

— café —  
**DENNENOORD**  
— 1940 —

**Dinerkaart**  
VAN 17:00 TOT 20:30

LENTE 2024

# Welkom bij Cafe Dennenoord!

Van begins af aan een begrip in het kleine dorpje Roggel.  
Opgericht in 1940 als dorpscafe, zijn er al 3 generaties mij voorgegaan.

Van oudsher een klein cafeetje, is het bedrijf uitgegroeid tot een heuse horecalocatie.

Proef onze keuken, welke gebruik maakt van de pure smaken uit de gehele wereld.  
Wij maken, waar mogelijk, alle producten zelf.  
Bijvoorbeeld onze ambachtelijke frietjes!

Geniet, het gehele jaar door, in onze serre of het cafe.  
Waar een huiselijke en persoonlijke sfeer centraal staan.

Graag wil ik jullie welkom heten bij ons familiebedrijf, Cafe "Goeden" Dennenoord!

Alvast een smakelijk eten,  
Martijn Verstappen



# To-Share menu

SAMEN GENIETEN VAN 2 OF 3-GANGEN!

---

## VOORGERECHT

Een verrassende combinatie van onze warme en koude gerechten & bites.

## HOOFDGERECHT

Combinatie van vlees & visgerechten.  
Een wandeling door onze avondkaart en daar buiten.  
Geserveerd met passende bijgerechten en sauzen.

## DESSERT

Laat je verrassen door een heerlijke selectie mini desserts.

3 Gangen - Voorgerecht, Hoofdgerecht & Dessert **€47,50**

2 Gangen - Voorgerecht & Hoofdgerecht **€39,50**

*Het to-share menu is vanaf 2 personen te bestellen, enkel per tafel / groep, met uitzondering van kindergerechten van de kinderkaart.*

*Neem de tijd om te genieten van dit 2 of 3-gangen menu!*



# Soepen

\* ONZE SOEPEN WORDEN GESERVEERD MET HUISGEMAAKT BROOD & KRUIDENBOTER

---

## Goulashsoep

Paprika / champignon / uien / runderstoofvlees.

Klein  
7,00

Groot  
9,00

## Aspergesoep \*\* OOK VEGETARISCH MOGELIJK!

Asperge / Gekookt ei / Boerenachterham / Peterselie.

7,00

9,00

## Soep van het moment

Onze wisselende soep van 't moment.

7,00

9,00

## Focaccia brood \*\* LEKKER VOOR D'RBIJ!

Huisgemaakt brood, luchtige aioli met tomatenpoeder, en kruidenboter.

6,50

**Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten.**

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD DIT DAN AAN ONS, WIJ ZULLEN HIER REKENING MEE HOUDEN.

# Salades

\* ONZE SALADES WORDEN GESERVEERD MET BROOD & KRUIDENBOTER

## Kip

Geroosterde kip / honingmosterd dressing / tomaatjes / komkommer / gekookt ei / zoetzure wortel / radijs / marjoraan mayonaise.

Klein  
14,50

Maaltijd  
18,50

## Asperge & oude kaas

Asperges / oude kaas / komkommer / honing dressing / gekookt ei / saffraan mayonaise / croutons.

14,50

18,50

## Salade van het moment

Onze wisselende salade van 't moment

14,50

18,50

# Poke Bowls

## Tonijn

Sushi rijst / tonijn tataki / wakame / waterkers / sojabonen / gemarineerde wortel / zoetzure komkommer / unagi mayonaise / wasabi crunch.

Klein  
15,00

Maaltijd  
18,50

## Asian omelet

Sushi rijst / Aziatisch gekruide omelet / asperge / little gem / bosui / radijs / zoetzure wortel / kimchi & miso mayonaise / zwarte sesam.

14,00

17,50

# Voorgerecht om samen te delen

---

## Plank vol lekkers

\* TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN.

---

16,50  
p.p

Een plank vol met lekkere voorgerechtjes om samen te kunnen delen.  
Een verrassende combinatie van onze warme & koude gerechten.

## Klassieker

\* WORD GESERVEERD MET BROOD & KRUIDENBOTER

---

### Carpaccio van het rund

Gerookte rundercarpaccio / cherry tomaatjes / geroosterde pitten / rucola / parmezaanse kaas / truffelmayonaise.

