

VAN DER VALK HOTEL TIEL

Eine kulinarische Zeitreise voller Gastfreundschaft und Tradition

Begeben Sie sich mit uns auf eine Zeitreise durch mehr als 150 Jahre Van der Valk Geschichte. Was einst als bescheidenes Café im 19. Jahrhundert begann, hat sich im 20. Jahrhundert zu einem florierenden Hotel- und Gastgewerbeunternehmen voller Familiengeschichten entwickelt.

SEIT MEHR ALS 150 JAHREN HABEN WIR MEHRERE GENERATIONEN VON "VALKEN"-GÄSTE MIT WARMEM HERZEN EMPFANGEN

Die beeindruckende Geschichte von Van der Valk führt uns mehr als 150 Jahre zurück, als Nicolaas Van der Valk 1862 das Bauernhaus Gouden Leeuw in Voorschoten kaufte. Vor 150 Jahren ahnte noch niemand, dass dieser Kauf der Beginn eines riesigen Familienunternehmens sein würde, das die niederländische Hotel- und Gastgewerbewelt entscheidend prägen würde. Es war Martinus van der Valk, der 1929 das Geschäft seines Vaters übernahm und expandierte.

EINE MAHLZEIT WIE ZU HAUSE

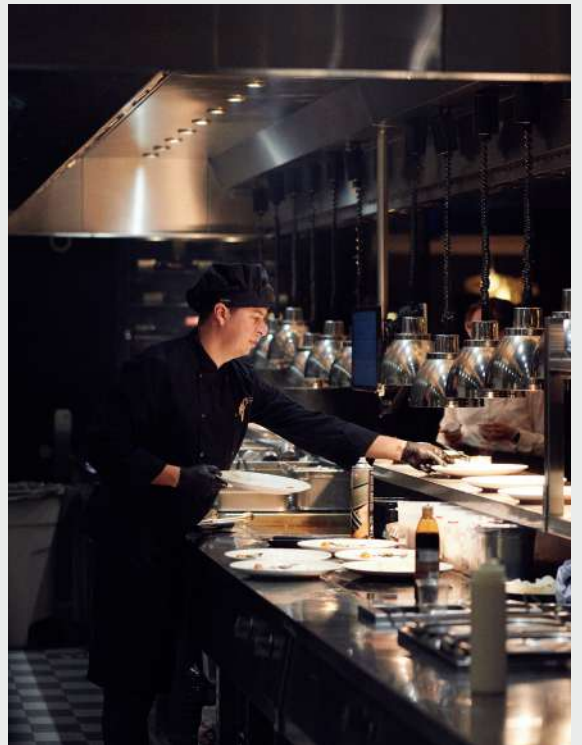
Martinus hatte von Anfang an eine klare Vorstellung vom Restaurant Van der Valk. Die Gäste sollten eine Mahlzeit zu sich nehmen können, wie er es zu Hause bei seiner Mutter immer getan hatte. Martinus selbst war während seiner Arbeit im Autohaus viel unterwegs und aß daher oft auswärts. Aber das Essen, das ihm serviert wurde, ließ ihn sich nach dem Essen zu Hause sehnen. Wenn man nur unterwegs so gut essen könnte wie zu Hause. Mit diesem Gedanken steckte das Konzept der Van der Valk Restaurants in den Kinderschuhen. Ein zugängliches Restaurant, in dem die Gäste eine Mahlzeit wie zu Hause genießen konnten.

GENIEßEN SIE UNSERE ZEITLOSEN VALK-KLASSIKER UND GEHEIMEN FAMILIENREZEPTE

Und nun, Generationen später, führt die vierte Generation der "Valks" im Van der Valk Hotel Tiel die Tradition der Gastfreundschaft mit Stolz fort. Unsere Speisekarte ist daher eine Hommage an die traditionellen Valk-Gerichte, die unsere Gäste im Laufe der Jahre bestellt haben, so wie Martinus van der Valk sie einst erfand. Genießen Sie unser berühmtes Valker Schnitzel, das zarte Steak und die köstliche Tomatensuppe, zubereitet nach dem geheimen Valker Familienrezept. Wir heißen Sie herzlich willkommen zu einer kulinarischen Reise voller Tradition und Atmosphäre, wie Sie sie nur bei Van der Valk finden.

Guten Appetit!

Großvater Valk wusste es schon genau. Er wollte seinen Gästen ein Essen servieren, wie er es selbst zu Hause essen wollte. Vielleicht liegt hierin die Erklärung für seinen Erfolg. Martinus spürte genau, was der Niederländer mochte, und so fanden Millionen von Gästen den Weg in eines "seiner" Restaurants mit dem Tukan auf dem Dach. Sie nicht mehr. Die Schale mit Apfelmus garantierte eine familiäre, heimliche Umgebung, wo man immer hingehen konnte."



