

3 OF 4 GANGEN MENU

Zuurdesem bol en huisgemaakte olijfboter

STEL
JOUW MENU
SAMEN.

3 gangen 42,5

4 gangen 51,5

VOORGERECHTEN

Black Angus carpaccio

Pijnboompitten | parmezaanse kaas | truffelmayo | olijven

Gekarameliseerde zalm

Venkel | komkommer | zeekraal | miso crème | norichips

Hummus & crispy bloemkool

Pijnboompitten | limoen | cassave kroepoek

Belgische garnalenkroketten +2,5

Citroenmayo | salade | gefrituurde peterselie

TUSSENGERECHT (BIJ 4-GANGEN MENU)

Risotto met champignons

Zeekraal | parmezaanse kaas

Supplement: Zeekokkels of buikspek +4

HOOFDGERECHTEN

Black Angus steak +4,5

Flat iron steak ±180 gr | seizoensgroenten | hasselback | truffeljus

Varkenshaas saté

Varkenshaasmedaillons | Seroendeng | wokmix | cassave | verse frites

Vis van de dag

Seizoensgroenten | beurre blanc | kriel

Pasta gorgonzola

Verse tagliatelle | gorgonzola saus | champignons

Friet i.p.v. aardappel +2,5

DESSERTS

Crème brûlée

Huisgemaakt | wisselende smaken

Rabarber met sabayon

Crumble | citroenijs | amandel

Harvey's koffie

Likeur | lekkernijen

Kaasplankje +4,5

Selectie van 4 ambachtelijke kazen

optioneel
**OESTERS
MET HUIS-
GEMAAKTE
VINAIGRETTE**

Per stuk 4

6 stuks 21

VOORGERECHTEN


OESTERS MET HUIS- GEMAAKTE VINAIGRETTE

Per stuk 4
6 stuks 21

Zuurdesem bol met
huisgemaakte boter 7,5
Olijfboter | zeezout

Black Angus carpaccio 14,5

Pijnboompitten | parmezaanse kaas | truffelmayo | olijven

Hummus met geitenkaas  12,5

Pittig | artisjok | walnoot | bieslook mayo

Buikspek met garnaal 15,5

Mango | wasabi crème | norichips | sesam

Gekarameliseerde zalm 15


Venkel | komkommer | zeekraal | miso crème | norichips

Belgische garnalenkroketten 16,5

Citroenmayo | salade | gefrituurde peterselie

Coquilles met chorizo 16

Saffraan | truffel | knolselderij | zeekraal

Hummus & crispy bloemkool  12,5

Pijnboompitten | limoen | cassave kroepoek

Chef's soep 9,5

Wisselende soep | brood | boter

HOOFDGERECHTEN

Black Angus steak 26,5

Flat iron steak ±180 gr | seizoensgroenten | hasselback | truffeljus

Varkenshaas saté 21,5

Varkenshaasmedaillons | Seroendeng | wokmix | cassave | verse frites

Jack Daniels spare ribs 26,5

Maïskolf | koolsla | Jack Daniel's BBQ glaze | sesamzaad | verse frites

Kip Gorgonzola 21,5

Seizoensgroenten | hasselback

Vis van de dag 24,5

Seizoensgroenten | beurre blanc | kriek

Friet i.p.v. aardappel +2,5

BURGERS

NEW YORK BEEF BURGER

100% grainfed beef
(medium-rare)

bacon | kaas | uien-compot
uienringen | verse frites

19,9

CHICKEN BURGER

Sous-vide gegaarde
kippenborst

bacon | beetroot relish
uienringen | verse frites

19,5

AVOCADO BURGER



Crunchy avocado
patty

hummus | beetroot relish
verse frites

19

SALADES & PASTA

Salade Val-Dieu 	19,9
French dressing appel courgette uiencrumble walnoot brood boter Supplement: bacon +3,50	
Salade scampi & gegrilde mango	23,5
Avocado limoendressing nori kroepoek brood boter	
Salade oosters buikspek	22,5
Oosterse marinade sesamdressing paprika ui cashewnoten brood boter	
Pasta chorizo & kip	22,5
Verse tagliatelle artisjok parmezaanse kaas zongedroogde tomaat Supplement: pikant +1	
Risotto met champignons 	18,5
Zeekraal parmezaanse kaas Supplement: Zeekokkels of buikspek +4	

just for kids

Kinder fish 'n chips	15,5
Kabeljauw tomaatjes komkommer appelmoes verse frites	
Crispy chicken	13,5
Tomaatjes komkommer appelmoes verse frites	
Kinderpasta	11,5
Verse tagliatelle bolognesesaus parmezaanse kaas	
Kinderijs	7
2 bolletjes ijs marshmallows slagroom	

