

HERZLICH WILLKOMMEN IN RESTAURANT V

Wir bemühen uns stets darum, dass sich Ihr Besuch bei uns wie ein Geschenk anfühlt, ein Geschenk zum Aufenthalt im Van der Valk Hotel Venlo.

Unsere Gerichte werden daher von Chefkoch Marc Giesbers und seinem Team mit Sorgfalt zubereitet. Nachhaltigkeit spielt in unserem Hotel eine wichtige Rolle, so auch in der Küche. Wir verwenden so oft wie möglich Zutaten, die aus der unmittelbaren Umgebung von Venlo stammen oder verantwortungsvoll angebaut werden.

Außerdem bieten wir nachhaltige Portionen an, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Das sind Gerichte, die wir in kleineren Portionen anbieten.

Auf der Speisekarte sehen Sie zwei Preise hinter diesen Gerichten. Der niedrigste Preis ist der Preis für die nachhaltige Portion.

Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Im Namen des gesamten Teams wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Han & Ine van der Eijk

Geschäftsleitung

4. Generation der Familie Van der Valk

ZUM TEILEN

WARMES SAUERTEIGBROT

Mit Butter und Kräuterbutter.

nüsse - gluten - laktose

7.50

Mit Aioli, Tapenade und Kräuterkäse.

nüsse - gluten - laktose

9.50

KALTE VORSPEISEN

BURRATA

Gepaart mit mariniertes Choggia und gelben Rüben. Feldsalat und Aceto Balsamico-Perlen.

laktose

14.00

HEILBUTT

Auf Buchenholz geräucherter Fisch, serviert mit Miso-Dressing und einem bunten Salatbouquet.

soja

13.50

RILLETTE

Ein Aufstrich aus gekochtem Entenfleisch und einer Scheibe Entenleber, serviert mit getoastetem Brioche-Brot.

nüsse - laktose - gluten

16.50

CARPACCIO

Hauchdünn geschnittenes rohes Filet, bestreut mit frischem Parmesan, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und ein bunter Salat.

laktose

16.00

CAESAR-SALAT

Klassischer Salat aus knackigem Römersalat, gemischt mit einem Sardellendressing, verfeinert mit Röstbrotwürfel, Parmesan und einem gekochten Ei.

nüsse - gluten - laktose

14.00

ABTEIKÄSE

Bunter gemischter Salat mit Val-Dieu-Käse, Mango-Honig-Salsa und Mini-Röstbrotwürfel.

nüsse - laktose - gluten

13.50

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

 Van der Valk Klassiker

 Vegetarisch

WARME VORSPEISE

JAKOBSMUSCHEL & SPECK 17.00
Asiatisch angehauchtes Gericht aus gebratener Jakobsmuschel und sanft gegartem Schweinebauch, mit einer Beurre-blanc von Zitronengras und Limette.
nüsse - gluten - laktose

SUPPEN

TOMATEN   8.50 / 5.50*
Traditionelle Suppe aus Tomaten und Basilikum, mit oder ohne Fleischbällchen.
gluten - soja

KÜRBIS  8.50
Würzige Curry-Kürbissuppe, zubereitet mit Kokosmilch, Zitronengras und Koriander.
laktose - gluten

PILZ  8.50 / 5.50*
Cremige Suppe aus verschiedenen Waldpilzen mit einem Hauch von weißem Trüffelöl.
laktose - gluten

NACHHALTIGE PORTIONEN

* Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, bieten wir einige Gerichte auch in kleineren Portionen an.
Der niedrigste Preis ist der Preis für die nachhaltige Portion.

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

RHIZ - PILAV  23.50
Reisgericht aus dem Ofen mit Kichererbsen und einer Vielzahl mediterraner Gewürze, dazu ein köstliche hausgemachte Falafelspieße.
soja - ei

RAVIOLI  21.50 / 17.50*
Teigkissen gefüllt mit einer Selleriecreme, gebratenen Pfifferlingen und einer Trüffelrahmsauce.
Die Ravioli werden mit Brot serviert.
laktose - gluten

VEGA TIKKA MASALA  21.50
Fermentierte Tofustücke mit einer pikanten Sauce aus verschiedenen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis und Gemüse.
nüsse - soja

FISCH

LACHS 29.50

Gebratene Fischfilet mit einer Buttersauce und gehackter Petersilie. Serviert mit Kartoffeln und gemischtem Gemüse.

laktose

SCAMPI 32.50

In Olivenöl gebratene Scampi mit Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und Tomaten, serviert mit weißem Reis und Saisongemüse.

gluten

FISCH DES TAGES 29.50 / 24.50*

Frischer Fang vom Fischhändler, der auf unterschiedliche Weise präsentiert wird.

FLEISCH

SCHNITZEL  22.50 / 17.50*

Unser klassisches, leicht paniertes Schweinefilet mit Kartoffelspalten und gemischtem Gemüse. Wird pur oder wahlweise mit Pfeffer- oder Pilzsauce serviert.

nüsse - gluten - ei - laktose

CONFIT 25.00

In Entenfett gebratene Entenkeule mit Kartoffelpüree, Rotkohl und einer Zimtsoße.

