

Diner vanaf 17.00 uur.

Appetizers

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

Oesters

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

Voorgerechten

BOMBE VAN GEROOKTE ZALM EN KREEFT Gerookte zalm gekookte kreeft aardappel ui appel wortel mosterdsaus Wijntip: Chardonnay, Denis Marchais, Loire	19,00
CARPACCIO Ossenhaas spekjes truffelmayonaise pijnboompitten krokante Grana Padano	16,00
BONELESS SPARERIBS Zoete marinade Tom Yum dressing gefruite uitjes zoet zuur lente ui	17,50

Soepen

SOEP VAN HET MOMENT Vraag aan de bediening	
KREEFTENSOEP MET VERSE KREEFT Rouille knoflookbrood	17,00

Salades

SPICY CRISPY CHICKEN SALAD Krokant gebakken kip stukjes jalapeño pepers bacon tomaat komkommer rode ui hot chipotle mayonaise teriyaki saus	20,50
SALADE PEER LIEN'S KITCHEN STYLE Warme peer gorgonzola krokante parmaham rode ui gerookte amandelen komkommer warme vinaigrette van Marsala wijn en bruine suiker Wijntip: Gruner Veltliner, Kremser Goldberg	22,50
SALADE SURF EN TURF Ossenhaaspuntjes gamba's tomaat rode ui paprika komkommer pijnboompitjes Tom Yum dressing Wijntip: Malbec, Trapische Broquel, Mendoza, Argentinië	23,50

Bijgerechten

GEGRILDE GROENE ASPERGES Olijfolie Parmezaanse kaas zeezout mojo rojo	10,00
GEGRILDE ARTISJOKKEN 3 stuks olijfolie citroen bruschetta Parmezaanse kaas	10,00
FRIET MET PARMEZAAN Verse friet Parmezaanse kaas truffel mayonaise	8,50

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** 36,00
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** 27,50
Spareribs zonder bot | zoete marinade | zoetzuur | gefruite uitjes | tom yum dressing

Vegetarische gerechten

- VEGA BURGER MET FETA** 25,50
Redifined meat burger | brioche bol | sla | tomaat | haricot vert salsa | gegrilde paprika | balsamico stroop
- QUINOA SALADE MET FALAFEL** 19,00
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** 9,75
Frites | ketchup
- HAMBURGER** 10,50
Frites | ketchup | met kaas +0,50
- PASTA BOLOGNESE** 10,50
Tomaten gehakt saus | Parmezaanse kaas
- MOSSELEN** 15,50
Traditioneel gekookt | frites | ketchup
- POFFERTJES** 8,00
Roomboter | poedersuiker | met chocolade +0,50

Visgerechten

- DORADE FILET** 30,50
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** 8,00
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!