

Salade met reepjes kaas en ham
en een mosterddressing of
Cocktail van zeevruchten met een
frisse dressing of
Tomatensoep

~ ~ ~ ~ ~
Kogelbiefstuk met een goed
gevulde Stroganoff saus of
Tilapiafilet met gerookte
zalmsnippers en een romige witte
wijn saus of
Gepaneerde kalkoenschnitsel met
gebakken champignons en uien

~ ~ ~ ~ ~
Roomijs met rozijnen in rum en
verse slagroom of een capriccio
(een combinatie van chocolade en
vanille ijs) met verse slagroom of
Een heerlijk kopje koffie of thee

€ 17,50

Speciaal van het vat!



Hertog Jan Grand prestige

Het is een bier van hoge gisting. De
bijzondere volle, zoete en
aangenaam bittere smaak ontstaat
tijdens de tweede gisting.

LET OP! Dinee cafe de kempen
heeft de hertog jan grand prestige
een jaar langer op fust laten "rijpen"
Proef nu de nog vollere smaak!

Alc. 10% € 3,60

Pauwel kwak

*Kwakbier was populair bij koetsiers en
dat zie je nog steeds aan het glas.
Koetsiers mochten vroeger het gespan
niet verlaten om 'een pint te gaan
pakken'. Dus ontwierp de herbergier
een glas dat kon opgehangen worden
in de koets.*

*Het is een historisch bier met een
zachtzoete aanzet, maar dit wordt
uitgebalanceerd door de miltbittere
afdronk.*

*Kwak wordt in Brouwerij Bosteels te
Buggenhout gebrouwen.*

ALC 8% Glas 30 cl € 3,30



GRATIS MAANDMENU!

Meld je aan voor onze
nieuwsbrief.

Vul je e-mail adres linksonder
op deze placemat in en maak
kans op een GRATIS
maandmenu, dat iedere
maand onder de aanmelders
wordt verloot!

**Winnaar van de maand
Januari**

Mevr. Vd Heuvel

Met e-mail adres: info@.....nl.
De winnaar krijgt per e-mail de
tegoedbon voor het
maandmenu toegezonden!

Dinee Cafe De Kempen Culinair Menu

*Duo van gerookte zalm en Hollandse
garnaaltjes met een frisse vinaigrette*

~ ~ ~ ~ ~

*In de oven gegratineerde grote garnalen,
bereid in een knoflook-Cognac saus*

~ ~ ~ ~ ~

*Mokka ijs met koude espresso en verse
slagroom*

€ 21,75 p.p.



Winter...

Het is een kille koude en gladde doordeweekse dag
midden in de winter en een vrachtwagenchauffeur stopt
met zijn wagen voor een rood verkeerslicht. Plotseling stopt
er een wagen naast hem en een blond grietje roept vanuit
haar wagen:

"Hallo meneer, ik ben Linda... en u verliest uw lading!", maar
tegelijkertijd springt het verkeerslicht op groen en de
chauffeur geeft gas.

Bij het volgende verkeerslicht moet de chauffeur weer
vaart minderen en opnieuw gaat het blondje naast hem
staan. "Meneer, ik ben Linda.. en u verliest uw lading!",
maar opnieuw trekt de chauffeur op zonder ook maar op
het blonde grietje te letten.

Het geluk zit hem echter niet mee, want ook voor de derde
keer staan de verkeerslichten op rood en stopt hij netjes.

Het blondje, intussen behoorlijk op haar teentjes getrapt,
gooit haar auto voor de vrachtauto, stapt uit en roept naar
de chauffeur: "Dit is nu al de derde keer... ik ben Linda, en
u verliest uw lading!!!"

Waarop de chauffeur zijn raam opendraait en roept: "Ja,
stomme trut... ik ben Stefan en ik strooi zout!!!"

Onze bieren!

Dommelsch

Pils bier
Lichtbitter
Alc. 5%
22 cl € 1,80



Hertog Jan

Pils bier
Licht moutig
Alc. 5,2%
20 cl € 1,90



Palm

Ambree bier
Kruidig, lichtzoet
Alc. 5,2%
33 cl € 3,00



Hoegaarden

Witbier
Zacht, fris
Alc. 4,9%
33 cl € 2,60



Leffe Dubbel

Trappist bier
Bitter, zoetig
Alc. 6,5%
33 cl € 3,25



Leffe Blond

Blond bier
Pittig, kruidig
Alc. 6,6%
33 cl € 3,25



Leffe 9* (op fles!)

Karaktervol bier
Van hoge gisting
Alc. 9%
Flesje 33 cl € 2,75



Karmeliet Tripel

Krachtige Tripel
van hoge gisting
alc 8%
glas 33 cl € 3,50



Hertog Jan

Weizenerbier
Robuust, fris
Alc. 5,7%
50 cl € 4,00



La Chouffe

Blond bier
moutig,
lichtzoet
alc 8%
25cl € 3.25



Salade van de maand

Iedere maand serveren wij voor u naast
de menukaart een overheerlijke salade.

Februari

Grove salade met
rode ui, blauwaderkaas,
afgemaakt met
gebakken champignons
en spekjes

€ 9,50



Lunch van de maand € 5,25

Stokbroodje met warme beenham, geserveerd
met een cocktailsausje

DAGSCHOTEL

Iedere dag een andere heerlijke dagschotel!

Onze dagschotels worden geserveerd met
bijpassende garnituren.

Vraag er naar bij een van onze medewerkers!

€ 9,50