

Van den Valk Klassiken

Vorspeisen

Valk carpaccio

Zartes Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise oder Pesto, knusprigen Pinienkernen, Parmesan und Rucola.

Vitello tonato

Dünn geschnittene, langsam gegarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, serviert mit Tomaten-Antibiose und süß-sauren Zwiebeln.

Geräucherte Lachs-Tatar

Tatar aus geräuchertem Lachs mit Edamame-Bohnen, Meerrettichcreme und leicht scharfen Wasabi-Chips.

Burrata

Cremige Burrata mit sonnengetrockneten Tomaten, Basilikumöl und Rote-Bete-Pulver.

Hauptgerichte

Valk Rinderfilet 200 Gramm

Das klassische Van der Valk Rinderfilet.

Valk burger

Klassischer Cheeseburger mit Brioche-Brötchen, Rinderburger, Bacon und geschmolzenem Cheddar-Käse.

Traditionelle Hähnchen-Satay

Schmackhafte Hähnchenschenkel mit Satésauce, Atjar, knusprigen Chips und Pommes.

Lachs

Lachsfilet mit einer Kräuterkruste aus Dill und Estragon, serviert mit geschmortem Fenchel und knusprigem Pak Choi.

Wienerschnitzel

Panierte Schweineschnitzel mit klassischer Wiener Garnitur.

Desserts

Traditionelle Dame Blanche

Eine traditionelle Dame Blanche mit Vanilleeis, Schokoladensauce, knusprigen Mandeln und einem Klecks Schlagsahne.

Crème brûlée

Cremiger, süßer Pudding mit Vanillegeschmack, gekrönt mit karamellisiertem Zucker.

Valk sorbet

Drei Sorten Sorbet, frische Früchte, Himbeersauce und garniert mit Schlagsahne.

3-Gänge €36,50 (Zwischengericht, Hauptgericht und Dessert)

3-Gänge €39,50 (Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

4-Gänge €41,50 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht und Dessert)



Saisonkarte

Vorspeisen

✔ Betuwse Birnen

Pochierte Birne mit Blauschimmelkäse, gerösteten Walnüssen und Balsamicodressing.

✔ Ziegenkäsesalat

Mesclun-Salat mit Crunch von Pekannüssen, Dattel-Balsamico und getrockneten Aprikosen n

Geräucherte Entenbrust

Dünn geschnittene geräucherte Entenbrust mit Orangenmarmelade, gerösteter Rübe und Feigensirup

Zwischengericht

✔ Tomatensuppe à la Valk

Tomatensuppe mit cremigem Crème fraîche und frischem Basilikum nach traditionellem Familienrezept.

✔ Burgundische Zwiebelsuppe

Traditionelle Zwiebelsuppe mit karamellisierten Zwiebeln, Käse und knusprigen Croutons.

✔ Waldpilzsuppe

Cremige Waldpilzsuppe mit Knoblauchcroutons und frischem Schnittlauch.

Hauptgerichte

Coq au vin

Hühner-Eintopf in einer reichhaltigen Burgunder-Weinsauce mit Schalotten, Speck und frischem Thymian.

Seebarsch

Auf der Haut gebratener Seebarsch, serviert mit Wokgemüse aus Pak Choi und Rettich.

✔ Risotto

Parmesankäse, frischer Limette, knusprigem Spinat, süß-sauren Tomaten und würzigem Rucola.

Desserts

Tarte Tatin

Tarte Tatin serviert mit Vanilleeis, einer Garnitur aus frischen Früchten und verfeinert mit einer reichen Karamellsauce.

Moelleux au Chocolat

Lauwarmes Schokoladenküchlein, begleitet von erfrischendem Himbeersorbet und einer fruchtigen Waldfruchtgelee.

Kaffee mit Friandises

Kaffee serviert mit einer Auswahl an feinen Petit Fours und köstlichen Pralinen.