

HERZLICH WILLKOMMEN IN RESTAURANT V

Die Liebe zum Beruf bedeutet für uns Qualität ohne Kompromisse.
Das zeigt sich auch in unseren Gerichten. Diese werden mit naturbelassenen und qualitativ hochwertigen Zutaten aus der Region zubereitet. Wir kochen mit Respekt vor Mensch, Natur und Tier.

“Mit Leidenschaft und Fachwissen bereiten wir die überraschendsten und kreativsten Gerichte zu.“ Marc Giesbers, Executive Chef.

Vor diesem Hintergrund möchten wir Ihre kulinarischen Sinne anregen. Inspiriert von jeder Jahreszeit ist diese Speisekarte voller köstlicher Gerichte. Unser Küchenchef und sein Team werden Sie mit ihrer Vielseitigkeit überraschen. Durch unseren professionellen Service werden Sie von Wärme, Gemütlichkeit und Freundlichkeit umgeben sein, wie Sie es von Van der Valk gewohnt sind.

Guten Appetit!

Han & Ine van der Eijk

Geschäftsleitung

4. Generation der Van der Valk-Familie

SALATE & VORSPEISEN

- GRIECHISCHER SALAT**  13.50
Warmes Oregano-Brot mit einem Salat aus Gurken, roten Zwiebeln, Oliven, Paprika und Feta-Käse, begleitet von einem Joghurt-Dip.
- ABTEIKÄSE**  13.50
Bunter gemischter Salat mit Val-Dieu-Käse, Mango-Honig-Salsa und Mini-Röstbrotwürfel.
- CAESAR SALAT**  14.00
Berühmter Salat aus knackigem Römersalat, beträufelt mit einem Sardellendressing und zerdrückten Röstbrotwürfeln, Parmesankäse und einem gekochten Ei.
- BURRATA**  14.00
Gepaart mit marinierter Choggia und gelben Rüben, Feldsalat und Aceto Balsamico-Perlen.
- CARPACCIO** 16.00
Hauchdünn geschnittenes rohes Filet mit frischem Parmesankäse, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und einem bunten Salatbouquet.

SUPPEN

- TOMATEN**  9.50
Traditionelle Suppe mit Tomaten und Basilikum, mit oder ohne Fleischbällchen.
Serviert mit zwei Scheiben Brot und Butter.
- PILZ**  9.50
Cremige Suppe aus verschiedenen Waldpilzen mit einem Hauch von weißem Trüffelöl.
Serviert mit zwei Scheiben Brot und Butter.

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

EIERSPEISEN

3 STRAMMER MAX	12.50
Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot, Gouda-Käse, Backschinken und Salatbeilage.	
3 STRAMMER MAX SPEZIAL	14.00
Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot, Gouda-Käse, Backschinken, Tomate, Zwiebel und Salatgarnitur.	
OMELETT PUR 	12.50
Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot.	
BAUEROMELETT	14.00
Mit Gemüse, auf braunem oder weißen Sauerteigbrot.	

BROTGERICHTE

VENLOER LUNCH	14.25
Klassisches Mittagsggericht, bestehend aus einer Krokette, Spiegelei, Schinken, jungem Käse, Russischem Salat und einer leckeren Salatbeilage.	
MITTAGSPLATTE	15.50
Ein Venloer Lunch mit einer Tasse leckerer Tomatensuppe mit Fleischbällchen.	
FLEISCHKROKETTEN	12.00
Zwei Fleischkroketten mit braunem oder weißen Sauerteigbrot und Salatbeilage.	
BAUERNTOAST	13.00
Wahlweise mit braunem oder weißem Sauerteigbrot mit Schinken und jungem Käse, serviert mit Salatbeilage.	



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

BRUSCHETTA  11.00
Leckere Sauerteig-Knoblauch-Crostini mit einer schmackhaften Tomatenkomposition.

FLAMMKUCHEN 14.00
Dünner Blätterteig, belegt mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und Petersilie.

AVOCADO-TOAST  14.00
Drei getoastete Scheiben Sauerteigbrot (braun oder weiß) mit Avocado, Ei und Kirschtomaten.

HAUPTSPEISEN

CAESAR SALAT  17.50
Berühmter Salat aus knackigem Römersalat, beträufelt mit einem Sardellendressing und zerdrückten Röstbrotwürfeln, Parmesankäse und einem gekochten Ei.
Beilage: Hähnchenbrust (€5.00).

RAVIOLI  21.50
Teigkissen gefüllt mit einer Selleriecreme, gebratenen Pfifferlingen und einer Trüffelrahmsauce.
Die Ravioli werden mit Brot serviert.

TRADITIONELL FISH DES TAGES 29.50
Frischer Fang vom Fischhändler, der auf unterschiedliche Weise präsentiert wird.

*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

SCHNITZEL 22.50

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

SATAY 19.50

Zarte Hähnchenspieße, serviert mit Reis, Atjar, Erdnusssauce, Krabbencrackern und Serundeng.

HAMBURGER 20.50

Gegrillter Rindfleisch-Burger mit Zwiebel-Crisp, serviert mit Salat und Pommes frites.

VEGABURGER 20.50

Gegrillter Burger mit knusprigen Zwiebeln, serviert mit Salat und Pommes frites.

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.

*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

BEILAGEN

- WARMES SAUERTEIGBROT FÜR ZWEI PERSONEN 7.50
Mit Butter und Kräuterbutter.
- Mit Aioli, Tapenade und Kräuterkäse. 9.50
- TRÜFFEL-POMMES FÜR ZWEI PERSONEN 7.00
Mit Trüffelmayonnaise, Parmesan Käse, Meersalz und Petersilie.

NACHSPEISEN

- DAME BLANCHE  9.50
Unser Vanilleeisklassiker in einer modernen Variante mit heißer Schokoladensaße, verfeinert mit weißen Schokoladenspritzern und Schlagsahne.
- HIMBEERE 9.50
Luftiges Himbeerparfait auf einem Boden aus Puffreis, einem Mangosorbet und einer Macedoine aus verschiedenen roten Früchten.
- BUTTERMILCHSPEISE 8.00
Aus dem kleinen Dorf Velden, serviert mit einem Kompott aus marinierten Waldfrüchten und Karamelleis.
- FRIANDISES 8.50
Bei einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.