

VAN HARTE WELKOM IN RESTAURANT V

Wij streven er altijd naar om uw bezoek te laten voelen als een cadeau, een cadeau om te verblijven bij Van der Valk Hotel Venlo.

Onze gerechten zijn daarom met zorg bereid door executive chef Marc Giesbers en zijn team. Duurzaamheid speelt in ons hotel een belangrijke rol, zo ook in de keuken. We maken zoveel mogelijk gebruik van ingrediënten die afkomstig zijn uit de directe omgeving van Venlo of die op een verantwoorde manier zijn verbouwd.

Ook bieden we duurzame porties aan om voedselverspilling tegen te gaan. Dit zijn gerechten die we in kleinere porties aanbieden. Op de kaart ziet u achter deze gerechten twee prijzen staan. De laagste prijs is de prijs voor de duurzame portie.

Bij vragen en wensen staan onze medewerkers u graag te woord.

Wij wensen u namens het hele team een heel prettig verblijf en smakelijk eten!

Han & Ine van der Eijk

Directie

4e generatie familie Van der Valk

OM TE DELEN

WARMER DESEMBOL

Met boter en kruidenboter.

noten - lactose - gluten

7.50

Met aioli, tapenade en kruidenkaas.

noten - lactose - gluten

9.50

KOUDE VOORGERECHTEN

BURRATA

In combinatie met gemarineerde Chioggia en gele biet, veldsla en aceto balsamico pareltjes.

lactose

14.00

HEILBOT

Op beukenhout gerookte vis, geserveerd met een misodressing en een kleurrijk sla boeket.

saja

13.50

RILLETTE

Een smeersel van gegaard eendenvlees en een mootje van eendenlever, geserveerd met geroosterd brioche brood.

noten - lactose - gluten

16.50

CARPACCIO

Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas besprenkeld met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en een kleurrijke salade.

lactose

16.00

CAESAR SALADE

Klassieke salade van knapperige Romeinse sla, gemengd met een ansjovis dressing, afgemaakt met broodcroutons, Parmezaanse kaas en een gekookt ei.

noten - lactose - gluten

14.00

ABDIJ KAAS

Kleurrijke gemengde salade met Val-Dieu kaas, mango-honingsalsa en minicroutons.

noten - lactose - gluten

13.50

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker





Vegetarisch

WARM VOORGERECHT

COQUILLE & SPEK 17.00
Aziatisch getint gerecht van gebakken St. Jacob mossel en zacht gegaard buikspek met een beurre-blanc van citroengras en limoen.
noten - lactose - gluten

SOEPEN

TOMATEN   8.50 / 5.50*
Traditionele soep van tomaat en basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.
gluten - soja

POMPOEN  8.50
Pittige curry-pompoensoep bereid met kokosmelk, citroengras en koriander.
lactose - gluten

ZWAM  8.50 / 5.50*
Romige soep van verschillende bospaddenstoelen met een vleugje witte truffelolie.
lactose - gluten


DUURZAME PORTIES


* Om voedselverspilling tegen te gaan, bieden wij sommige gerechten ook in kleinere porties aan.
De laagste prijs is de prijs voor de duurzame portie.

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

RIZ PILAV  23.50
Rijstgerecht uit de oven met kikkererwten en een keur aan mediterrane specerijen, met een heerlijke huisgemaakte falafelspies.
soja - ei

RAVIOLI  21.50 / 17.50*
Deegkussentjes gevuld met een crème van knolselderij, gebakken cantharellen en een truffelroomsaus.
Ravioli wordt geserveerd met brood.
lactose - gluten

VEGA TIKKA MASALA  21.50
Gefermenteerde stukjes tofu met een kruidige saus van verschillende specerijen, geserveerd met basmatirijst en groenten.
noten - soja

VIS

ZALM

Gebakken visfilet met een botersaus en gehakte peterselie. Geserveerd met aardappel en gemengde groenten.

lactose

29.50

SCAMPI'S

In olijfolie gebakken scampi's met ui, knoflook, kappertjes en tomaat, geserveerd met witte rijst en seizoensgroenten.

gluten

32.50

VIS VAN DE DAG

Verse vangst van de visboer op een wisselende manier gepresenteerd.

