

Om te Beginnen To Start

Oesters per stuk 3.00

Met zeewier vinaigrette en fijn gesneden sjalot

With seaweed vinaigrette and chopped shallots

Prosciutto 9.50

Prosciutto van het Livar varken

Prosciutto of the Livar pig

Broodjes Sandwiches

Carpaccio 9.50

Geserveerd op een Italiaanse bol met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Served on an Italian bread with truffle mayonnaise, arugula, pine nuts and Parmesan cheese

Gerookte Kip 9.50

Bruin of wit boerenbrood met avocado, mosterdmayonaise, rucola en pijnboompitten

Brown or white bread with smoked chicken, avocado, arugula, pine nuts and mustard mayonnaise

Gerookte Zalm 9.50

Bruin of wit boerenbrood met gerookte zalm, spinazie, kappertjes, rode ui en cocktailsaus

Brown or white bread with smoked salmon, spinach, capers, red onion and cocktail sauce

Oud Rotterdam 8.50 

Wit of bruin boerenbrood met zongedroogde tomaat, komkommer, walnoten, rucola en mosterdmayonaise

White or brown bread with sundried tomatoes, cucumber, walnut and mustard mayonnaise

Krab 10.50

Geserveerd op een Italiaanse bol met little gem en mango chutney

Crab on an Italian bread with little gem and mango chutney

Warme Lunchgerechten Warm Dishes

Tosti Hven 8.50

Met Oud-Rotterdam, prosciutto, tomaat, pesto en tomatensalsa

Toasted bread with Old-Rotterdam cheese, prosciutto, tomato, pesto and tomato salsa

Broodrolletjes 9.50

Van de grill gevuld met kaas, kip en chili mayonaise

Bread rolls from the grill with cheese, chicken and chili mayonnaise

Gebakken Gamba's 9.50

Gamba's in chimchuri geserveerd met friet of brood

Prawns with chimchuri served with French fries or bread

Rundvlees Kroketten 8.50

Geserveerd met brood en Dijonmosterd

Beef croquettes served with bread and Dijon mustard

Garnalen Kroketten 11.50

Geserveerd met brood en cocktailsaus

Shrimp croquettes served with bread and cocktail sauce

Vegetarische Kroketten 11.50 

Geserveerd met brood en Dijonmosterd

Vegetarian croquettes served with bread and Dijon mustard

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

Soepen / Soups

Soep van Westlandse groenten 8.50 

Vegetable soup of local vegetables

Vissoep Hven 12.50

Rijkelijk gevulde vissoep

Fish soup with garnish

Hven's 12 uurtje

12- uurtje Vis 14.00

Spiegelei met gerookte zalm, tonijnsalade, garnalenkroket en vissoep

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

12- uurtje Vlees 13.00

Spiegelei met ham, eiersalade, rundvleeskroket en soep van Westlandse groenten

Fried egg with ham, egg salad, beef croquette and Vegetable soup

12- uurtje Vegetarisch 13.00 

Spiegelei met kaas, eiersalade, vegetarische kroket en soep van Westlandse groenten

Fried egg with cheese, egg salad, vegetarian croquette and Vegetable soup

Salades / Salads

Salade Geitenkaas 12.50 

Spinazie salade met frambozendressing, rode ui, paprika en walnoten

Spinach salad with goat cheese, red onion, walnuts, bell pepper and raspberry dressing

Salade 't Scheur 14.50

Gemengde salade gevuld met krab, tonijn en gerookte zalm

Mixed salad with crab, tuna and smoked salmon

Salade Kippendijen 13.50

Gemengde salade met kippendijen, gekookt ei, croutons en Parmezaanse kaas

Mixed salad with chicken thighs, egg, bread croutons and Parmesan cheese

Plate Service

Kipsaté 18.50

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

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

Hamburger van Black Angus 18.50

Geserveerd op een tijgerbol met Griekse kool, little gem, bacon, friet en sambal-kaas

Black angus burger served on a tiger bun with Greek cabbage, little gem, bacon, French fries and sambal cheese

Sliptongen 23.50

Met seizoensgroenten en remouladesaus

Sole fish with seasonal vegetables and remoulade sauce

Tagliatelle 17.50 

Met spinazie, geitenkaas en pijnboompitten

Tagliatelle with spinach, goat cheese and pine nuts

Om te Beginnen To Start

Prosciutto 9.50

Prosciutto van het Livar varken

Prosciutto of the Livar pig

Breekbrood 2 p. 5.50 / 4 p. 7.50 

Met huisgemaakte aioli, boter en olijventapenade

Bread with homemade aioli, butter and olive tapenade

Oesters per stuk 3.00

Met zeewier vinaigrette en fijn gesneden sjalot

With seaweed vinaigrette and chopped shallots

Voorgerechten Starters

Zalmtartaar 11.50

Met venkelsalade, mierikswortelmayonaise en citrus-soja vinaigrette

Salmon tartare with fennel salad, horseradish mayonnaise and citrus-soja vinaigrette

