

Van den Valk Klassieken

Voorgerechten

Valk carpaccio

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

Vitello tonato

Dungesneden, langzaam gegaarde kalfsmuis met tonijncrème, geserveerd met tomatenantiboise en zoetzure uien

Gerookte zalm tartare

Gerookte zalmtartaar met crème fraîche en bieslook, geserveerd met mierikswortelcrème

Burrata

Burrata met crème van gerookte knoflook en Arbequina-olijfolie

Hoofdgerechten

Valk kogelbiefstuk 200 gram

De klassieke Van der Valk kogelbiefstuk

Valk burger

Klassieke cheeseburger met zacht briochebrood, runderhamburger, knapperige 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 rietsuiker

Valk sorbet

Drie soorten sorbetijs, vers fruit, aardbeiensaus en een toefje slagroom



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

Rilette

Rilette van konijn met lardo di Colonnata en crispy pancetta

Cocktail fruits du mer

Rivierkreeftstaartjes, garnalen, citrus en mierikswortelcrème

Betuwse peren

Gepocheerde peer met blauwader Stilton, geroosterde walnoten en een balsamico dressing

Tussengerecht

Tomatensoep à la Valk

Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familie-recept

Bourgondische uiensoep

Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, kaas en knapperige croutons

Bisque

Bisque van schaaldieren en gamba in tempura

Hoofdgerechten

Coq au vin

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

Heilbot

Gebakken heilbot, geserveerd met romige saffraanrisotto en een frisse citroen beurre blanc

Frittata

Een heerlijk ei gerecht met verse spinazie, paddenstoelen, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten

Desserts

Meringue

Luchtige hazelnootkruim met een rijke dulce de leche vulling

Gateau chaud

Gateau chaud met pure chocoladeganache, chocolademousse en chocolade gelei

Koffie met friandises

Koffie geserveerd met een selectie van heerlijke zoete lekkernijen