29.50 / 24.50*

VLEES

SCHNITZEL

Onze klassieker van licht gepaneerde varkensfilet met aardappelwedges en gemengde groenten. Natureel geserveerd of met keuze uit peper- of champignonsaus.

noten - gluten - ei - lactose

22.50 / 17.50*

KONFIJT

In eendenvet gegaarde tamme eendenbout met aardappelpuree, rode kool en een jus van kaneel.

25.00

DUO VAN KALF

Zachtgegaarde sukade, krokant gebakken lever geserveerd met aardappel, gnocchi, sjalot en cantharel paddenstoel.

gluten - ei

29.50

LEVER

Goudbruin gebakken kalfslever met aardappelpuree, appel en een jus van ui en spek.

25.00 / 20.00

TOURNEDOS

Een mooi stukje ossenhaas van de grill met bearnaisesaus, aardappel en groenten.

lactose - ei

34.50 / 28.50*

SUPPLEMENT

TRUFFELFRIET VOOR 2 PERSONEN

Om te delen, met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zeezout en peterselie.

noten - gluten

7.00

Alle niet-vegetarische hoofdgerechten worden geserveerd met friet.

Salade, groenten, extra friet, rozemarijn aardappelen en rijst worden niet standaard geserveerd maar zijn gratis te bestellen bij uw hoofdgerecht.

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

 Van der Valk klassieker  Vegetarisch

HUISKAMERGERECHT

24.50

Iedere dag bereiden wij wisselende gerechten. De oorsprong van het huiskamergerecht ligt in De Gouden Leeuw, het eerste restaurant van Martinus en Rie van der Valk. Hun 11 kinderen en personeel aten altijd gezamenlijk een maaltijd in de huiskamer.

Het pauzegerecht voor personeel wordt tot op de dag van vandaag nog steeds het *huiskamergerecht* genoemd.

DUTCH CUISINE

41.50



Onze executive chef heeft voor u een driegangenu samengesteld met (h)eerlijke verse producten van Nederlandse bodem.

De producten worden lokaal ingekocht, zijn seizoensgebonden en bestaan vaak voor 80% uit plantaardige producten en 20% uit dierlijke proteïnen.

Zo eet u gezond en zijn wij heel milieuvriendelijk.

Geniet van ons Dutch Cuisine menu!

ABDIJ KAAS

Kleurrijke gemengde salade met Val-Dieu kaas, mango-honingsalsa en minicroutons.

noten - lactose - gluten

WILDSTOOF

In een saus van peperkoek en een garnituur van mousseline en rode kool.

noten - gluten

HANGOP

Uit het dorpje Velden, geserveerd met een compote van gemarineerde bosvruchten en karamel-ijs.

lactose - soja

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 	9.50 / 6.50*
Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje met warme chocoladesaus afgemaakt met witte chocolade schotsen en slagroom. <i>noten - lactose</i>	
RASPBERRY	9.50
Luchtige frambozenparfait op een bodem van gepofte rijst, een sorbet van mango en een macedoine van verschillend rood fruit. <i>soja</i>	
HANGOP	8.00
Uit het dorpje Velden, geserveerd met een compote van gemarineerde bosvruchten en karamel-ijs. <i>lactose - soja</i>	
POMPOEN	9.00
Een winterse combinatie van mousse, cake, ijs en crunch. <i>noten - lactose - ei - gluten</i>	
APPELTJE	9.00
Geserveerd op een bedje van huisgemaakte amandelspijs en korstdeeg met een vanillesaus. <i>noten - lactose - ei - gluten</i>	
ARRETJESCAKE	11.00
Een 'machtig' stukje Oudhollandse koude cake van cacao, chocolade en tarwekoekjes. <i>noten - lactose - ei - gluten</i>	
FRIANDISES	8.50
Bij een heerlijk kopje koffie of thee. <i>noten - lactose - ei - gluten</i>	
ASSORTIMENT KAAS	15.50
Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en kletzenbrood. <i>noten - lactose - gluten</i>	

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

WILD MENU

41.50

VOORGERECHT

WILDZWIJN

Dun gesneden ham met een kleurrijk salade boeket en zoetzure sjalotten.

SOEP

WILD

Dubbel getrokken bouillon met prei, knolselderij en een vleugje truffel.

HOOFDGERECHT

WILDSTOOF

In een saus van peperkoek en een garnituur van mousseline en rode kool.

noten - gluten

DESSERT

POMPOEN

Een winterse combinatie van mousse, cake, ijs en crunch.

noten - lactose - ei - gluten



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!