

## 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

### Breekbrood 2 p. 7.50 / 4 p. 9.50

Met aioli en kruidenboter

---

Bread with aioli and herb butter

### Prosciutto 90gr. 12.50

Dungesneden prosciutto van het Duroc varken

---

Thinly sliced prosciutto of the Duroc pig

### 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 fraiche, egg and chives

## Salades / Salads

---

### Feta en Paddenstoelen 13.00

Gemengde salade met feta, walnoten, gepofte paprika, paddenstoelen en ponzu vinaigrette

---

Mixed salad with feta, walnuts, puffed paprika, mushrooms and ponzu vinaigrette

### Salade 'Het Scheur' 14.50

Gemengde salade met paling, zalm en tonijn

---

Mixed salad with eel, salmon and tuna

### Caesar Salad 14.50

Romeinse sla, polderhoen, croutons, spekjes en caesar dressing

---

Salad with Romaine lettuce, guinea fowl, croutons, bacon and Caesar dressing

## Soepen / Soups

---

### Knolselderij-truffel soep 9.50

Geserveerd met knolselderij en paddenstoelen duxelles

---

Celeriac-truffle soup served with celeriac and mushroom duxelles

### Vissoep Hven 12.50

Gebonden vissoep geserveerd met visgarnituur

---

Thick fish soup served with fish garnish

## Broodjes Sandwiches

---

### Carpaccio 13.50

Op een Italiaanse bol geserveerd met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

---

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

### Gerookte Zalm 12.50

Op een waldkorn bol met rucola, kappertjes, rode ui en cocktailsaus

---

Whole grain bread with smoked salmon, arugula, capers, red onion and cocktail sauce

### Roombrie 12.50

Op een Italiaanse bol met honing, walnoten, gepofte paprika en rucola

---

Italian bread with brie, honey, walnuts, puffed paprika and arugula

### Paling 16.00

Op boeren brood met venkel salade en dragon mayonaise

---

Eel served on rustic bread with fennel salad and tarragon mayonnaise

### Prosciutto 13.50

Op een waldkorn bol met zongedroogde tomaten, rucola en basilicum mayonaise

---

Whole grain bread with prosciutto, sundried tomatoes, arugula and basil mayonnaise

## Warme Lunchgerechten

### Warm Dishes

---

#### Pulled Duck 13.50

Op een panini met hoisin saus en atjar

Pulled duck served on a panini with hoisin sauce and atjar

#### Broodrolletjes 11.50

Van de grill met cheddar, kip, pesto en basilicum mayonaise

Bread rolls from the grill with cheddar, chicken, pesto and basil mayonnaise

#### Gamba's 13.50

Gebakken in knoflook-peper olie geserveerd met brood

Stir-fried Prawns in garlic-pepper oil served with bread

#### Rundvlees Krokette 9.50

Geserveerd op brood met Dijonmosterd

Beef croquettes served with bread and Dijon mustard

#### Garnalen Krokette 11.50

Geserveerd op brood met cocktailsaus

Shrimp croquettes served with bread and cocktail sauce

#### Vegetarische Krokette 11.50

Geserveerd op brood met Dijonmosterd

Vegetarian croquettes served with bread and Dijon mustard

#### Uitsmijter Carpaccio 14.50

Geserveerd 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

## 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 13.50

Met prosciutto, rundvleeskroket en knolselderij-truffel soep

With prosciutto, beef croquette and Celeriac-truffle soup

#### 12- uurtje Vegetarisch 14.00

Met brie, vegetarische kroket en knolselderij-truffel soep

With brie, vegetarian croquette and Celeriac-truffle soup

*Onze 12- uurtjes worden geserveerd op brood.*

*The dishes above are served with bread.*

## Hoofdgerechten

---

#### Saté van kippendijen 19.50

Geserveerd met satésaus, gefrituurde uitjes, atjar tjampoer en kroepoek

Chicken thigh saté served with peanut sauce, fried onions and atjar tjampoer

#### Zeetong 350 – 400 gr. 37.50

Geserveerd met seizoens groente en citroenboter

Sole fish served with seasonal vegetables and lemon butter

#### 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

#### Tagliatelle Fungi 21.00

Geserveerd met King boleet, paddenstoelen en champignon saus

Tagliatelle served with King boletus, mushrooms and mushroom sauce