14,50

“Al onze gerechten zijn met de grootste zorg samengesteld.  
Helaas kunnen wij daarom niet altijd afwijken van ons receptuur!”

# To-Share hoofdgerechten BEREIDINGSTIJD +/- 25 MINUTEN

\* VANAF 2 PERSONEN TE BESTELLEN

---

## Classics plateau

Al onze classics op één plateau / schnitzel met rode wijn-tuinkruiden saus / gemarineerde kip met satesaus en atjar tjampoer / rundvlees met bearnaise saus / seizoensgroente / frietjes en mayonaise.

24,50 p.p

*Maak een 4de keuze om het classics plateau compleet te maken:  
Asperges op limburgse wijze / of / huisbereide spare-ribs.*

## Grill plateau

5 diverse soorten vlees van de grill / aardappel salade / rustieke frieten / diverse warme sauzen / mayonaise / rauwkost / seizoensgroente.

26,50 p.p

## Surf & Turf plateau

3 diverse soorten vlees van de grill / gamba spies van de grill / vis van de bakplaat / aardappel salade / rustieke frieten / diverse warme sauzen / mayonaise / rauwkost / seizoensgroente.

29,50 p.p

## Surprise plateau

Laat je verrassen door onze koks met een heerlijke combinatie van vlees en vis gerechten met bijpassende sauzen en garnituren.

27,50 p.p

## Plateau DELUXE

Tournedos met een krachtige jus de veau / kabeljauw met antiboise / grote gamba van de grill / asperges met bearnaise saus / gekonfijte krieltjes / rustieke frieten / mayonaise.

39,00 p.p

*Al onze to-share plateau's worden geserveerd in grote gietijzeren pannen,  
daarom zijn ze onze keuze voor groepen van 8 of meer personen!*

# Hoofdgerechten

\* AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET SEIZOENSGROENTEN, FRIET EN MAYONAISE

---

## Kipsate

Gemarineerde kip met satesaus, atjar tjampoer, gebakken uitjes en kroepoek.

19,50

## Schnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel geserveerd met rode wijn-tuinkruiden saus.

19,50

## Spare-Ribs \*\* VAN DE GRILL \*\*

Huisgemarineerd met BBQ-saus en whiskey.

25,50

## Kabeljauw

Op de huid gebakken geserveerd met een antiboise.

27,00

## Tournedos

Gesneden van de runderhaas geserveerd met een krachtige jus de veau.

35,00



# Asperge gerechten

---

## Asperges op Limburgse wijze

Gekookte asperges / boeren ham / gekookt ei / gekonfijte krieltjes / Bearnaise saus / peterselie.

23,00

## Tempura asperges

Asperges in tempura / omelet / spinazie / bearnaise saus / gekonfijte krieltjes.

22,00

# Bijgerechten

---

## Asperges (3 stuks)

6,50

## Warme groenten

5,00

## Frisse salade

5,00

## Gepofte krieltjes

5,00

## Frietjes met mayonaise

4,00

# Desserts

---

## Grand Dessert

Laat je verrassen door met een heerlijke selectie mini desserts.

12,00

## Macarons

5 huisgemaakte macarons in 5 diverse smaken.

8,50

## Dame Blanche

Vanille roomijs / warme chocoladesaus / chocolade crunch / slagroom.

8,50

## Tiramisu

Home-made / mascarpone / amaretto / espresso / biscuit.

10,00

## Creme Catalana

Vanille custard / kaneel / sinaasappel / gekaramelliseerde suiker / bloedsinaasappel roomijs.

9,50

## Aardbei & Sabayon

A la minute geklopte aardbeien sabayon, verse aardbeien, vanille ijs en aardbeien saus.

10,00

## Kaasbordje

4 soorten Europese kazen / huisgemaakte crackers / focaccia / rozijnenbrood / druiven / appelstroop / honing.

12,00

## Espresso Martini

De klassieke avondcocktail op basis van espresso, Kahlua en vodka. Geshaked en geserveerd met 3 koffieboontjes.

9,50