

3 - EN 4 GANGEN MENU

3-gangen € 36.5 (Tussen-, hoofd- en nagerecht) 3-gangen € 39.5 (Voor-, hoofd- en nagerecht)

4-gangen € 41.5 (Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht)

Van den Valk Klassieken

Voorgerechten

Valk carpaccio

Malse rundercarpaccio met truffelmayonaise of pesto, knapperige pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola

Vitello tonato

Dungesneden, langzaam gegaard kalfsmuis met tonijn crème geserveerd met tomaten antibiose en zoetzuur uien

Gerookte zalm tartare

Tartare van gerookte zalm met Edamame bonen, mierikswortel crème en lichtpittige wasabi kroepoek

Burrata

Romige buratta met zongedroogde tomaten, basilicumolie en bietenpoeder

Hoofdgerechten

Valk kogelbiefstuk 200 gram

De klassieke Van der Valk kogelbiefstuk

Valk burger

Klassieke cheeseburger met briochebrood, runderhamburger, bacon en gesmolten cheddar kaas

Traditionele kipsaté

Smaakvolle kippendijen met satésaus, atjar, knapperige kroepoek en friet

Zalm

Zalmfilet met een kruidenkorst van dille en dragon, geserveerd met gestoofde venkel en knapperige paksoi

Wienerschnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel met een klassiek Wiener garnituur

Desserts

Traditionele dame blanche

Een traditionele dame blanche met vanille-ijs, chocoladesaus, knapperige amandelen en een toefje slagroom.

Crème brûlée

Romige, zoete custard met vanillesmaak, afgetopt met gebrande bruine suiker.

Valk sorbet

Drie soorten sorbetijs, verse vruchten, frambozensaus en afgemaakt met slagroom.

3 - EN 4 GANGEN MENU

3-gangen € 36.5 (Tussen-, hoofd- en nagerecht) 3-gangen € 39.5 (Voor-, hoofd- en nagerecht)

4-gangen € 41.5 (Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht)

Seizoenskaart

Voorgerechten

✔ Betuwse peren

Gepocheerde peer met blauwadder stilton, geroosterd walnoten en balsamico dressing

✔ Geitenkaassalade

Salade mesclun, met crunch van pecannoten, dadel balsamico en gedroogde abrikozen

Gerookte eendenfilet

Dungesneden gerookte eendenfilet met sinaasappelmarmelade, gepofte biet en vijgensiroop

Tussengerecht

✔ Tomatensoep à la Valk

Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familiecept

✔ Bourgondische uiensoep

Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, kaas en knapperige croutons

✔ Bospaddenstoelensoep

Romige bospaddenstoelensoep met knoflookcroutons en verse bieslook

Hoofdgerechten

Coq au vin

Traditionele kipstoof in een rijke Bourgogne-wijnjus met sjalotten, spek en verse tijm

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaars, geserveerd met roerbakgroenten van paksoi en rettich

✔ Risotto

Parmezaanse kaas, frisse limoen, knapperige spinazie, zoetzure tomaat en pittige rucola

Desserts

Tarte Tatin

Tarte tatin geserveerd met vanille-ijs, een garnituur van vers fruit en afgewerkt met een rijke karamelsaus

Moelleux van chocolade

Lauwwarm chocoladetaartje, vergezeld van verfrissende frambozensorbet en een fruitige bosvruchtengelei

Koffie met friandises

Koffie geserveerd met een selectie van verfijnde petit fours en heerlijke bonbons