DESSERTS

Kaasplankje	14,5
Selectie van 4 ambachtelijke kazen	
Crème brûlée	9
Huisgemaakt wisselende smaken	
Caramel pecan brownie	9,5
Crumble bourbon vanille-ijs rood fruit slagroom	
Rabarber met sabayon	10,5
Crumble citroenijs amandel	
Pavlova met mango	9,5
Sinaasappel-mascarpone bourbon vanille-ijs limoen-muntolie	
Harvey's koffie	8,5
Likeur lekkernijen	

LUNCH *12.00-16.00*

BROODJES *wit/bruin*

Club Harvey Kip bacon ei little gem tomaat sriracha mayo nacho's	15
Truffel kip met geitenkaas Honing sla tomaat gepekelde ui	15,5
Chorizo & geitenkaas Paprikacrème paprika ui tomaat peterselie	14,5
Black Angus carpaccio Pijnboompitten parmezaanse kaas truffelmayo olijven	15
Zalm & avocado Citroenmayo little gem komkommer gepekelde ui	15,5
Gegrilde groenten & burrata  Pesto little gem balsamico	14,5
Prosciutto ham & burrata Pesto little gem balsamico	15,5

HARVEY'S *favourites*

Geserveerd op brioche

Philly cheesesteak Biefstuk cheddar paprika ui sriracha mayo nacho side salad	18,5
Pulled chicken bun Red Kansas saus sriracha mayo koolsla little gem nacho side salad	16,5

EIEREN

Geserveerd op brioche


Breakfast bun 2 spiegeleieren spek emmentaler kaas side salad	13
Eggs Norwegian 2 gepocheerde eieren gerookte zalm hollandaisesaus side salad	17
Eggs Benedict 2 gepocheerde eieren spek hollandaisesaus side salad	15

Supplement extra ei +2
Supplement avocado +2,5


PINSA'S *luchtige, krokante italiaanse bodem*

- Pinsa scampi** 17,5
Crème fraîche | gegrilde groenten | Parmezaanse kaas
- Pinsa gegrilde groenten & geitenkaas** 16 
Crème fraîche | ingelegde ui
- Pinsa burrata & chorizo** 17
Pesto | pikant | zongedroogde tomaat

KROKETTEN *twee stuks geserveerd op brioche met side salad*

- Rundvleeskroketten** 13
Limburgse mosterd
- Kaaskroketten** 13,5 
Limburgse mosterd | gefrituurde peterselie
- Garnaalkroketten** 17,5
Citroenmayo | gefrituurde peterselie
- Friet i.p.v. brood +3**

AMERICAN PANCAKES


- Mixed fruit** 11,5 
Seizoensfruit | maple syrup | slagroom
- Bacon & cheese** 13,5
Ui | honing | cherrytomaatjes

*every
great story
starts at
the table.*

BITES

Olijven 	5,5
Zuurdesem bol met huisgemaakte olijfboter 	7,5
Italiaanse pinsa & stracciatella 	8
Cassave kroepoek sriracha mayo 	4,5
Old Rotterdamse kaas mosterd dille saus 	7,5
Prosciutto ham	7
Scampi in kruidenboter (5st)	13,5
Oosterse kipspiesjes (4st)	10,5
Bourgondiër bitterballen (8/12st)	9/12,5
Borrelmaatjes Van Geloven (12st)	13,5
Uienringen in bierbeslag 	9,5
Kabeljauw fish fingers (4st)	11,5
Chorizo kroketjes (4st)	6,5
Gyoza kip dumplings (8st)	8,5
Calamaris	9,5
Frietje truffelmayo en parmezaanse kaas 	8,5
Loaded fries met pulled chicken	12,5
NUMBER 58 Mix van bites	38,5
Prosciutto ham fuet Old Rotterdamse kaas dumplings calamaris chorizo kroketjes kip spiesjes scampi's zuurdesem olijfboter olijven	
CHARCUTERIE PLANK	18
Prosciutto ham fuet old Rotterdamse kaas olijven zuurdesem olijfboter	

