

## Broodjes Sandwiches

---

### Halloumi 8.50

Gegrilde halloumi geserveerd met mediterrane focaccia met paprika en olijven

---

Grilled halloumi served on a Mediterranean focaccia with bell pepper and olives

### Carpaccio 8.50

Geserveerd op ciabatta met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

---

Served on ciabatta with truffle mayonnaise, arugula, pine nuts and Parmesan cheese

### Gerookte Zalm 9.50

Bagel met gerookte zalm, roomkaas, ijsbergsla en rode ui

---

Bagel with smoked salmon, cream cheese, lettuce and red onion

### Oud Rotterdamse kaas 8.50

Bruin of wit brood met zongedroogde tomaat, komkommer en rucola

---

Brown or white bread with sun-dried tomato, cucumber and arugula

### Hollandse Garnalen 9.50

Naanbrood met Hollandse garnalen, ijsbergsla, komkommer en cocktailsaus

---

Naanbread with Dutch shrimps, lettuce, cucumber and cocktail sauce

## Warme Lunchgerechten Warm Dishes

---

### Panini 7.75

Met piri-piri kip, cheddar, rodeui en tomatensalsa

---

With piri-piri chicken, Cheddar, red onion a tomato salsa

### Pulled pork 8.50

Ketjap pulled pork geserveerd op een Italiaanse bol met little gem en bosui

---

Soy sauce pulled pork served on Italian bun with little gem and spring onion

### Gebakken Gamba's 9.50

Gamba's met tomatensaus geserveerd met friet of brood

---

Prawns with tomato sauce served with fries or bread

### Rundvlees Krokette 8.50

Geserveerd met brood en Dijonmosterd

---

Beef croquettes served with bread and Dijon mustard

### Garnalen Krokette 11.50

Geserveerd met brood en cocktailsaus

---

Shrimp croquettes served with bread and cocktail sauce

### Uitsmijter carpaccio 11.50

Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola

---

Fried eggs with carpaccio, truffle mayonnaise, Parmesan cheese, pine nuts and arugula

### Uitsmijter naar keuze 8.00

Met ham, kaas en/of spek  
*Toeslag per item 0.75*

---

Fried eggs with ham, cheese and/or bacon  
*Surcharge per item 0.75*

### 12- uurtje Vis 14.00

Spiegelei met gerookte zalm, tonijnsalade, garnalenkroket en een vissoep met brandade

---

Fried egg with smoked salmon, tuna salad, shrimp croquette and fish soup

### 12- uurtje Vlees 13.00

Spiegelei met ham, kipkerrie salade, rundvleeskroket en een kopje wortel-kokos soep

---

Fried egg with ham, chicken curry salad, beef croquette and a cup of carrot-coconut soup

### 12- uurtje Vega 13.00

Spiegelei met kaas, selderij salade, vega kroket en een kopje wortel-kokos soep

---

Fried egg with ham, chicken curry salad, beef croquette and a cup of carrot-coconut soup

## Soepen • Soups

---

Wortel - Kokossoep 8.50

Geserveerd met een pinda crunch

---

Carrot – Coconut soup with peanut crunch

Vissoep Maassluis 12.50

Geserveerd met brandade en rouille

---

Fish soup with brandade and rouille

## Salades • Salads

---

Caesar Salade 13.50

Met gegrilde kippendij, gekookt ei, croutons, Ansjovis-dressing en Parmezaanse kaas

---

With grilled chicken, boiled egg, croutons, anchovies-mayonnaise and Parmesan cheese

Poke Bowl Tonijn 13.50

Tonijn met noedels, mango, sojabonen, radijs en een dressing van sesam

---

Tuna with noodles, mango, soya beans, radish and a dressing of sesame

Salade Burrata 13.50

Gemengde salade met zongedroogde tomaat, olijven, paprika, noten en vijgenchutney

---

Mixed salad with sundried tomatoes, olives, peppers, nuts and a fig chutney

## Plate Service

---

Hamburger van Black Angus 18.50

Geserveerd op een waldkorn-bol met gerookte kaas, bacon crumble en friet

---

Black angus burger served on a waldkorn bun with smoked cheese, bacon crumble and French fries

Kipsaté 18.50

Saté van kippendijen met satésaus, gefrituurde uitjes, atjar tjampoer, kroepoek en frietjes

---

Saté of chicken thighs with saté sauce, fried onions, atjar tjampoer, prawn cracker and fries

Gnocchi 18.50

Met zongedroogde tomaat, artisjok en paddenstoelen

---

Gnocchi with sun dried tomatoes, artichokes and mushrooms

## Voorgerechten Starters

---

Zalm Terrine 12.50  
Met little gem, zoet zure groenten en  
mierikswortel mayonaise

---

Salmon Terrine with little gem sweet and sour  
vegetables and horseradish mayonnaise

Schelvis 10.50  
Met vadouvan, pompoen en wasabinoten

---

Haddock with pumpkin and wasabi nuts

Parelhoenfilet 14.50  
Met parelhoen paté crème, witlof en cranberry

---

Guineafowl with guineafowl paté, chicory and  
cranberry

Rundercarpaccio 12.00  
Met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas,  
pijnboompitten en zongedroogde tomaten

---

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, arugula,  
Parmesan cheese, pine nuts and sun dried  
tomatoes

Burrata 12.50  
Met parelcouscous, rode biet en aceto

---

With couscous, red beet and aceto

Breekbrood 2 p. 5.50 / 4 p. 7.00  
Met huisgemaakte aioli, boter en olijventapenade

