

Diner vanaf 17.00 uur.

BROOD

Gezouten boter | rode pesto spread | gepofte knoflook

4,95

VOORGERECHTEN

GEBAKKEN GAMBA'S

Olijfolie | witte wijn | knoflook | Spaanse peper

Wijntip: Telmo Rodriguez Basa, Verdejo/ Viura, DO Rueda, Spanje

9,5

GEROOKTE ZALM

Wilde spinazie | tomaat | gepocheerd ei | mierikswortel mayonaise

11,5

CARPACCIO

Kogelbiefstuk | spekjes | champignons | truffelmayonaise | pijnboompitten | Grana Padano

10,5

COQUILLES

Crostini | tomaat | kappertjes | knoflook | Parmaham

Wijntip: Domaine Sainte Lucie, MIP classic rose, Provence, Frankrijk

15,-

TRIO VAN BRUSCHETTA

Tomaten | champignons | artisjok | olijven

Wijntip: Wolftrap, Viognier, Chenin Blanc, Grenache blanc, Z-A

8,5

SURF EN TURF

Kreeft | rund | nori | ponzu dressing

13,5

SOEPEN

POMPOEN SOEP

Paddenstoelen | groene asperges | geitenkaas broodje

6,5

RODE PAPRIKA SOEP

Geroosterde paprika | rucola pesto | knoflook brood

6,-

KREEFTENSOEP

Rouille | knoflook brood

9,5

OESTERS

PER 3

PER 6

ZEEUWSE CREUSE SPECIAAL

Citroen | sjalottenazijn

9,-

17,-

IRISH GOLD

Citroen | sjalottenazijn

10,-

19,-

Wijntip: Cava Brut, Proyecto Cu4tro Bubbels, Spanje

SALADES

CAESAR SALADE

Klassieke bereiding | bacon | ansjovis dressing

Extra toppings: Gegrilde kipfilet 2,50 | Gamba's 3,50 | Kreeft 9,50

Wijntip: Prosecco Frizzante, La Gioiosa

KLEIN

GROOT

8,5

14,-

SALADE ROERGEBAKKEN KIP

Kippendijfilet | broccoli | cashewnoten | komkommer | paprika | tomaat | rode ui | dressing van zoeta soja, gember en knoflook

Wijntip: Wolftrap, Viognier, Chenin Blanc, Grenache blanc, Z-A

8,5

14,-

SALADE CAPRESE | LIEN'S KITCHEN STYLE

Gebakken mozzarella | Parmaham | tomaat | gegrilde seizoensgroenten | balsamico

Wijntip: MIP, Sainte Lucie, Provence

8,5

14,-

SALADE GEITENKAAS

Jonge geitenkaas | walnoten | vijgen | komkommer | tomaat | paprika | rode ui | dressing van rode wijnazijn, honing en walnootolie

Wijntip: Colombarde/ Sauvignon blanc, Riberton, Frankrijk

8,5

14,-

SALADE SURF EN TURF

Garnalen | ossenhaas puntjes | Thaise dressing | komkommer | tomaat | paprika | rode ui | pijnboompitten

Wijntip: Malbec, Trapische Broquel, Mendoza, Argentinië

9,5

15,5

VLEESGERECHTEN

SMOKEY BBQ BURGER 200 gram Black Angus tomaat sla augurk cheddar bacon gefrituurde uienringen aioli Jim Beam bbq saus Wijntip: Dao Quinta de Cabriz Tinto 2015	15,5
OSSENHAAS Truffeljus ossenstaart bitterbal gepofte knoflook Wijntip: Bordeaux, Chateau Bonnin Pichon, Grande Reserve, Saint-Emillion	26,5
HELE KIP Mais kip doperwten puree wortel puree rösti Wijntip: Verdejo, Rueda, Spanje	22,5
SPARERIBS Los gegrild zoete marinade knoflooksaus Bier tip: Affligem Dubbel	19,-
RIBEYE 300 gram Argentijns chimichurri Wijntip: Trincadeira, T, Esporao, Portugal	25,5
KIP SATE LIEN'S KITCHEN STYLE Kippendijfilet zoetzuur loempia pindasaus Wijntip: Gruner Veltliner Kremser Goldberg	16,5

KREEFT	half	heel
CANADESE GEGRILDE KREEFT Geklaarde boter citroen	24,5	42,5
CANADESE GEGRILDE KREEFT Geroosterde knoflook kruidenolie Wijntip: Chardonnay, Denis Marchais, Loire	24,5	42,5

OESTERS	PER 3	PER 6
ZEEUWSE CREUSE SPECIAAL Citroen sjalottenazijn	9,-	17,-
IRISH GOLD Citroen sjalottenazijn Wijntip: Cava Brut, Proyecto Cu4tro Bubbels, Spanje	10,-	19,-

PLATEAU FRUITS DE MER Kreeft mosselen coquilles oesters gamba's Wijntip: Cava Brut, Proyecto Cu4tro Bubbels, Spanje	47,50 P.P.
--	------------

VISGERECHTEN

GAMBA'S À LA PLANCHA Zes Black Tiger garnalen knoflook Spaanse peper peterselie Wijntip: Telmo Rodriguez Basa, Verdejo/Viura, DO Rueda, Spanje	19,75
DORADE VAN DE GRILL Heel geserveerd gefrituurde kappertjes Wijntip: Wolftrap, Viognier, Chenin Blanc, Grenache Blanc, Z-A	21,75
MOSSELEN Traditioneel witte wijn groenten Wijntip: Pinot Grigio, Dunavar, Hongarije	21,75
COQUILLES Gekarameliseerde witlof truffelsaus	25,-

VEGETARISCHE GERECHTEN

RODE BIETEN BURGER Zwarte brioche bol bloemkool geitenkaas kikkererwten truffelmayonaise	16,50
GEVULDE COURGETTE Tomaat feta linzen couscous	15,75

Al onze vis- en vleesgerechten worden geserveerd met verse friet van Friethoes.