

# Diner vanaf 17.00 uur.

## Appetizers

<b>BROOD MET SMEERSELS</b> Brood   aioli   tomaten boter	6,50
<b>KNOFLOOKBROOD UIT DE OVEN</b> Brie   chorizo   honing	8,00
<b>"PIZZA" BROODJES UIT DE OVEN</b> Knoflookbrood   tomaten boter   jalapeño pepers   cheddar   jong belegen kaas	10,00
<b>BORRELPLANK</b> Rijk gevulde plank met diverse ham soorten, kaas & borrelhapjes om te delen	26,50

## Oesters

	Per 3	Per 6
<b>ZEEUWSE CREUSE SPECIAAL</b> Citroen   sjalottenazijn	12,75	25,00
<b>ZEEUWSE CREUSE SPECIAAL</b> Zoete soja   koriander   gember   knoflook	12,75	25,00
<b>ZEEUWSE CREUSE ROCKEFELLER</b> Uit de oven   kruidenboter   broodkruim   Grana Padano	14,50	28,00

## Voorgerechten

<b>BOMBE VAN GEROOKTE ZALM EN KREEFT</b> Gerookte zalm   gekookte kreeft   aardappel   ui   appel   wortel   mosterdsaus Wijntip: Chardonnay, Denis Marchais, Loire	19,00
<b>CARPACCIO</b> Ossenhaas   spekjes   truffelmayonaise   pijnboompitten   krokante Grana Padano	15,50
<b>BONELESS SPARERIBS</b> Zoete marinade   Tom Yum dressing   gefruite uitjes zoet zuur   lente ui	17,00

## Soepen

<b>SOEP VAN HET MOMENT</b> Vraag aan de bediening	
<b>KREEFTENSOEP MET VERSE KREEFT</b> Rouille   knoflookbrood	16,50

## Salades

<b>SPICY CRISPY CHICKEN SALAD</b> Krokant gebakken kip stukjes   jalapeño pepers bacon   tomaat   komkommer   rode ui   hot chipotle mayonaise   teriyaki saus	19,50
<b>SALADE PEER   LIEN'S KITCHEN STYLE</b> Warme peer   gorgonzola   krokante parmaham   rode ui   gerookte amandelen   komkommer   warme vinaigrette van Marsala wijn en bruine suiker Wijntip: Gruner Veltliner, Kremser Goldberg	21,50
<b>SALADE SURF EN TURF</b> Ossenhaaspuntjes   gamba's   tomaat   rode ui   paprika komkommer   pijnboompitjes   Tom Yum dressing Wijntip: Malbec, Trapische Broquel, Mendoza, Argentinië	23,50

## Bijgerechten

<b>GEGRILDE GROENE ASPERGES</b> Olijfolie   Parmezaanse kaas   zeezout   mojo rojo	9,50
<b>GEGRILDE ARTISJOKKEN</b> 3 stuks   olijfolie   citroen   bruschetta   Parmezaanse kaas	9,50
<b>FRIET MET PARMEZAAN</b> Verse friet   Parmezaanse kaas   truffel mayonaise	7,50

*Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Geef dit van te voren aan bij de bediening zodat wij u kunnen helpen met de juiste keuze.*

## Uleesgerechten

- OSSENHAAS** 35,00  
Simmentaler rund | saus naar keuze | gebakken paddenstoelen | aardappelpuree  
Biertip bij pepersaus: La Trappe Isidor
- SMOKEY BBQ BURGER** 22,50  
200 gram Black Angus | tomaat | sla | augurk | cheddar | bacon | gefrituurde uienringen | aioli | Jim Beam bbq saus  
Wijntip: Dao Quinta de Cabriz Tinto
- KIP SATE | LIEN'S KITCHEN STYLE** 22,50  
Kippendijfilet | zoetzuur | loempia | pindasaus | teriyaki  
Wijntip: Gruner Veltliner Kremser Goldberg  
Biertip: Texels Skuumkoppe
- BONELESS SPARERIBS** 27,00  
Spareribs zonder bot | zoete marinade | zoetzuur | gefruite uitjes | tom yum dressing

## Vegetarische gerechten

- VEGA BURGER MET FETA** 25,00  
Redifined meat burger | brioche bol | sla | tomaat | haricot vert salsa | gegrilde paprika | balsamico stroop
- QUINOA SALADE MET FALAFEL** 18,50  
Huisgemaakte falafel | gegrilde groenten | salade van quinoa & bulgur | granaatappelpitjes | feta | komkommer | rode ui  
Wijntip: Gruner Veltliner, Kremser Goldberg

## Kindermenu's

Voor kinderen t/m 12 jaar

- CHICKEN FINGERS** 9,50  
Frites | ketchup
- HAMBURGER** 10,00  
Frites | ketchup | met kaas +0,50
- PASTA BOLOGNESE** 10,00  
Tomaten gehakt saus | Parmezaanse kaas
- MOSSELEN** 15,50  
Traditioneel gekookt | frites | ketchup
- POFFERTJES** 7,50  
Roomboter | poedersuiker | met chocolade +0,50

## Visgerechten

- DORADE FILET** 29,50  
Op de huid gegrild | gegrilde groenten | Mojo Rojo | peterselie krieltjes  
Wijntip: MIP collection, Sainte Lucie, Provence
- MOSSELEN**  
Traditioneel : witte wijn | verse groente 26,50  
Spaanse wijze : sofrito | chorizo | ui | Spaanse peper 27,50
- CANADESE GEKOOKTE KREEFT** half heel  
36,50 67,50  
Hollandaise saus  
Wijntip: Chardonnay, Denis Marchais, Loire
- CANADESE GEGRILDE KREEFT** 36,50 67,50  
Cayenne peper | Beurre cafe de Paris  
Wijntip: Chardonnay, Denis Marchais, Loire
- WARM PLATEAU FRUITS DE MER** 69,50 P.P.  
Kreeft | mosselen | coquilles | gamba's | oesters op ijs  
Wijntip: Sylvaner Reserve, Gustave Lorentz, Elzas, Frankrijk

## Dessert

- LOADED POFFERTJES** 10,50  
Poffertjes | chocolade saus | witte chocolade krullen | vers fruit | witte chocolade ijs
- CHURROS** 7,50  
Gefrituurde deegstengels | chocolade saus | poedersuiker
- GEBROKEN APPELTAART** 9,50  
Vanille saus | witte chocolade ijs | slagroom
- CHEESECAKE | LIEN'S KITCHEN STYLE** 9,00  
Huisgemaakt | Limoncello | witte chocolade | cantuccini | witte chocolade ijs | slagroom

## Wijnen

Vraag naar onze wijnkaart voor ons hele assortiment aan wijnen en meer wijntips!