NACHOS

Mexican Loaded Nachos 	14,5
Salsa guacamole jalapeños zwarte bonen bosui crème fraîche kaas	
Nachos Pulled Chicken	18,5
Salsa guacamole jalapeños bosui crème fraîche kaas	

DRANKENKAART

Koffie Blanche Dael	3,3
Espresso	3,3
Doppio espresso	4,7
Espresso macchiato	3,6
Cappuccino	3,9
Koffie verkeerd	4
Flat white	4,9
Latte macchiato	4,2

Supplement

Hazelnoot, caramel, chocolate cookie of vanille siroop +0,6

Havermelk +1

Deca optie +0,5

Thee	3,3
Verse muntthee	4,2
Verse gember & citroen thee	4,2
Warme chocomel (Supplement: slagroom +0,8)	3,8
Chai latte 4.1	4,3

SPECIALE *koffie*

Of ieder ander likeur naar wens

IRISH Jameson	8,5
ITALIAN Amaretto	
FRENCH Grand Marnier	
SPANISH Licor 43	
CARIBBEAN Bacardi Añejo 4	

*fuel for
whatever
comes next.*

FRISDRANKEN

Coca Cola	3,3
Coca Cola Zero	3,3
Fanta Orange	3,4
Sprite	3,4
Lipton Ice tea	3,9
Ice Tea Green	3,5
Royal Club Tonic	3,6
Royal Club Ginger Ale	3,6
Royal Club Cassis	3,6
Bitter Lemon	3,6
Rivella	3,7
Bundaberg Ginger Beer	5,6
Sourcy Blauw	3,1
Sourcy Rood	3,1
Tafelwater Plat 0.75cl	7
Tafelwater Bruisend 0.75cl	7
Karaf water met munt & citroen	3,5
Chocomel	3,6
Schulp Appelsap	3,8
Schulp Sinaasappelsap	3,8
Verse Jus	4,5
Crodino Aperitivo	6,2

prop's brewery kombucha

Gember & Citroen	6,2
Bergamot, Roze Peper & Kardemom	6,2
Blauwe Bes & Thijm	6,2

GEDISTILLEERD *5cl*

Jonge Jenever	4
Oude Jenever	4,5
Jägermeister	4,5
Tequila Reposado	5,5
Dutch Spirits Club Wodka	5
Bacardi Carta Blanca	5
Bacardi Carta Negra	5
Bacardi Añejo 4	6
Ron Zacapa Sistema Solera 23	9

APPERITIEVEN

Offley Ruby Porto	5
Kings of Prohibition Tawny	8
Offley White Porto	5
Martini Bianco Vermouth	5
Martini Rosso Vermouth	5
Campari	5,5
Ricard	5

LIKEUR *5cl*

Limoncello	5
Baileys	5
Licor 43	5,5
Grand Marnier	6
Cointreau	5,5
Amaretto	5
Frangelico	5
Tia Maria	5
Sambuca	5
Julia Grappa	5
Grappa Barrique	6
Drambuie	6
Southern Comfort	5,5
D.O.M. Benedictine	6
Cherry Heering	5
Chambord	7
Salmari Premium Salmiak 2cl	2,8

WHISKEY *5cl*

Jack Daniels	6
Buffalo Trace Bourbon	6
Jamesons Irish	5,8
Johnnie Walker Black	6,5
Glenfiddich 12 y/o	7,5
Glenfiddich 15 y/o	9,5
Talisker Skye	8

COGNAC CALVADOS

Remy Martin VSOP	8,5
Remy Martin XO	19
Coquerel Calvados Fine	6
Coquerel Calvados XO	9

DESSERTWIJN

Jose Maria Da Fonseca – Moscatel de Setúbal 100ml

Delicaat zoet | muskaat | abrikoos | sinaasappel | subtiel zuurtje
100% Moscatel de Setúbal – Portugal



6,5

BUBBELS



- Vallformosa – Classic Cava Brut** 6,5 / 30,5
Zachte bubbel | fris | gebalanceerd | appel | peer | licht floraal
Macabeo, Xarel·lo & Paredada – Penedès, Spanje
- Crémant de Bourgogne Émérite Brut** 9 / 42
Sprankelend | fris | licht bloemig
Chardonnay & Pinot Noir | Bourgogne, Frankrijk
- Bottega – Gold Prosecco Spumante Brut** 47,5
Aanwezige bubbel | harmonieus & elegant | droog | groen fruit & citrus | floraal
100% Glera – Veneto, Noord-Italië
- Champagne Canard-Duchêne – Brut Léonie 38,00 375ml** 38 / 74
"If you don't take risks, you'll never drink champagne"
40% Pinot Noir, 35% Chardonnay & 25% Pinot Meunier

