

Zalmparcaccio met kappertjes en rode ui of

Salade met fricandeau en een vruchtendressing of tomatensoep

Varkenshaas met stroganoffsous of

Kogelbiefstuk met kruidenjus of Kabeljouwfilet met een romige vissaus, gevuld met zeevruchtjes

Capriccio (een combinatie van chocolade en vanille ijs) met verse slagroom of

Bosvruchten ijs met rood fruit en verse slagroom of Een heerlijk kopje koffie of thee

€ 18,50

De juiste sfeer voor elke gelegenheid!

- Bruiloften
- Feesten en partijen
- Bedrijfsbijeenkomsten
- Binnen / buiten barbecue
- Bufetten en hapjes-arrangementen
- Diners voor gezelschappen
- Verwarmd terras

Informeel geheel vrijblijvend

Bockbier

Hertog Jan Bockbier kent een lange, rijke traditie en wordt door Gerard van den Broek gebrouwen met alle zorg en aandacht. Men gebruikt nog altijd de authentieke gistingsmethode waarbij gisting plaatsvindt onder een hoge temperatuur. Dat levert een uitgesproken koppig bier op met een volle, romige smaak, waarin je een vleugje karamel kunt ontdekken: Een bitterzoet herfstbier. Het heeft een prachtige robijnrode kleur en een alcoholpercentage van 6,5%.



Glas 25 cl
€ 3,10

Grand Prestige

Grand Prestige is de trots van de hertog jan brouwerij in Arcen. Met een rijpe volle smaak noemen zij dit hun "kroonjuweel"



Alc. 10%
Glas 25 cl
€ 3,25

Salade vd maand

Salade met warme kerrie-room mosselen
€ 7,75

Iets te vieren?

Van een receptie met een hapje en een drankje tot uitgebreide feestavond met diner of buffet, ook dit is allemaal mogelijk bij Dinee cafe de kempen! Informeel gerust eens naar de mogelijkheden.

Culinair menu € 22,75

Salade van gemengde paddestoelen met Parmaham en een honingvinaigrette

~ ~ ~

Kalfsoester met een heerlijke huisgemaakte rodeport-sjalotjes jus

~ ~ ~

Tiramisu met chocolade ijs en verse slagroom
Eet smakelijk!

Après ski party!

Terug van weg geweest! Op veler verzoek organiseren we op zaterdag 26 maart weer een "Kempen goes Crazy!" avond. Dit klinkt velen misschien nog bekend in de oren van een aantal jaren geleden. Toen organiseerden we regelmatig deze thema avonden. 26 maart zal in het teken staan van de après ski. Ook zin om nog eens ouderwets lekker uit je dak te gaan? Kom dan op 26 maart naar Dinee cafe de Kempen!



Aanvang 21.30 uur M.m.v. DJ Hans Willems

follow us on
twitter



Ook wij zijn te volgen op #twitter via

@dekempenkneysel en #dineecafedekempen

Kijk snel voor de laatste nieuwtjes en wetenswaardigheden!

Onze bieren van het vat

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 € 2,75



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



Hertog Jan

Grand Prestige
"kroonjuweel"
alc. 10%
25 cl € 3,25



Hertog Jan

Weizenerbier
Robuust, fris
Alc. 5,7%
50 cl € 4,25



La Chouffe

Blond bier
moutig, zoet
alc. 8%
25 cl € 3,25



Trappen en Happen *in de Kempen*

Een prachtige fietstocht door de Brabantse Kempen combineren met een overheerlijk 4 gangendiner op locatie? Dat is mogelijk met "Trappen en happen in de kempen"! In 2010 zijn we met een tweede route gestart! Culinair genieten en lekker eten in onze prachtige omgeving? Boek nu snel!

Vraag de uitgebreide brochure aan een van onze medewerkers. Of bel direct de reserveringslijn:



06-20880003

Dagschotel € 9,50

Iedere dag een andere heerlijke dagschotel!

Onze dagschotels worden geserveerd met bijpassende garnituren.

Vraag er naar bij een van onze medewerkers!