

3- GANGEN KEUZEDINER

Voorgerechten

Met onze menukaart nemen we u graag mee op een culinaire reis terug in de tijd. Begin uw avontuur met een van onze voorgerechten die zijn geïnspireerd door meer dan 150 jaar Van der Valk geschiedenis. Van de klassieke garnalencocktail en de traditionele tomatensoep volgens Valk familierecept samen met modernere, nieuwe gerechten.

VALK CARPACCIO

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

GEROOKTE ZALM TARTARE

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

VITELLO TONATO

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



BURRATA

Romige buratta met zongedroogde tomaten, basilicumolie en bietenpoeder

KIPPENSOEP

Een typisch Hollandse kippensoep met verse groenten, krachtige bouillon en vermicelli



TOMATENSOEP A LA VALK

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



3- GANGEN KEUZEDINER

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN 200 gram

VALK KOGELBIEFSTUK

De klassieke Van der Valk kogelbiefstuk

VALK BURGER

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

VALK SCHNITZELGERECHTEN 200 gram

WIENERSCHNITZEL

Gepaneerde varkensschnitzel met een klassiek Wiener garnituur

VISGERECHTEN

ZALM

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

VEGETARISCHE GERECHTEN



RISOTTO

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



3-GANGEN KEUZEDINER

Desserts

CRÈME BRULÉE

Romige, zoete custard met vanillesmaak met gebrande bruine suiker

TRADITIONELE DAME BLANCHE

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

VALK SORBET

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

