

Van den Valk Klassieken

Vorspeisen

Valk carpaccio

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

Vitello tonato

Dünn geschnittenes, langsam gegartes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, serviert mit Tomatenantiboise und süß-sauren Zwiebeln.

Geräucherte Lachs-Tatar

Geräuchertes Lachstatar mit Crème fraîche und Schnittlauch, serviert mit Meerrettichcreme.

Burrata

Burrata mit geräuchertem Knoblauchcreme und Arbequina-Olivenöl.

Hauptgerichte

Valk kogelbiefstuk 200 gram

Das klassische Van der Valk Filetsteak.

Valk burger

Klassischer Cheeseburger mit weichem Briochebrot, Rinderhackfleisch, knusprigem Bacon und geschmolzenem Cheddar-Käse.

Traditionelle Hähnchen-Satay

Geschmackvolle Hähnchenschenkel mit Satay-Sauce, Atjar, knusprigen Krabbenchips und Pommes Frites.

Lachs

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

Wienerschnitzel

Paniertes 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 Vanillepudding, gekrönt mit karamellisiertem Rohrzucker.

Valk sorbet

Drei Sorten Sorbet, frisches Obst, Erdbeersauce und ein Klecks Schlagsahne.



3-Gänge €36,50 (Zwischen-, Haupt- und Nachspeise)

3-Gänge €39,50 (Vorspeise, Haupt- und Nachspeise)

4-Gänge €41,50 (Vorspeise, Zwischen-, Haupt- und Nachspeise)

Saisonkarte

Voorgerechten

Rilette

Rilette von Kaninchen mit Lardo di Colonnata und knusprigem Pancetta.

Cocktail fruits du mer

Garnelen, Flusskrebs-Schwänze, Zitrusfrüchte und Meerrettichcreme.

Betuwse Birnen

Poached Birne mit Blue Stilton, gerösteten Walnüssen und einer Balsamico-Dressing.

Tussengerecht

Tomatensuppe à la Valk

Frisch zubereitete Tomatensuppe mit cremiger Crème fraîche und frischem Basilikum nach traditionellem Familienrezept.

Burgundische Zwiebelsuppe.

Traditionelle Zwiebelsuppe mit karamellisierten Zwiebeln, Käse und knusprigen Croutons.

Bisque

Bisque aus Schalentieren und Garnelen in Tempura.

Hoofdgerechten

Coq au vin

Traditioneller Hähnchen-Eintopf in einer reichen Burgunder-Weinsauce mit Schalotten, Speck und frischem Thymian.

Heilbot

Gebatener Heilbutt, serviert mit cremigem Safranrisotto und frischem Zitronen-Beurre-Blanc.

Frittata

Ein köstliches Eigericht mit frischem Spinat, Pilzen, Parmesan und getrockneten Tomaten.

Desserts

Meringue

Luftiges Haselnusskrokant mit einer reichhaltigen Dulce-de-Leche-Füllung.

Gateau chaud

Gateau Chaud mit Zartbitterschokoladenganche, Schokoladenmousse und Schokoladengelee.

Kaffee mit Friandises

Kaffee serviert mit einer Auswahl köstlicher süßer Leckereien.