Krab 13.50

Met hangop, avocado, grapefruit en een krokantje van comté kaas

Crab with curd, avocado, grapefruit and a crisp of comté cheese

Kippendijen 11.50

Met couscous, granaatappel en vijngengel

Chicken thighs with couscous, pomegranate and fig gel

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

Tomatentartaar 11.50 

Met mozzarella, schuim van gazpacho en pesto vinaigrette

Tomato tartare with mozzarella, gazpacho foam and pesto vinaigrette

Tussengerechten Entremets

Gamba's 12.50

Met lamsoren, zeekraal en een vinaigrette van zeewier en komkommer

Gamba's with sea vegetables and a vinaigrette of seaweed and cucumber

Pulled Lam 14.00

Met little gem en mangochutney

Pulled Lamb with little gem and mango chutney

Groenten in tempurabeslag 11.50 

Met Comté kaassaus

Vegetables in tempura with a sauce of Comté cheese

Garnalen Krokette 13.00

Geserveerd op brioche met cocktailsaus

Shrimp croquettes served with toast and cocktail sauce

Soep van Westlandse groenten 8.50 

Vegetable soup of local vegetables

Vissoep Hven 12.50

Rijkelijk gevulde vissoep

Fish soup with garnish

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

Hoofdgerechten Vlees Main Courses Meat

Lamsfilet en Pulled Lam 23.50

Zoete aardappel, peulvruchten, jus van laos en sinaasappel

Filet of lamb and Pulled lamb with sweet potato, legumes, gravy of laos and orange

Tournedos 26.00

Met groene groenten, geroosterde prei, pommestofant en peper- of champignonroomsaus

Beef tenderloin with green vegetables, roasted leek, pommestofant and pepper- or mushroom cream sauce

Saté van kippendijen 18.50

Met saté saus, gefrituurde uitjes en atjar tjampoer

Chicken sate with peanut sauce, fried onions and atjar tjampoer

Hamburger van Black Angus 18.50

Geserveerd op een tijgerbol met Griekse koolsla, little gem, bacon, friet en sambal-kaas

Black angus burger served on a tiger bun with Greek cabbage, little gem, bacon, French fries and sambal cheese

Entrecote "beter leven" 2 pers. 52.50

Chimichurri, seizoensgroenten, zoete aardappel gegratineerd met kaas

Onze entrecote komt van 100% Nederlandse 2* "Beter leven" runderen. De vrouwelijke runderen grazen in de nationale parken, bossen, polders en uiterwaarden.

Natuurvlees zorgt voor een verbetering van de biodiversiteit in de natuurgebieden. De kuddes grazen in de natuurgebieden om de vegetatie open te houden en zorgen voor het behoud van het natuurgebied en brengen een natuurlijke variatie aan in het landschap. Zo houden ze de natuur open en geven ze de ruimte aan allerlei plantensoorten die anders in de verdrinking zouden komen.

Entrecote for 2 with chimichurri, green vegetables, sweet potatoes gratinated with cheese



Hoofdgerechten Vis Main courses Fish

Scholfilet 21.00

Met kruidenkorst, fregola pasta, peulvruchten en grenobloise

Plaice with a herb crust, fregola, legumes and grenobloise

Zeebaars 24.00

Met Toscaanse groenten en schuimige saus van sherry

Sea bass with Tuscany vegetables and a foamy sherry sauce

Sliptongen 23.50

Met seizoensgroenten en remouladesaus

Sole fish with seasonal vegetables and remoulade sauce

Zalmfilet 18.50

Met groene groenten, zeekraal, fregola pasta en beurre blanc

Filet of salmon with green vegetables, samphire, fregola and beurre blanc

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, sla en mayonaisse

All of our main courses are served with French fries, salad and mayonaisse

Pasta gerechten Pasta Dishes

Tagliatelle 17.50

Met spinazie, geitenkaas en pijnboompitten

Tagliatelle with spinach, goat cheese and pine nuts

Oosterse eiermie 16.50

+ Gamba's + 4.50

Met roerbakgroenten en hoisinsaus

Chinese egg noodles with stir fried vegetables and hoisinsauce

Dessert

Aardbeien Romanoff 9.00

Met in crème de cassis gemarineerde aardbeien en vanille ijs

With marinated strawberries and vanilla ice cream

Bananen Swirl 7.50

Met bananen crème, chocolade ijs en granola

With banana cream, chocolate ice cream and granola

Citroentaartje 7.50

Met Italiaans schuim en frambozensorbet

Lemon tart with Italian foam and raspberry sorbet

Classic French Blanc Manger 8.00

Amandel bavaois met rood fruit sorbet

Almond bavarois with red fruit sorbet

Kaasplank 10.50

Met 5 diverse kazen, dadelbrood en mangochutney

Selection of 5 cheeses with date bread and mango chutney

Koffie Maassluis 8.00

Geserveerd met het "afzakkertje" en friandises

Coffee Maassluis served with "het afzakkertje" (local liqueur) and friandises

Maandmenu Monthly Menu

€35,-

Tonijn

Gebrande tonijn met avocado, wakame, mierikswortel en wasabi noten

Flamed tuna with avocado, wakame, horseradish mayonnaise and wasabi crumble

Vitello Tonato

Zacht gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en rucola

Veal with tuna mayonnaise, capers and arugula

Soep van Westlandse groenten

Een dag variërende soep gemaakt van Westlandse kasgroenten

Soup of locally grown vegetables

Rib Eye

geserveerd met grove ratatouille, aardappel fondant en port jus

served with ratatouille, potato fondant en port gravy

Kabeljauw

Met tomaat, polenta, biet en Hollandaise saus

Cod fish with tomatoes, polenta, beet and sauce Hollandaise

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