaccio,
wasabimayonaise, sesam-soyastroop en zoet-zure
groenten
~~~~~

Spies van ossenhaas, tomaat en ui geserveerd met  
scampi's en een looksaus  
~~~~~

Perenbavarois met een bolletje vanille ijs, chocolade
saus en verse slagroom

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^{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,-

Hamburger vd Maand € 10,50

Onze koks bouwen iedere maand een andere burger voor je:

Deze maand fish date meat burger!

een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram
geserveerd op een hamburger broodje met roomkaas,
gerookte zalmsnippertjes, tomaat, ui, surimi van krab en
kaas gegratineerd geserveerd met cocktailsaus

Lunch vd Maand € 8,50

Broodje uit de oven met roomkaas, gerookte
zalmsnippertjes, tomaat, ui, surimi van krab en kaas
gegratineerd geserveerd met cocktailsaus

Biermenu

Ruim 100 bieren!
(25 nieuwe!) Proost!

Allergenen

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Extra Bieren!

Kwaremont (van het vat)

Karaktervol, blond volmout bier
Glas 33 cl Alc 6,6% € 4,00

Hertog Jan Tripel (van het vat)

Krachtig blond, moutig en fruitig
Glas 25 cl Alc. 8,5% € 3,60

FF lekker met je bek, IPA (van het vat)

Brouwerij het uiltje, gebrouwen met mooie
vruchten, en met een lekkere bittere bite
Glas 25cl Alc. 3,6% € 3,50

Happen en Trappen

Een prachtige fietstocht door de Brabantse Kempen
combineren met een overheerlijk 4 gangendiner op
locatie? Dat is mogelijk met

"Happen en trappen in de kempen" !

Culinair genieten en lekker eten in onze prachtige
omgeving? Boek nu snel! Vraag de uitgebreide brochure
aan een van onze medewerkers

Kwaremont Koerskaffee!



We zijn verkozen tot
Kwaremont
Koerskaffee! Uiteraard
nu ook heerlijk
Kwaremont bier van
het vat! Kijk ook eens
op
[www.kwaremontbier.be/
kaffees/](http://www.kwaremontbier.be/kaffees/)

Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: zomer2016

