

## Om te Beginnen To Start

### 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. 7.50 / 9.50

Geserveerd met aioli en kruidenboter

Bread served with aioli and herb butter

### Prosciutto con Duroc 90gr. 12.50

Dungesneden prosciutto con duroc

Thinly sliced prosciutto con duroc

### Imperial Gold Kaviaar 30gr. 69.00

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*

## Voorgerechten Starters

### Tonijn sashimi 14.50

Geserveerd met wakame, wasabi crunch en sojasaus

Tuna sashimi served with wakame, wasabi crunch and soy sauce

*Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre*

### Gerookte Paling 16.00

Geserveerd op brioche met dragonmayonaise en venkel-dille salade

Smoked eel served on brioche with tarragon mayonnaise and fennel-dill salad

*Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo*

### Paté Rouleau 14.50

Geserveerd met parmaham, chorizo crumble en gepofte paprika

Game pate served with Parma ham, chorizo crumble and puffed paprika

*Wijnsuggestie: 1862 Cabernet Sauvignon*

### Gemarineerde Kingboleet 13.50

Geserveerd met rode biet, ponzu, lavas mayonaise en Parmezaanse kaas krokant

Marinated king boletus served with red beet, ponzu, lovage mayonnaise and Parmesan cheese crisps

*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*

### Huisgerookte zalm 15.00

Geserveerd met venkelsalade, citrus vinaigrette en salie schuim

Home smoked salmon served with fennel salad, citrus vinaigrette and sage foam

*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*

### Eendenrillette 15.00

Geserveerd met pompoen chutney en hoisin

Duck rillette served with pumpkin chutney and hoisin

*Wijnsuggestie: Baron de Ley Reserva Rioja*

### Open pompoen ravioli 13.00

Geserveerd met zoete aardappel puree, feta en pompoenpit olie

Open Pumpkin ravioli served with sweet potato, feta cheese and pumpkinseed oil

*Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre*

## Soepen / Soups

### Knolselderij-truffel soep 9.50

Geserveerd met knolselderij en paddenstoelen duxelles

Celeriac-truffle soup served with celeriac and mushroom duxelles

*Wijnsuggestie: 1862 Chardonnay*

### Vissoep Hven 12.50

Gebonden vissoep geserveerd met visgarnituur

Thick fish soup served with fish garnish

*Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo*

## Hoofdgerechten Vlees Main Courses Meat

---

### Tournedos 34.00

Geserveerd met King boleet, uiencompote en keuze uit pepersaus of rode wijn jus

Served with King boletus, onion compote and pepper sauce or red wine gravy

### Supplement Foie Gras 8.00

*Wijnsuggestie: Baron de Ley Reserva Rioja*

### Hoender 24.50

Geserveerd met Opperdoes, mini witlof en aardperen jus

Fowl served with potatoes, mini chicory and Jerusalem artichokes gravy

*Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre*

### Hertensukade 28.00

Geserveerd met zoete aardappel puree, paddenstoelen, pastinaak en rode wijn jus

Deer succade served with sweet potatoes, mushrooms, parsnip and red wine gravy

*Wijnsuggestie: Bodegas Norton Malbec Reserva*

### Hamburger van Black Angus 20.50

Geserveerd op een brioche bol met spek, cheddar en uien compote

Black angus beef burger on a brioche served with bacon, cheddar and onion compote

*Wijnsuggestie: Bodegas Norton Malbec Reserva*

## House-Special to Share

### Chateaubriand 69.50

600 gram ossenhaas geserveerd met paddenstoelen, seizoensgroenten en rode wijn jus

600 grams of beef tenderloin served with mushrooms, seasonal vegetables and red wine gravy

*Wijnsuggestie: Baron de Ley Reserva Rioja*

## Hoofdgerechten Vis Main courses Fish

---

### Zeebaars 24.50

Geserveerd met knolselderij, rode biet, pastinaak en Hollandaise saus

Sea bass served with celeriac, beet root, parsnip and sauce Hollandaise

*Wijnsuggestie: 1862 Chardonnay*

### Zeetong 350 – 400 gr. 37.50

Geserveerd met seizoensgroenten en citroenboter

Sole fish served with seasonal vegetables and lemon butter

*Wijnsuggestie: Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre*

### Zeeduivel 26.00

Geserveerd met risotto, bimi, pancetta crumble en salieschuim

Monkfish served with risotto, bimi, pancetta crumble and sage foam

*Wijnsuggestie: Belondrade Quinta Apolonia Verdejo*

## Vegetarische gerechten Vegetarian dishes

---

### Truffelrisotto 23.50

Geserveerd met truffel, paddenstoelen, bimi en Parmezaanse kaas

Truffle risotto served with truffle, mushrooms, bimi and Parmesan cheese

*Wijnsuggestie: 1862 Pinot Grigio*

### Tagliatelle Fungi 21.00

Geserveerd met King boleet, paddenstoelen en champignon saus

Tagliatelle served with King boletus, mushrooms and mushroom sauce

*Wijnsuggestie: Bodegas Norton Malbec Reserva*

## Dessert

---

### Blondie 9.50

Geserveerd met amarena-kers, witte chocolade genache en amarena roomijs

Blondie served with amarena cherry, white chocolate genache and amarena ice cream

*Wijnsuggestie: 1862 Moscatel*

### Chocolate cake 10.50

Geserveerd met dulce de leche, pinda koek en vanille ijs

Lava cake served with dulce de leche, peanut crisp and vanilla ice cream

*Wijnsuggestie: Pedro Ximenez Sherry*

### Gemarineerde ananas 11.50

Geserveerd met kokos koek, Malibu schuim en ananas sorbet

Marinated pineapple served with coconut crisp, Malibu foam and pineapple sorbet

*Wijnsuggestie: Pedro Ximenez Sherry*

### Apple crumble 10.50

Appel compote geserveerd met crumble deeg, rum rozijnen en kaneelijs

Apple compote served with crumbled dough, rum raisins and cinnamon 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 Amandel likeur en lokale bonbons van "Passie voor Chocolade"

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

## 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 Passievruucht

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