



LUNCHKAART 12.00 - 17.00

DE SALON

Onze prachtige Salon met aangrenzende besloten tuin is ideaal voor een trouwceremonie, inclusief avondfeest, of voor een receptie, diner, condoleance of besloten feest. Beschikbaar tot maximaal 225 personen. Deze ruimte leent zich ook als vergader- en presentatieruimte, inclusief faciliteiten voor maximaal 50 personen.

TIPS

LEES- EN FIEN'S KAMER

Twee sfeervolle aangrenzende kamers gelegen op de eerste etage, die samen of afzonderlijk gereserveerd kunnen worden. Hier kun je terecht voor een lunch, een diner, een kleinere borrel, maar is zeker ook geschikt als vergader- en presentatielocatie. Effectief vergaderen in een ontspannen sfeer met vergaderfaciliteiten. Beschikbaar tot maximaal 45 personen.

DE VIDE

Heerlijk genieten met je eigen gezelschap van een high-tea, borrel of lunch? Dan is onze vide dé plek om te reserveren. Beschikbaar voor maximaal 30 personen.

Heb je interesse om je evenement op onze locatie onder te brengen? Dan maken we graag een afspraak met je om de mogelijkheden te bespreken. Wij verzorgen het graag!



Wilt u gebruik maken van WiFi?
Het wachtwoord is: Fien#6602

LUNCHPLANK VOOR TWEE 30

Clubsandwich – soepje – rundvleeskroketten – zoete lekkernijen

VEGETARISCHE LUNCHPLANK VOOR TWEE (V) 30

Vegan clubsandwich – soepje – kaaskroketten – zoete lekkernijen

SWEET POMODORI SOEP / ON THE SIDE 7 / 3,5

Geserveerd met brood

PIZZA TOAST (V) 9

Desembrood – tomaat – oregano – mozzarella – basilicum

VENEZOLAANSE AREPAS MAISKOEKJES (V) 10,5

Maiskoekjes met kaas – guacamole – tomatensalsa – salade – oude Ravenswaardse kaas

KLASSIEKE CLUBSANDWICH 12

Gerookte kip – basilicummayonaise – gekookt scharrelei – uitgebakken bacon – tomaat

VEGAN CLUBSANDWICH 12

Avocado – basilicummayonaise – gedroogde gerookte tomaat – kimchi – komkommer – tomaat

OPEN SANDWICH RUNDERCARPACCIO BRESAOLA VAN RUNDVLEES 15

Rucola – oude Ravenswaardse kaas – mosterddressing – pijnboompitten

COCOTTE-EIEREN (V) 14

Eieren gebakken in de oven met crème fraîche – bieslook – Parmezaanse kaas – verse truffle – brioche toast

BAGEL MET GEROOKTE ZALM 12,5

Koolsalade – komkommer – lavasmayonaise

100% RUNDVLEESKROKETTEN 9,5

Desembrood – mosterdmayonaise – salade

KAASKROKETTEN (V) 11,5

Desembrood – mosterdmayonaise – salade

BURGER VAN ZACHT GEGAARDE PULLED PORK 16,5

BBQ-saus – bacon – gefrituurde uienringen – cheddar – dikke frieten en mayonaise

KOREAANSE KIPPENDIJ SATÉ 16,5

Kimchi – chili dip – rijst – komkommer

PITA BROODJE FALAFEL (V) 12,5

Pita – falafel – koolsalade – yoghurt dip

SALADE GEROOKTE ZALM 16,5

Sla – komkommer – radijs – gekookt ei – lavas mayonaise

SALADE MET PEER EN BLAUWADERKAAS (V) 16,5

Peer – Bastiaans blauw – rucola – walnoten

SALADE CARPACCIO BRESAOLA VAN RUNDVLEES 16,5

Sla – tomaat – pijnboompitten – oude Ravenswaardse kaas – mosterd dressing

FIEN'S CHOCOLADE BROWNIE (VEGAN) 5,5

FIEN'S FLURRY 6,5

Vanille-ijs - karamelsaus – geroosterde hazelnoten

TAART VAN TRASH'URE (VEGAN) 5,5

Wisselende varianten

HOMEMADE APPELTAART (VEGAN) 5,5

SLAGROOM 0,5

BOL VANILLE-IJS 1,5



Like en volg ons op
/bijfien



Volg ons op instagram
@thuisbijfien



DINERKAART VANAF 17.00

CHEFS MENU

3 GANGEN 39,5
Variërend menu met dagverse producten van het seizoen

APPETIZERS

HOMEMADE FOCACCIA UIT DE HOUTOVEN (V) 6,5
Aioli
DUN GESNEDEN IBERICO HAM 12
Pickles - platbrood
ZILTE ZEEUWSE OESTER 3,5
Citroen - sjalot vinaigrette (per stuk)
GEMARINEERDE KALAMATA OLIJVEN (V) 4,5
Manchego kaas
PLATBROOD OP MEDITERRANE WIJZE / HALVE PORTIE PLATBROOD (V) 6,5/4
Yoghurtdip - tijm - olijfolie - munt