WITTE WIJN



- La Lustrosa – Verdejo bio & vegan** 5,1 / 24
Delicaat | bloemig | groene appel | limoen | wit fruit | frisse afdronk
Verdejo – La Mancha, centraal Spanje
- Famiglia Corbelli – Grillo** 5,6 / 26,5
Mineralen uit Sicilië | fruitig | fris | evenwichtig | citrus | ananas | grapefruit
Grillo & Pinot Grigio – Sicilië & Veneto, Italië
- Bon Vivant – Mrs. Bonvi** 6 / 28,5
Exotisch fruit | perzik | gedeeltelijke houtrijping | vol | romig | vanille | toast
Chardonnay & Viognier – Pays d'Oc, Zuid-Frankrijk
- Ken Forrester – Petit Sauvignon Blanc bio** 6,4 / 30,5
Fruitig | subtiel zuurtje | romig | gebalanceerd | abrikoos | perzik
100% Sauvignon Blanc – Stellenbosch, Zuid-Afrika
- De Apostelhoeve – Cuvée XII** 8,5 / 40
Frisse Limburgse cuvée | elegant | minerale tonen | perzik | bloesem
Müller-Thurgau, Auxerrois, Pinot Gris – Maastricht, Nederland
- Joseph Cathin – Alsace Pinot Duo** 32
Sappig | abrikoos | peer | citrusfruit | witte bloesem | frisse, licht kruidige afdronk
Pinot Blanc & Pinot Gris – Alsace, Frankrijk
- Mud House – Sauvignon Blanc** 34
Rijp tropisch fruit | crispy zuren | dé regio voor Sauvignon Blanc in NZ
100% Sauvignon Blanc – Marlborough, Nieuw-Zeeland
- Gérard Bertrand – Art de Vivre Clairette Blanc** 36
Eerbetoon aan 2000 jaar traditie | fruitig | troebel | perzik | peer | witte bloemen
100% Clairette – Languedoc, Zuid-Frankrijk
- Ken Forrester – Reserve Chenin Blanc bio** 39,5
Beste Chenin Blanc ter wereld | fris | rijp fruit | houtrijping | appel | honing
100% Chenin Blanc – Stellenbosch, Zuid-Afrika
- Pilandro – Confine** 45
Intens & diep | houtrijping | rijp fruit | gebalanceerd | geparfumeerd
Trebiano – Veneto, Noord-Italië
- Gérard Bertrand – L'Indomptable de Cigalus bio** 53,5
Intens & complex | citrusvruchten | perzik | honing | gedroogde vruchten | vanille
Chardonnay, Sauvignon Blanc & Viognier – Pays d'Oc, Zuid-Frankrijk
- Domaine Trouillet – Pouilly-Fuissé 1er Cru** 66,5
Eersteklas cuvée | minerale tonen | citrus | wit fruit | brioche | honing
100% Chardonnay – Bourgogne, Frankrijk

