

Voordeelmenu € 19,50

Tomatensoep of
Rauwe ham met meloen, honing
mosterddressing en walnootjes

Pepersteak geserveerd met kruidenboter of
Gemarineerde kipspies met ontbijtspek,
paprika en ui geserveerd met cocktailsaus

Dessert surprise of
Kopje koffie/thee

Chef's Special € 12,50

Vraag naar onze wisselende
specials!

'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!



Nieuw nieuw nieuw

Heerlijk voor bij de borrel. Gerookt
hammetje (1kg)
Met snijplank en mesje. Net te veel
voor in één keer, neemt u het lekker
mee naar huis!
€22,75

Schnitzel van de maand

€ 16,25

Trucker schnitzel, schnitzel met curry,
mayonaise, gebakken ei en ui.

Lunch vd Maand € 8,50

Oosterse pita gevuld met pulled pork,
ijsbergsla, taugé en pulled pork saus.
(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 voorgerechtjes van
de Chef) of

Runder carpaccio met rucola, pesto mayonaise, crumble van
serranoham, parmezaanse kaas, pijnboompitten en
zongerijpte tomaat of

Dun gesneden en gegrilde kalfslende met
kreeftenmayonaise, rivierkreeftjesvlees, rode
uienringen, kappertjes en tomberry's of

Lauw warme kabeljauwfilet met kruidenvinaigrette, antiboise
van geroosterde paprika en broodsoldaatjes met oude kaas
of

Huisgemaakte gazpacho geserveerd met bruschetta van
tomaat

Varkenshaasje van de grill met een garnituur van gebakken
spekjes, uitjes en champignons geserveerd met een
Madeirasaus of

Ossenhaaspuntjes en gemarineerde scampi's geserveerd met
een toef tzatziki of

Vispotje van de chef bestaande uit diverse soorten vis
overgoten met een kreeftensaus

Roodbaarsfilet met een garnituur van gebakken mosselen,
garnalen, champignons en knoflookmayonaise of

Caponata, Siciliaans groente pannetje geserveerd met
knoflookbrood

Paperbag dark cookie roomijs, gemaakt van echte Oreo
met verse slagroom of

Frambozen charlotte, biscuit van lange vingers met
frambozen bavarois, frambozen compote en verse slagroom
of

Rustieke longeur van hazelnoot roomijs met gekarameliseerde
hazelnootjes, karamel gelei en verse slagroom 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

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,-

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

Alcohol vrije wijnen

Torres Natureo white alcoholvrij
€ 3,50

Torres Natureo Rosé alcoholvrij
€ 3,50

Extra Bieren van 't vat

Hertog Jan Lentebock (van 't vat)

Hertog Jan brouwde als eerste in Nederland
Lentebock van hoge gisting, met een vollere, rijpere
smaak tot gevolg. Ook is dit biertje lekker fris, fruitig en
heeft een stevige afdronk.

7,2 % € 3,85

Bush Blond (van 't vat)

Bush Blond is een sterk blond bier van hoge gisting.
Het is een fruitig en zacht bier met toetsen van
banaan, en heeft een volle, lichtzoete en fruitige
smaak.

10,5% €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