

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 peterselie

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

Wijnsuggestie: De Castellane Brut Champagne

Oesters / Gegratineerd ps. 3.50/4.50

Met frambozenazijn, sjalot en wakame vinaigrette

With raspberry vinegar, 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 con duroc

Thinly sliced prosciutto con duroc

Voorgerechten Starters

Tonijn sashimi 14.50

Geserveerd met wakame, wasabi noten en sojasaus

Tuna sashimi served with wakame, wasabi nuts and soy sauce

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Corvina ceviche 15.50

Geserveerd met mango chutney, limoen en Spaanse peper

Corvina ceviche served with mango chutney, lime and red pepper

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Beef tataki 14.50

Dun gesneden runderhaas met ponzu, krokante ui en lente ui

Thinly sliced beef with ponzu, crispy onion and spring onion

Wijnsuggestie: 1862 Cabernet Sauvignon

"Cannelloni" van tomaat 13.50

Gevuld met geitenkaas en kruidencrumble

Filled with goat cheese and herb crumble

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Rundercarpaccio 14.00

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

Langoustine 17.50

Gebakken met kruidenboter, mosselen en little gem

Langoustine baked with herb butter mussels and little gem

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Gamba's 14.75

Gebakken in peper – Knoflook olie geserveerd met brood

Prawns stir fried in pepper-garlic oil served with bread

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Procureur 14.00

Langzaam gegaarde procureur met Hollandaise saus, Chorizo en prei

Slowly cooked procureur with Sauce-Hollandaise, Chorizo and leek

Wijnsuggestie: Baron de Ley Reserva Rioja

Spinazie ravioli 13.50

Geserveerd met ricotta, knoflookroom en pijnboompitten

Spinach ravioli served with ricotta, garlic cream and pine nuts

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Soepen / Soups

Wortel-kokos soep 9.50

Geserveerd met wortel chutney en kerrie olie

Carrot-Coconut soup served with carrot chutney and curry oil

Wijnsuggestie: 1862 Chardonnay

Vissoep Hven 12.50

Gebonden vissoep geserveerd met visgarnituur

Thick fish soup served with fish garnish

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Onze soepen worden geserveerd met brood.

Our soups are served with bread.

Hoofdgerechten Vlees Main Courses Meat

Tournedos 34.00

Geserveerd met auberginecompote en courgette met keuze uit pepersaus of rode wijn jus

Served with eggplant compote and zucchini with pepper sauce or red wine gravy

Supplement Langoustine 5.50

Wijnsuggestie: Baron de Ley Reserva Rioja

Polderhoen 23.50

Geserveerd met prei, romanesco, doperwten en dragon saus

Guineafowl served with leek, romanesco, peas and tarragon sauce

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Kalfslende 26.50

Geserveerd met romanesco, wortelchutney, bospeen en Hollandaise saus

Veal loin served with romanesco, carrot chutney, carrots and Sauce-Hollandaise

Wijnsuggestie: Bodegas Norton Malbec Reserva

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: Bodegas Norton Malbec Reserva

House-Special to Share

Hven's Fruits de Mer 69.50

Een selectie van onze visgerechten koud geserveerd bestaande uit hele kreeft, langoustines, mosselen, tonijn sashimi en gamba's

A selection of our fish dishes served cold existing of whole lobster, langoustines, mussels, tuna sashimi and gambas

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Hoofdgerechten Vis Main courses Fish

Kabeljauw 24.50

Geserveerd met couscous, romanesco, doperwten en antiboise

Cod served with couscous, romanesco, peas and antiboise

Wijnsuggestie: 1862 Chardonnay

Zeetong 350 – 400 gr. 37.50

Geserveerd met seizoensgroenten en citroen boter

Sole fish with seasonal vegetables and lemon butter

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Cannerkreeft 300 – 350 gr. 45.50

Geserveerd met prei, bimi, romanesco en Hollandaise saus

Lobster served with vegetables and Sauce-Hollandaise

Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre

Zeeuwse Mosselen klassiek 25.50

Geserveerd met mosselgroenten, witte wijn en brood of friet

Mussels served with vegetables, white wine and bread or French fries

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Zeeuwse Mosselen Knoflook 26.50

Geserveerd met mosselgroenten, knoflook room en brood of friet

Mussels served with vegetables, garlic cream and bread or French fries

Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo

Vegetarische gerechten Vegetarian dishes

Tagliatelle Tricolore 21.50

Geserveerd met bimi, doperwten en tomaten saus

Tagliatelle served with bimi, peas and tomato sauce

Wijnsuggestie: 1862 Pinot Grigio

Watermeloen steak 23.50

Slowroasted watermeloen gemarineerd in ponzu geserveerd met BBQ saus

Slowroasted watermelon, marinated with ponzu and served with BBQ Sauce

Wijnsuggestie: Bodegas Norton Malbec Reserva

Dessert

Abrikozen panna cotta 9.50

Geserveerd met yoghurt ijs en gemarineerde abrikozen

Apricot panna cotta served with yoghurt ice-cream and marinated apricots

Wijnsuggestie: 1862 Moscatel

The Ring of Chocolate 9.50

Geserveerd met Mojito schuim en limoen sorbet

Chocolate dessert served with Mojito foam and lime sorbet

Wijnsuggestie: Pedro Ximenez Sherry

Orange cake 10.50

Cake van sinaasappel geserveerd met orange curd en witte chocolade ijs

Orange cake served with orange curd and white chocolate ice-cream

Wijnsuggestie: Pedro Ximenez Sherry

Peche Melba 11.50

Gemarineerde perzik, amandel, frambozen en vanille roomijs

Marinated peach with almonds, raspberry and vanilla ice-cream

Wijnsuggestie: 1862 Moscatel

Kaasplank 12.50

Een selectie van kazen van "Het Maassluisse Kaaswinkeltje"

Selection of cheeses from local store "Het Maassluisse Kaaswinkeltje"

Wijnsuggestie: Kopke port Tawny

Koffie Maassluis 9.50

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

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

After - Dinner Cocktails

Espresso Martini 10.50

Cocktail van espresso, Kahlua, vanille vodka en Tia maria

Cocktail of espresso, Kahlua, vanilla vodka and Tia maria

Special koffie 9.50

Keuze uit Irish, French, Spanish of Italian Koffie

Choice between Irish, French, Spanish or Italian Coffee

Pornstar Martini 11.00

Vanille Vodka, Passoa, Prosecco, Limoensap en Passievrucht

Vanille Vodka, Passoa, Prosecco, Lime Juice and Passion Fruit

Negroni 9.50

Martini Rosso, Campari en Gin

Martini Rosso, Campari and Gin

Old Fashioned 9.50

Jameson, Angostura, Sinaasappel en Suiker

Jameson, Angostura, Orange and Sugar