RODE WIJN



- La Lustrosa - Tempranillo bio & vegan** 5,1 / 24
Rood fruit | gebalanceerd | zachte tannines | fris
Tempranillo - La Mancha, centraal Spanje
- Bon Vivant - Mr. Bonvi** 6 / 28,5
Vol | sappig | kersen | bramen | lichte hout | vanille | soepele tannines
Syrah & Grenache - Pays d'Oc, Zuid-Frankrijk
- Pasqua - "Mucchietto" Primitivo Puglia** 7 / 33
Vol & diep | soepele tannines | rode kers | blauwe bessen | vanille | chocolade
100% Primitivo - Puglia, Zuid-Italië
- Heredad de Baroja - Rioja Crianza** 7 / 33
Intens | complex | zwart fruit | nieuw hout | kruidig | zware tannines
100% Tempranillo - Rioja, Noord-Spanje
- Ravasqueira - Encantado Tinto** 30,5
Krachtig | rood fruit | eikenhout | complex | zware tannines
Syrah, Touriga Franca & Alicante Bouschet - Alentejo, Portugal
- No Pig Deal - Grande Reserve** 32,5
Complex maar zijdezacht | rood fruit | bosbessen | vanille & cacao
Syrah & Grenache - Pays d'Oc, Zuid-Frankrijk
- Shadow Point - Pinot Noir** 34
Aromatisch | zacht & subtiel | framboos | lichte kruiden | anijs | frisse afdronk
100% Pinot Noir - Monterey, Californië, VS
- Bottega - Valpolicella Ripasso Superiore** 39,5
Intens | vol | fruitig | zoete kruiden
Corvina, Rondinella & Molinara - Veneto, Noord-Italië
- Pilandro - 70 Anni Merlot** 45
Complex | elegant | gebalanceerd | rood fruit | kruid | milde tannines | eikenhout
100% Merlot - Veneto, Noord-Italië
- La Moscota - Unánime Malbec** 46,5
Diep rood | Franse eikenhout | rijp rood fruit | kokos | robuuste tannines
100% Malbec - Mendoza, Argentinië
- Gérard Bertrand - Château la Sauvageonne Grand Vin 2019** 58,5
Superieure terroir | 12 maanden hout | spicy | zwart fruit | tannines
Grenache noir, Syrah, Carignan - Terrasses du Larzac, Zuid-Frankrijk
- Heredad de Baroja - Gran Baroja Rioja Gran Reserva 2001** 65
Robijnrood | 24 maanden houtrijping | fruit | chocolade | koffie
100% Tempranillo - Rioja, Noord-Spanje
- Speri - Amarone della Valpolicella Classico, Monte Sant'Urbano bio** 74,5
42 maanden houtrijping | 12 maanden flesrijping | full-bodied | rijp fruit
Corvina, Rondinella & Molinara - Veneto, Noord-Italië

ROSÉ WIJN



- La Lustrosa - Monestrell bio & vegan** 5,1 / 24
Gebalanceerde rosé | rijpe aardbeien | bessen | licht zoetje
100% Tempranillo - La Mancha, centraal Spanje
- Bon Vivant - Miss Bonvi** 6 / 28,5
Licht roze | droog | fris rood fruit | hint van grapefruit | mooie mineraliteit
Grenache & Cinsault - Pays d'Oc, Zuid-Frankrijk
- Gérard Bertrand - Art de Vivre Languedoc Rosé** 36
Donker roze | veel fruit | vrij zoet | aardbei | framboos | citrus aroma's
Mourvedre, Cinsault & Syrah - Languedoc, Zuid-Frankrijk
- Château Gassier - Esprit Gassier Rosé bio** 39,5
Licht roze | elegant | fris-droog | rood fruit | aardbei | framboos | peer | lychee
Grenache - Côtes de Provence, Zuid-Frankrijk

COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol cava spa rood	9
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello cava spa rood	9
PINK PEPPERCORN PALOMA Tequila grapefruit soda limoensap pink pepper salt rim	11,5
MOJITO Bacardi Carta Blanca limoen munt	11,5
CLOVER CLUB Gin framboos citroensap	12,5
ESPRESSO MARTINI Vodka koffielikeur espresso vanille	12
PORNSTAR MARTINI Vodka passievrucht vanille cava	13,5
NEW YORK SOUR Whiskey sour rode wijn float	13,5
AMARETTO SOUR Amaretto citroensap bitters	11,5
MOSCOW MULE Vodka limoensap Bundaberg ginger beer Angostura Bitter	10,5
DARK 'N STORMY AÑEJO Bacardi Añejo 4 limoensap Bundaberg ginger beer Angostura Bitter	13,5
OLD FASHIONED Buffalo Trace bourbon Angostura Bitter & Orange rietsuiker	12,5
NEGRONI Campari Gin Dolin Rouge vermouth	12

GIN&TONIC

HARVEY'S CITRUS GIN Citroen limoen munt	9,5
HARVEY'S BLUE BUTTERFLY GIN Citroen sinaasappel rozemarijn	10
HENDRICK'S GIN Komkommer rozemarijn	11,5
MAASTRICHT JKR Lavendel sinaasappel citroenblad	12
BROOKLYN NEW YORK GIN Jeneverbes steranijs citroen	13
SEIZOENS GIN Ask the bartender	-

mocktails

THAT GINGER ALE MOCKTAIL Ginger ale vlierbloesem bitters citroensap limoen munt	8
PAL-OMA	7,5
NOJITO	8,5