KALBSDUO 29.50

Zarte Sukade, knusprig gebratene Leber, serviert mit Kartoffeln, Gnocchi, Schalotte und Pfifferlingen.

gluten - ei

LEBER  25.00 / 20.00

Goldbraun gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel und einer Soße aus Zwiebeln und Speck.

TOURNEDOS 34.50 / 28.50*

Ein schönes Stück Lende vom Grill mit Sauce Bearnaise, Kartoffeln und Gemüse.

laktose - ei

BEILAGE

TRÜFFEL-POMMES FÜR ZWEI PERSONEN 7.00

Zum teilen, mit Trüffelmayonnaise, Parmesan Käse, Meersalz und Petersilie.

nüsse - gluten

Alle nicht-vegetarischen Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert.

Salat, Gemüse, extra Pommes frites, Rosmarinkartoffeln und Reis sind nicht Standard serviert aber können kostenlos zu Ihrem Hauptgericht bestellt werden.

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

 Van der Valk Klassiker

 Vegetarisch

TAGESGERICHT

24.50

Jeden Tag bereiten wir wechselnde Gerichte zu. Der Ursprung des Wohnzimmeressens liegt im De Gouden Leeuw, dem ersten Restaurant von Martinus und Rie van der Valk. Ihre 11 Kinder und das Personal aßen immer gemeinsam im Wohnzimmer.

Auch heute noch wird das Pausengericht für das Personal als Wohnzimmergericht bezeichnet.

DUTCH CUISINE

41.50



Unser Executive Chef hat für Sie ein Drei-Gänge-Menü mit köstlichen frischen Produkten zusammengestellt aus Holländischer Boden.

Die Produkte stammen aus der Region, sind saisonbedingt und bestehen oft zu 80 % vom pflanzlichen Produkten und zu 20 % aus tierischen Proteinen.

So ernähren Sie sich gesund und wir sind auch sehr umweltfreundlich.

Genießen Sie unser Niederländisches Menü!

ABTEIKÄSE

Bunter gemischter Salat mit Val-Dieu-Käse, Mango-Honig-Salsa und Mini-Rostbrotwürfel.

nüsse - laktose - gluten

WILDRAGOUT

In einer Lebkuchensauce und einer Garnierung aus Mousselin und Rotkohl.

nüsse - gluten

BUTTERMILCHSPEISE

Aus dem kleinen Dorf Velden, serviert mit einem Kompott aus marinierten Waldfrüchten und Karamelleis.

laktose - soja



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

NACHSPEISEN

DAME BLANCHE 	9.50 / 6.50*
Unser Vanilleeisklassiker in einer modernen Variante mit heißer Schokoladensauce, verfeinert mit weißen Schokoladenspritzern und Schlagsahne. <i>nüsse - laktose</i>	
HIMBEERE	9.50
Luftiges Himbeerparfait auf einem Boden aus Puffreis, einem Mangosorbet und einer Macedoine aus verschiedenen roten Früchten. <i>soja</i>	
BUTTERMILCHSPEISE	8.00
Aus dem kleinen Dorf Velden, serviert mit einem Kompott aus marinierten Waldfrüchten und Karamelleis. <i>laktose - soja</i>	
KÜRBIS	9.00
Eine winterliche Kombination aus Mousse, Kuchen, Eis und Crunch. <i>nüsse - laktose - ei - gluten</i>	
APFEL	9.00
Auf einem Bett aus hausgemachtem Mandel- und Mürbeteig mit einer Vanillesauce. <i>nüsse - laktose - ei - gluten</i>	
ARRETJESCAKE	11.00
Ein 'sättigendes' Stück altholländischer kalter Kuchen aus Kakao, Schokolade und Weizenkeksen. <i>nüsse - laktose - ei - gluten</i>	
FRIANDISES	8.50
Bei einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee. <i>nüsse - laktose - gluten</i>	
KÄSEPLATTE	15.50
Fünf Käsesorten, präsentiert mit traditionellen Beilagen wie Walnüssen, Weintrauben und Kletzenbrot. <i>nüsse - laktose - gluten</i>	

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

 Van der Valk Klassiker

 Vegetarisch

SEELÄNDISCHE MIESMUSCHELN

25.00

Köstliche gedämpfte Miesmuscheln mit einer Cocktail-, Knoblauch- und Senfsauce, serviert mit Pommes frites.

laktose

WILD MENÜ

41.50

VORSPEISE

WILDSCHWEIN

Dünn geschnittener Schinken mit einem bunten Salatbouquet und süß-sauren Schalotten.

SUPPE

WILD

Doppelt gezogene Brühe mit Lauch, Knollensellerie und einem Hauch von Trüffel.

HAUPTSPEISE

WILDRAGOUT

In einer Lebkuchensauce und einer Garnierung aus Mousselin und Rotkohl.

nüsse - gluten

NACHSPEISE

KÜRBIS

Eine winterliche Kombination aus Mousse, Kuchen, Eis und Crunch.

nüsse - laktose - ei - gluten



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!