

Om te Beginnen To Start

Kaviaar Doyy Royale 30gr. 79.00

Romige en licht notige steur kaviaar geserveerd met blini's, crème fraîche, ei en bieslook

Creamy and nutty sturgeon caviar served with blini's, crème fraîche, egg and chives

Wijnsuggestie: De Castellane Brut Champagne

Zeeuwse Oesters per stuk 3.25

Met frambozenvinaigrette met sjalot en wakame vinaigrette

With raspberry vinaigrette with shallot and wakame vinaigrette

Wijnsuggestie: De Castellane Brut Champagne

Breekbrood 2 p. of 4 p. 6.50 / 8.50

Geserveerd met aioli en kruidenboter

Bread served with aioli and herb butter

Prosciutto 90gr. 12.50

Dungesneden prosciutto van het Duroc varken

Thinly sliced prosciutto of the Duroc pig

Voorgerechten Starters

Tonijn Sashimi 14.50

Geserveerd met wakame, wasabi mayonaise en sojasaus

Tuna sashimi served with wakame, wasabi mayonnaise and soy sauce

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Zalmtartaar & Rivierkreeft 16.50

Geserveerd met asperge en avocado

Crawfish and salmon tartar served with avocado and asparagus

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Pekingeed 14.50

Lauw geserveerd met flensjes, teriyaki saus en rauwe groenten

Peking Duck served with pancakes, teriyaki sauce and raw vegetables

Wijnsuggestie: 1862 Cabernet Sauvignon

Gegrilde Asperges 13.50

Geserveerd met doperwtten, venkel salade en citrus dressing

Marinated asparagus served with peas, fennel and citrus dressing

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Rundercarpaccio 13.00

Geserveerd met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en zongedroogde tomaten

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

Wijnsuggestie: 1862 Cabernet Sauvignon

Pulpo 16.50

Gemarineerd in BBQ-saus geserveerd met romesco saus

Pulpo marinated in BBQ-sauce served with romesco sauce

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Gamba's 13.75

Gebakken in knoflook-peper olie geserveerd met brood

Prawns stir fried in garlic-pepper oil served with bread

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Gebakken Buikspek 14.50

Geserveerd met uiencompote en bospeen

Pork belly served with onion compote and carrot

Wijnsuggestie: 1862 Cabernet Sauvignon

Rouleau van Kool 12.00

Geserveerd met baby mais, shiitake en paprikaschuim

Cabbage rouleau with baby corn, shitake mushrooms and bell pepper foam

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Soepen / Soups

Aspergesoep 9.50

Geserveerd met witte asperge garnituur

Asparagus soup served with asparagus garnish

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Vissoep Hven 12.50

Gebonden vissoep geserveerd met visgarnituur

Thick fish soup served with fish garnish

Wijnsuggestie: AIX Provence Rosé

*Onze soepen worden geserveerd met brood.
Our soups are served with bread.*

Hoofdgerechten Vlees Main Courses Meat

Asperges à la Flamande 25.50

Geserveerd met beenham, krieltjes, ei en Hollandaise saus

Asparagus served with ham, potatoes, egg and sauce Hollandaise

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Tournedos 32.50

Geserveerd met uiencompote, groene asperge en pommes fondant met keuze uit pepersaus of rode wijn jus

Served with onion compote, green asparagus, pommes fondant and pepper sauce or red wine gravy

Wijnsuggestie: Matetic Corralillo Syrah

Maïskip 23.50

Langzaam gegaard, geserveerd met koolrouleau, bospeen, mini mais en romesco saus

Corn chicken served with cabbage, carrot, baby corn and romesco sauce

Wijnsuggestie: 1862 Cabernet Sauvignon

Lamsfilet 28.50

Rose gebakken lamsfilet met kruidenkorst geserveerd met ratatouille, peulvruchten en tijm jus

Rose baked lamb filet with herb crust served with ratatouille, legumes and thyme gravy

Wijnsuggestie: Baron de Ley Reserva Rioja

Hamburger van Black Angus 20.50

Geserveerd op een brioche bol met spek, cheddar en tomatensalsa

Black angus beef burger on a brioche with bacon, cheddar and tomato salsa

Wijnsuggestie: Baron de Ley Reserva Rioja

House-Special to Share

Hven's Fruits de Mer p.p. 42.50

Een selectie van onze visgerechten koud geserveerd bestaande uit een hele kreeft, oesters, tonijn en gamba's

A selection of our fish dishes served cold existing of whole lobster, oysters, tuna sashimi and gamba's

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Hoofdgerechten Vis Main courses Fish

Asperges à La Flamande 26.50

Geserveerd met zalmfilet, krieltjes, ei en Hollandaise saus

Asparagus served with salmon filet, potatoes, egg and sauce Hollandaise

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Zeebaarsfilet 23.50

Geserveerd met tomatenrisotto, rivierkreeft, zeegroenten, doperwten en schuim van tomaat

Seabass fillet served with tomato risotto, crawfish, sea vegetables, peas and tomato foam

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Zeetong 300 – 400 gr. 37.50

Geserveerd met seizoensgroenten en citroen boter

Sole fish with seasonal vegetables and lemon butter

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Hele Kreeft 400 – 450 gr. 56.50

Geserveerd met zeegroenten en Hollandaise saus

Lobster served with sea vegetables and sauce Hollandaise

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Vegetarische gerechten Vegetarian dishes

Tagliatelle 21.50

Geserveerd met seizoensgroenten en shiitake bouillon

Tagliatelle served with seasonal vegetables and shiitake broth

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Tomatenrisotto 20.50

Geserveerd met groene asperge, spinazie, peulvruchten en Parmigiano Reggiano

Tomato risotto served with green asparagus, spinach, legumes and Parmigiano Reggiano

Wijnsuggestie: 1862 Pinot Grigio

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise

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

Dessert

Citroen cake 9.50

Geserveerd met yoghurt, meringue, bosvruchten en bosvruchten sorbet

Lemon cake served with yoghurt, meringue, forest fruits and forest fruit sorbet

Wijnsuggestie: Pedro Ximenez Sherry

Chef Love's White Chocolate 8.50

Witte chocolade panna cotta geserveerd met rabarber, basilicum sponge-cake en frambozen sorbet

White chocolate panna cotta served with rhubarb, basil sponge cake and raspberry sorbet

Wijnsuggestie: 1862 Moscatel

Honing Amandel 10.50

Honing-amandel cremeux geserveerd met lavendel-honing schuim, passievrucht en sorbet van passievrucht

Honey-almond cremeux served with lavender-honey foam, passion fruit and passion fruit sorbet

Wijnsuggestie: Kopke Fine White Port

Aardbeien Romanoff 11.50

Gemarineerde aardbeien geserveerd met Romanoff en vanille ijs

Marinated strawberries served with Romanoff and vanilla ice cream

Wijnsuggestie: 1862 Moscatel

Kaasplank 11.50

Een selectie van lokale kazen van kaasmakerij "Het Maassluisse Kaaswinkeltje"

Selection of local cheeses from cheesemaker "Het Maassluisse Kaaswinkeltje"

Wijnsuggestie: Pedro Ximenez Sherry

Koffie Maassluis 9.50

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

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