---

Bread with homemade aioli, butter and olive  
tapenade

Prosciutto 9.50  
Van het Livar varken Van onze antieke Berkel

---

Livar pig Prosciutto

## Tussengerechten Entremets

---

Kabeljauw & Langoustine 14.00  
Met bloemkool en ponzu vinaigrette

---

Cod fish with cauliflower and ponzu vinaigrette

Eend 12.50  
Gekonfijte eend met witte kool en bietengel

---

Duck confit with cabbage and beet gel

Pompoen Ravioli 12.50  
Open ravioli van pompoen met halloumi en  
salieschuim

---

Pumpkin ravioli with halloumi and sage foam

Wortel - Kokossoep 8.50  
Geserveerd met een pinda crunch

---

Carrot – Coconut soup with peanut crunch

Vissoep Maassluis 12.50  
Geserveerd met brandade en rouille

---

Fish soup with brandade and rouille

*Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood  
All of our starters are served with bread*

## Hoofdgerechten Vlees Main Courses Meat

---

Kalfssukade 25.50  
Kalf jus, Opperdoes, paddenstoelen en flower sprout

---

Veal Blade steak with jus de veau, potatoes, mushrooms and flower sprout

Duo van eend 21.00  
Eendenborst en gekonfijte eend met wortelchutney en groene curry

---

Duck breast and duck confit with carrot chutney and green curry

Tournedos 26.00  
Met auberginekaviaar, courgette, Westlandse tomaten en rode wijn of peper saus

---

Beef tenderloin with eggplant, zucchini, regional tomatoes and red-wine or pepper sauce

Saté van kippendijen 18.50  
Met saté saus, gefrituurde uitjes, atjar tjampour en friet

---

Chicken sate with peanut sauce, fried onions, atjar tjampour and French fries

Hamburger van Black Angus 18.50  
Geserveerd op een waldkorn-bol met gerookte kaas, bacon crumble en friet

---

Black angus burger served on a waldkorn bun with smoked cheese, bacon crumble and French fries

## Hoofdgerechten Vis Main courses Fish

---

Heilbot 21.00  
Met bloemkool, venkel en salie schuim

---

Halibut with cauliflower, fennel and sage foam

Corvina 24.00  
Met koolrolletjes, pastinaak, paddenstoel en zuurkoolschuim

---

Corvina with cabbage rolls, parsnip, mushrooms and sauerkraut foam

Sliptongen 23.00  
Met seizoens groenten en remouladesaus

---

Sole fish with roasted vegetables and remoulade sauce

Visplateau (2 personen) 49.00  
Een visplateau voor 2 personen met seizoen groente en rouille & Remoulade saus

---

Fish platter for 2 persons with seasonal vegetables and rouille and remoulade sauce

*All onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, sla en mayonaise  
All of our main courses are served with french fries, salad and mayonaise*

## Vegetarische gerechten Vegetarian dishes

---

Bloemkool 16.50  
Gemarineerde bloemkool met kerrie, yoghurt, amandel en groene curry

---

Marinated cauliflower with curry, yoghurt, almonds and green curry

Gnocchi 18.50  
Met zongedroogde tomaat, artisjok en paddenstoelen

---

Gnocchi with sun dried tomatoes, artichokes and mushrooms

## Dessert

---

Crème brûlée 8.50

Met hangop en chocolade ijs

---

With yoghurt curd and chocolate ice cream

Chocoladetaartje 9.50

Met kokos schuim en sorbet van ananas

---

Chocolate pie with coconut foam and crème brûlée sorbet

Tarte Tatin 7.50

Huisgemaakte Tarte Tatin met butterscotch en vanille roomijs

---

Homemade Tarte Tatin with butterscotch and vanilla ice cream

Sorbet Trio 7.50

Sorbet trio met rabarbercompote en witte chocolade crumble

---

Sorbet Trio with rhubarb compote and white chocolate crumble

Kaasplank 10.50

Met 5 diverse kazen met bijpassend garnituur

---

Selection of 5 cheeses with matching garnish

Koffie Maassluis 8.00

Geserveerd met het afzakkertje en friandises

---

Coffee Maassluis served with "het afzakkertje" (Liquor) and friandises

# Maandmenu Monthly Menu

3 gangen €35,-  
\* 4 gangen €40,-

---

## Tataki van zalm • Salmon tataki

Met sesam, zoetzure komkommer, gember en wakamé

---

With sesame, sweet and sour cucumber, ginger and wakamé

## *Vitello tonato • Vitello tonato*

Kalf met tonijnmayonaise, kapper appels, en rucola

---

Veal with tuna mayonnaise, capers, and arugula

## \* *Wortel-kokossoep • Carrot-coconut soup*

Soep van wortel en kokos met pinda crumble

---

Carrot soup with coconut and peanut crumble

---

## Skrei

Ratatouille, tomaat, cassave chips en salieschuim

---

Ratatouille, tomato, cassava chips and sage foam

## *Varkenshaas • Tenderloin*

Duxelles, pastinaak, en jus van topinambour

---

Duxelles, capuchin roots, parsnip, and topinambour gravy

---

## Kaas • Cheese

Selectie van drie kazen met bijpassend garnituur

---

Selection of three cheeses with matching garnish

## Surprise dessert

Verrassing van onze chef met dagelijks variërende ingrediënten

---

Let our chef surprise you with his daily varying ingredients

## Koffie Maassluis • Coffee Maassluis

Koffie of thee geserveerd met friandises en Maassluis likeur

---

Coffee or tea served with friandises and a local liqueur

*Alle gerechten zijn ook los te bestellen / Each dish can be ordered separately  
\* ook te bestellen als 4-gangen menu / Can be ordered as a 4-course menu*

