

Diner vanaf 17.00 uur.

BROOD

Gepofte sjalottenboter | aioli

5,50

VOORGERECHTEN

GEBAKKEN GAMBA'S

Olijfolie | witte wijn | knoflook | Spaanse peper

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

10,5

GEROOKTE ZALM

Wilde spinazie | tomaat | gepocheerd ei | mierikswortelmayonaise

12,-

CARPACCIO

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

11,-

TRIO VAN BRUSCHETTA

Tomaten | champignons | artisjok | olijven

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

9,5

SLAVINKJES VAN JONGE GEITENKAAS

Marmelade van rode ui en honing | hazelnoot crumble | bacon

9,5

TUNA EN BEEF TATAKI

Teriyaki | ponzu | zoetzuur | krokante ui

Wijntip: Rose cote de provence, Cinsault en Grenache

12,5

SOEPEN

POMPOEN SOEP

Paddenstoelen | groene asperge | geitenkaas broodje

6,5

RODE PAPRIKA SOEP

Geroosterde paprika | rucola pesto | knoflookbrood

6,-

KREEFTENSOEP

Rouille | knoflookbrood

Supplement: 30 gram verse kreeft +5,00

9,5

OESTERS

PER 3

PER 6

ZEEUWSE CREUSE SPECIAAL

Citroen | sjalottenazijn

9,5

18,-

IRISH GOLD

Citroen | sjalottenazijn

Wijntip: Cava Brut, Proyecto Cu4tro Bubbels, Spanje

10,-

19,-

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 zoete soja, gember en knoflook

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

8,5

14,-

SALADE NICOISE | LIEN'S KITCHEN STYLE

Gegrilde tonijn | haricots verts | Mediterraans gemarineerde groenten | dressing van rode wijnazijn en oregano

Wijntip: MIP, Sainte Lucie, Provence

9,5

16,5

SALADE GEITENKAAS

Jonge geitenkaas | walnoten | 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

KALFS RIBEYE

Marsalajus | arancini di riso al tartufo | Parmaham
Wijntip: Malbec, Trapisch Broquel, Argentinië

26,-

OSSENHAAS

Truffeljus | ossenstaart bitterbal | gepofte knoflook
Wijntip: Bordeaux, Chateau Bonnin Pichon, Grande Reserve, Saint-Emillion

27,-

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

16,-

SPARERIBS

Los gegrild | zoete marinade | knoflooksaus
Bier tip: Affligem Dubbel

19,5

HELE KIP

Mais kip | doperwten puree | wortel puree | rösti
Wijntip: Verdejo, Rueda, Spanje

22,5

KIP SATE | LIEN'S KITCHEN STYLE

Kippendijfilet | zoetzuur | loempia | pindasaus
Wijntip: Gruner Veltliner Kremser Goldberg

17,-

KREEFT

	half	heel
CANADESE GEKOOKTE KREEFT	24,5	42,5
Geroosterde knoflook kruidenolie		

CANADESE KREEFT THERMIDOR	24,5	42,5
Bechamel Parmezaanse kaas groene kruiden Wijntip: Chardonnay, Denis Marchais, Loire		

OESTERS

	PER 3	PER 6
ZEEUWSE CREUSE SPECIAAL	9,5	18,-
Citroen sjalottenazijn		

IRISH GOLD	10,-	19,-
Citroen sjalottenazijn Wijntip: Cava Brut, Proyecto Cu4tro Bubbels, Spanje		

WARM PLATEAU FRUITS DE MER

Kreeft | mosselen | coquilles | gamba's | oesters op ijs
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

21,-

FISH & CHIPS

Zeewolfmedaillons | pommes pont neuf aardappel | kapperappeltjes | zoetzure marloeskes uitjes | witte balsamicomayonaise
Wijntip: Colombarde/ Sauvignon blanc, Riberton, Frankrijk

19,5

MOSSELEN

Traditioneel : witte wijn | verse groente
Spaanse wijze : sofrito | chorizo | ui | Spaanse peper

21,5

TONIJN STEAK

Gegrild | artisjok | courgette | aubergine | olijven | Mediterraanse tomatensaus
Wijntip: MIP, Sainte Lucie, Provence

21,5

VEGETARISCHE GERECHTEN

RODE BIETEN BURGER

Zwarte brioche bol | bloemkool | geitenkaas | kikkererwtten | truffelmayonaise

16,5

GEVULDE COURGETTE

Tomaat | feta | linzen | couscous

16,-

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet.
Vraag naar onze wijnkaart voor ons hele assortiment aan wijnen en meer wijntips!*

Lien's
KITCHEN