

# VAN HARTE WELKOM IN RESTAURANT V

Liefde voor het vak betekent voor ons kwaliteit zonder concessies.  
Dit is ook terug te vinden in onze gerechten. Deze worden bereid met eerlijke grondstoffen uit de regio van de allerhoogste kwaliteit.  
Wij koken met respect voor de natuur en het leven.

"Met gedreven vakmanschap bereiden wij de meest verrassende en creatieve gerechten." Executive chef, Marc Giesbers.

Vanuit deze gedachtegang worden uw culinaire zintuigen geprikkeld.  
Geïnspireerd door het seizoen staat deze kaart vol met heerlijke gerechten.  
Onze chef-kok en zijn team zullen u verrassen door de veelzijdigheid hiervan.  
Met onze vakkundige service wordt u omringd met warmte, gezelligheid en vriendelijkheid zoals u het bij Van der Valk gewend bent.

Eet smakelijk!

*Han & Ine van der Eijk*



Directie

4e generatie familie Van der Valk

## SALADES & VOORGERECHTEN

<b>GRIEKSE SALADE</b> 	13.50
Warm oreganobrood gepresenteerd met een salade van komkommer, rode ui, olijven, paprika en Fetakaas, vergezeld met een yoghurt dip.	
<b>ABDIJ KAAS</b> 	13.50
Kleurrijke gemengde salade met Val-Dieu kaas, mango-honingsalsa en minicroutons.	
<b>CAESAR SALADE</b> 	14.00
Bekende salade van knapperige Romeinse sla, besprenkeld met een ansjovisdressing en desembrood croutons, Parmezaanse kaas en een gekookt eitje.	
<b>BURRATA</b> 	14.00
In combinatie met gemarineerde Choggia en gele biet, veldsla en aceto balsamico pareltjes.	
<b>CARPACCIO</b>	16.00
Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en een kleurrijk saladeboeket.	

## SOEPEN

<b>TOMATEN</b> 	9.50
Traditionele soep, gemaakt van tomaat en basilicum, met of zonder gehaktballetjes. Geserveerd met twee sneetjes brood en boter.	
<b>ZWAM</b> 	9.50
Romige soep van verschillende bospaddenstoelen met een vleugje witte truffelolie. Geserveerd met twee sneetjes brood en boter.	

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

## EIERGERECHTEN

<b>3 EI UITSMIJTER</b>	12.50
Met bruin of wit desembrood, Goudse kaas, achterham en sla garnituur.	
<b>3 EI UITSMIJTER SPECIAAL</b>	14.00
Met bruin of wit desembrood, Goudse kaas, achterham, tomaat, ui en sla garnituur.	
<b>OMELET NATUREL</b> 	12.50
Met bruin of wit desembrood.	
<b>BOERENOMELET</b>	14.00
Met groenten, op bruin of wit desembrood.	

## BROODGERECHTEN

<b>VENLO LUNCH</b>	14.25
Klassiek lunchgerecht bestaande uit een kroket, gebakken ei, ham, jonge kaas, huzarensalade en een lekkere sla garnituur.	
<b>12-UURTJE</b>	15.50
Een Venlo lunch met een kopje lekkere tomatensoep met balletjes.	
<b>KROKETTEN</b>	12.00
Twee kroketten met bruin of wit desembrood en sla garnituur.	
<b>BOERENTOSTI</b>	13.00
Keuze uit bruin of wit desembrood met achterham en jonge kaas, geserveerd met sla garnituur.	

BRUSCHETTA  11.00  
Overheerlijke desem knoflookcrostini met een smaakvolle tomatencompositie.

FLAMMKUCHEN 14.00  
Dun bladerdeeg bedekt met crème fraîche, ui, spek en peterselie.

AVOCADO TOAST  14.00  
Drie getoaste sneetjes bruin of wit desembrood met avocado, ei en cherrytomaatjes.

## HOOFDGERECHTEN

CAESAR SALADE  17.50  
Bekende salade van knapperige Romeinse sla, besprenkeld met een ansjovisdressing en desembrood croutons, Parmezaanse kaas en een gekookt eitje.  
Supplement: kipfilet (€5.00).

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

VIS VAN DE DAG 29.50  
Verse vangst van de visboer op een wisselende manier gepresenteerd.

*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

## SCHNITZEL 22.50

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

## SATÉ 19.50

Malse kipspiesjes geserveerd met rijst, atjar, pindasaus, kroepoek en seroendeng.

## HAMBURGER 20.50

Gegrilde rundvleesburger, belegd met een uienkrokant, geserveerd met sla en friet.

## VEGABURGER 20.50

Gegrilde burger belegd met een uienkrokant, geserveerd met sla en friet.

## 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.

*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

## SUPPLEMENTEN

WARME DESEMBOL VOOR 2 PERSONEN	7.50
Met boter en kruidenboter.	
Met aioli, tapenade en kruidenkaas.	9.50
TRUFFELFRIET VOOR 2 PERSONEN	7.00
Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zeezout en peterselie.	

## DESSERTS

DAME BLANCHE 	9.50
Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje met warme chocoladesaus afgemaakt met witte chocolade schotsen en slagroom.	
RASPBERRY	9.50
Luchtige frambozenparfait op een bodem van gepofte rijst, een sorbet van mango en een macedoine van verschillend rood fruit.	
HANGOP	8.00
Uit het dorpje Velden, geserveerd met een compote van gemarineerde bosvruchten en karamel-ijs.	
FRIANDISES	8.50
Met een lekker kopje koffie of thee.	