

Om te Beginnen To Start

Oesters per stuk 3.00 p.s.

Met frambozenvinaigrette, sjalot en wakame vinaigrette

With raspberry vinaigrette, shallot and wakame vinaigrette

Breekbrood 2 p. 6.50 / 4 p. 8.50

Met huisgemaakte aioli en kruidenboter

Bread with homemade aioli and herb butter

Prosciutto 12.50

Prosciutto van het Duroc varken

Prosciutto of the Duroc pig

Voorgerechten Starters

 Sashimi van tonijn 13.50

Met wakame, wasabi crumble, wasabi mayonaise en sojasaus

Tuna sashimi served with wakame, wasabi crumble, wasabi mayonnaise and soy sauce

Paling 16.00

Paling op brioche met venkel, dille en dragon mayonaise

Eel served on brioche with fennel, dill and tarragon mayonnaise

Wijnsuggestie: 1862 Chardonnay

Eend 13.00

Geserveerd met cranberry compote en crumble van pistache

Duck served with cranberry compote and pistachio crumble

Wijnsuggestie: Louis Jadot Mâcon Pinot Noir

 Rundercarpaccio 13.50

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

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

 Huisgerookte zalm 14.00

Met salieschuim en venkel salade

Home smoked salmon with sage foam and fennel salad

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

 Gamba's 13.50

Gebakken in knoflook geserveerd met naanbrood

Prawns baked in garlic served with naanbread

Eenden Rilette 14.00

Rillet van eend in een modern jasje met pompoen

Duck rilette served with pumpkin

Wijnsuggestie: Louis Jadot Mâcon Pinot Noir

 Ravioli van Geitenkaas  12.50

Geserveerd met spinazie en honing

Goat cheese ravioli served with spinach and honey

 Salade Geitenkaas  13.00

Salade geitenkaas geserveerd met veldsla, balsamico en walnoten

Goat cheese salad served with balsamic vinegar and walnuts

Soepen / Soups

 Knolselderij-truffel  9.50

Huisgemaakte Knolselderij-truffel soep

Celeriac and truffle soup

 Hven's Vissoep 12.50

Huisgemaakte vissoep met visgarnituur

Homemade fish soup served with fish garnish

Onze soepen & salades worden geserveerd met brood.

Our soups & salads are served with bread

Hoofdgerechten Vlees Main Courses Meat

Hert 26.50

Met jus van rode wijn en truffel, uiencompote, pastinaak en king boleet

Deer with red wine & truffle gravy, onion compote, parsnip and king bolete

Wijnsuggestie: 1862 Cabernet Sauvignon

Tournedos 28.50

Met paddenstoelen, pastinaak, spinazie en keuze uit pepersaus of stroganoff

Beef tenderloin with mushrooms, spinach, parsnip and choice of pepper sauce or stroganoff sauce

Wijnsuggestie: Barón de Ley Rioja Reserva

Saté van kippendijen 19.50

Met saté saus, gefrituurde uitjes, kroepoek en atjar tjampoer

Chicken sate with peanut sauce, fried onions and atjar tjampoer

Hamburger van Black Angus 21.50

Op brioche met truffelmayonaise, uiencompote, spekcrumble en oud Rotterdam custard

Black angus burger served on brioche with truffle mayonnaise, bacon crumble, onion compote and Rotterdam cheese custard

Biersuggestie: Affligem Blond

Tomahawk voor 2 personen 69.50

Dry-Aged Tomahawk steak bereid aan het bot met seizoensgroenten en keuze uit pepersaus of stroganoff

Dry-Aged Tomahawk steak served on the bone with seasonal vegetables and choice of pepper sauce or stroganoff sauce

Wijnsuggestie: Barón de Ley Rioja Reserva

Hoofdgerechten Vis Main courses Fish

Zeeduivel 26.50

Geserveerd met pancetta, truffel risotto en salieschuim

Monkfish served with pancetta, truffle risotto and sage foam

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Zeebaars 24.00

Met schelpdieren, venkel salade en bouillabaisse saus

Seabass with shellfish, fennel salad and bouillabaisse sauce

Zeetong 300 – 400 gr. 29.50

Met citroenboter en seizoensgroenten

Sole fish with seasonal vegetables and lemon butter

Wijnsuggestie: 1862 Chardonnay

Tagliatelle al Vongole 21.50

Geserveerd met vongole, kokkels en tomaat

Tagliatelle served with vongole, clams and tomato

Vegetarische gerechten Vegetarian dishes

Truffelrisotto 19.50

Geserveerd met palmkool, paddenstoelen en Parmigiano Reggiano

Truffle risotto served with cabbage, mushrooms and Parmigiano Reggiano cheese

Vegetarische Burger 21.50

Geserveerd op brioche met uiencompote en Little gem

Vegetarian burger with onion compote and Little gem

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise

All of our main courses are served with French fries and mayonnaise

Dessert

 **Chef's IJskoffie** 9.50

Vanilleijs met amandelen en koffie-mokkaschuim

Vanilla ice-cream with almonds and mocha foam

Moelleux van chocolade 10.50

Met crème van Licor 43 en witte chocolade ijs

Chocolate cake with Licor 43 cream and white chocolate ice-cream

 **Peer & kaneel** 8.50

Gepocheerde peer met kaneelmelk en kaneelijs

Poached pear with cinnamon milk and cinnamon sorbet ice-cream

Wijnsuggestie: 1862 moscatel

Kaasplank 10.50

Met 5 diverse kazen, dadelbrood en vijgenchutney

Selection of 5 cheeses with date bread and fig chutney

Wijnsuggestie: Kopke Tawny porto

 **Koffie Maassluis** 9.00

Koffie of thee naar keuze geserveerd met huisgemaakte limoncello en bonbons naar keuze van *Passie voor Chocolade*

Coffee or tea to your liking served with homemade limoncello and bonbons of your choice