ALTIJD LEKKER

SWEET POMODORI SOEP / ON THE SIDE (V) 7 / 3,5
Geserveerd met brood
BURGER ZACHT GEGAARDE PULLED PORK 16,5
BBQ saus – bacon – gefrituurde uienringen – cheddar – dikke frieten en mayonaise
KOREAANSE KIPPENDIJ SATÉ 16,5
Kimchi – chili dip – rijst – komkommer
PITA BROODJE FALAFEL (V) 12,5
Pita – falafal – koolsalade – yoghurtdip

SALADE GEROOKTE ZALM 16,5
Sla – komkommer – radijs – gekookt ei – lavas mayonaise
SALADE MET PEER EN BLAUWADERKAAS (V) 16,5
Peer – Bastiaans blauw – rucola – walnoten
SALADE CARPACCIO BRESAOLA VAN RUNDVLEES 16,5
Sla – tomaat – pijnboompitten – oude Ravenswaard – mosterd dressing

ALLERGIEËN

Vraag bij allergieën de bediening naar onze mogelijkheden voor u.

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO BRESAOLA VAN RUNDVLEES 15
Rucola – oude Ravenswaardse kaas – mosterddressing – pijnboompitten
GEMARINEERDE SASHIMI VAN ZALM OP CHINESE KOOL 15
Soja - wasabi mayonaise - rijst krokant - tempura gamba's
RUSTIEKE PATÉ DE CAMPAGNE MET PISTACHE EN WALNOOT 9,5
Cornichon – ingelegd mosterdzaad – getoast desembrood
TERRINE VAN KNOLSELDERIJ & TRUFFEL (VEGAN) 12,5
Pompoenpit tapenade – krokante sjalot
OP HOUTSKOOL GEROOKTE GEDROOGDE TOMAAT (V) 9,5
Overjarige nagelkaas – mierikswortelmousse – pompoen

HOOFDGERECHTEN

OSSENHAASMEDAILLONS VAN ARGENTIJNS RUND 27,5
Hasselback-aardappel – gebakken shiitake – portsaus
IN TRUFFELJUS ZACHT GEGAARDE KALFSWANG 24
Aardappelmousseline – geroosterde aardpeer – stoofjus verrijkt met verse truffel
GEGRILDE FLAT IRON STEAK (500 gr) OM TE DELEN 49
Geroosterd met krokante mergcrumble – rode portsaus
FIEN VIST 27,5
De meest verse vis rechtstreeks van de boot.
OP DE HUID GEBAKKEN SCHELVISFILET MET SCHAAL- EN SCHELPDIEREN 27,5
Coquille – mosselen – paprika – courgette – saffraanaardappel – tomatenbotersaus
TAARTJE VAN COURGETTELINTEN (VEGAN) 19
Amandelen – basilicum – pijnboompitten – vadouvansaus
KLASSIEKE PIEROGI-DUMPLINGS (V) 20
Gevuld met zuurkool – spruitblaadjes – saus van eekhoorntjesbrood en beurre noisette

LEKKER ERBIJ

GROENE SALADE SLA – KOMKOMMER – TOMAAT (V) 5
DIKKE FRIETEN MAYONAISE (V) 5

DESSERTS

FIEN'S FLURRY (V) 6,5
Vanille-ijs – karamelsaus – geroosterde hazelnoten
GEBRANDE GEITENKAAS (V) 8,5
Perzikcompote – honing – citroentijm
PARFAIT GEAROMATISEERD MET ALPENHOOI 8,5
Bramenaspic – zuring sap
GRAND DESSERT VOOR TWEE 19
Allerlei lekkers uit de dessertkeuken
FIEN'S CHOCOLADE BROWNIE (VEGAN) 5,5
Gluten- en lactosevrij
APPELTAART (VEGAN) 5,5