

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

Prosciutto 12.50

Prosciutto van het Duroc varken

Prosciutto of the Duroc pig

Broodjes Sandwiches

Carpaccio 11.50

Italiaanse bol met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

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

Gerookte Zalm 10.50

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

Brie & Honing 8.50

Italiaanse bol met brie, rucola, walnoot en honing

Italian bread with brie, arugula, walnuts and honey

Paling 14.50

Geserveerd op sesambrood met dragon mayonaise en venkel

Smoked eel served on a sandwich with tarragon mayonnaise and fennel

Warme Lunchgerechten Warm Dishes

Broodje Beenham 10.50

Sesambrood met rucola en honing-mosterd saus

Pork ham served on a sesame sandwich with arugula and honey-mustard sauce

Broodrolletjes 9.50

Van de grill gevuld met cheddar kaas, salami, paprika, pesto en chilimayonaise

Bread rolls from the grill with cheddar cheese, salami, paprika and chili mayonnaise

Gebakken Gamba's 10.50

Gamba's met knoflook geserveerd met naanbrood

Prawns with garlic served with naanbread

Rundvlees Krokette 9.50

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

Vegetarische Krokette 11.50

Geserveerd met brood en Dijonmosterd

Vegetarian croquettes served with bread and Dijon mustard

Uitsmijter Carpaccio 12.50

Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

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

Uitsmijter naar keuze 9.00

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

Knolselderij-truffel  9.50

Huisgemaakte Knolselderij- truffel soep

Celeriac and truffle soup

Hven's Vissoep 12.50

Vissoep met visgarnituur

Fish soup with fish garnish

Vegetarische gerechten

Truffelrisotto  19.50

Geserveerd met palmkool, paddenstoelen en Parmigiano Reggiano

Truffle risotto served with cabbage, mushrooms and Parmigiano Reggiano cheese

Hven's 12 uurtje

12- uurtje Vis 14.00

Met gerookte zalm, garnalenkroket en vissoep

With smoked salmon, shrimp croquette and fish soup

12- uurtje Vlees 13.00

Met boerenham, rundvleeskroket en knolselderij-truffel soep

With ham, beef croquette and celeriac and truffle soup

12- uurtje Vegetarisch  13.50

Met brie, vegetarische kroket en knolselderij-truffel soep

With brie, vegetarian croquette and celeriac and truffle soup

Salades / Salads

Salade Geitenkaas  13.00

Salade geitenkaas geserveerd met veldsla, balsamico en walnoten

Goat cheese salad served with balsamic vinegar and walnuts

Salade 'Het Scheur' 14.50

Gemengde salade met gerookte paling, tonijn, zalm

Mixed salad with smoked eel, tuna and salmon

Warme gerechten

Saté van kippendijen 19.50

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

Saté of chicken thighs with peanut sauce, fried onions and atjar tjampoer

Hamburger van Black Angus 21.50

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

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

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