Salat mit Ziegen-

Appetitaneigen

Betuwe-Plattenschinken

Johan Augustinus Metzgermeister aus Tiel. Getrockneter, geräucherter und gereifter Plattenschinken 50 g. 8.5

Bruschetta

2 Stücke Brot, belegt mit einer leckeren Mischung aus frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und einem Schuss nativem Olivenöl extra. 8.5

Brottafel

Krustiges Bruchbrot mit cremiger Aioli, weicher Kräuterbutter und grober Tomatentapenade. 6.5

Salate

Toekan

Ein gemischter Salat mit geschnittenen traditionellen Falkenschnitzeln, würzigem, gereiftem Käse, einem 4-Minuten-Ei knusprigem Speck und cremiger Zitronenmayonnaise. 15.5

Klassieke Cäsar

Kleiner Edelstein, cremiges Sardellendressing, weichgekochtes Ei und Parmesankäse. 14.5

Ziegenkäse

Salat aus Mesclun, mit knackigen Pekannüssen, Dattel-Balsamico und getrockneten Aprikosen. 13.5
Weinempfehlung: TOOS Rosé | Grenache | Frankreich | 2022 5.5

Warm geräucherter Lachs

Gemischter Salat mit warmem Räucherlachs, Essigurke, Zitronenschale und Meerrettichcreme. 14.5

Täglich zum Mittagessen ab 11.30 Uhr und zum Abendessen von 17 bis 22 Uhr geöffnet.

Möchten Sie etwas Zusätzliches bestellen, z. B. Pommes frites oder eine leckere Soße? Dann schauen Sie auf Seite

Vorspeisen

Mit unserer Speisekarte möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise in die Vergangenheit mitnehmen. Beginnen Sie Ihr Abenteuer mit einer unserer Vorspeisen, die von der mehr als 150-jährigen Geschichte von Van der Valk inspiriert sind. Vom klassischen Steak Tartare und der traditionellen Tomatensuppe nach dem Valk-Familienrezept bis hin zu modernen, neuen Gerichten.

Steak Tartar

Klassisches Steak Tartare, gewürzt mit Gurke, Senf und Worcestershire-Sauce, weich gekochtes Ei und Brioche-Brot 14.5

Valk carpaccio

Zartes Rindercarpaccio mit cremiger Trüffelmayonnaise oder Pesto, knackigen Pinienkernen, leckerem Parmesan und Rucola, nach traditionellem Valk-Rezept. 13.5

Tatar vom geräucherten Lachs

Tatar von schottischem Räucherlachs mit Crème fraîche und Schnittlauch, serviert mit Meerrettichcreme 13.5

Vitello tonato

Dünn geschnittenes, langsam gegartes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, serviert mit Tomatenantibiose und süß-sauren Zwiebeln. 15

Thunfisch Tataki

Leicht angebratenes Thunfischfilet mit einer Sesamkruste, serviert mit Seetangsalat und Sesamcreme. 15

Burrata

Cremige Burrata mit sonnengetrockneten Tomaten, Basilikumöl und Rote-Bete-Pulver 14.5

Herbstliche Gerichte

Geräuchertes Entenfilet

Dünn geschnittenes geräuchertes Entenfilet mit Orangenmarmelade, gerösteter roter Bete und Feigensirup 12,5
Weinempfehlung: Doppio Passo | Primitivo | Italien | 2022 7

Betuwe-Birnen

Pochierte Birne mit Blueadder-Stilton, gerösteten Walnüssen und Balsamico-Dressing. 13
Weinempfehlung: Dunavar | Pinot Noir | Ungarn | 2021 6,5

Suppen

✔ Tomatensuppe à la Valk

Frisch zubereitete Tomatensuppe mit cremiger Crème fraîche und frischem Basilikum nach traditionellem Familienrezept. 7.5

✔ Burgunder Zwiebelsuppe

Traditionelle Zwiebelsuppe mit karamellisierten Zwiebeln, Käse und knusprigen Croutons. 7.5

Hühnersuppe

Eine typisch holländische Hühnersuppe mit frischem Gemüse, kräftiger Brühe und Nudeln. 8.5

🍁 Herbstliches Gericht

✔ Pilzsuppe

Cremige Waldpilzsuppe mit Knoblauchcroutons und frischem Schnittlauch. 7.5



Valk Carpaccio



Klassisches Steak Tartar

Hauptgerichte

In unseren Hauptgerichten, Einfachheit und den Komfort einer Mahlzeit wie zu Hause, das uralte Konzept. Mit unseren leckeren, gutbürgerlichen Gerichten ist unsere Küche eine Hommage an die traditionellen Valker Gerichte, wie das berühmte Valker Schnitzel und das holländische Steak. Alles mit der gleichen Liebe und Leidenschaft zubereitet, die Martinus van der Valk im Sinn hatte.

Fleischgerichte

Tournedos vom Rind 220 Gramm

Zartes Rinderlendenfilet 28,5 g

Chateaubriand vom Rinderfilet 440 g

Chateaubriand für zwei Personen mit sautierten Pilzen und Zwiebeln 52.5

Valk steakkugel 200 gram

Das klassische Van-der-Valk-Kugelfleisch. 24.5

Traditionelles Hähnchen-Satay

Leckere Hähnchenschenkel mit Satay-Sauce, Atjar und knusprigen Krabbencrackern. 19.5

Medaillon vom Schweinefilet 200 Gramm

Zartes Medaillon vom Schweinefilet mit einer Jagdsauce aus geräuchertem Speck, karamellisierten Zwiebeln und knusprigen Haselnussstreuseln. 24.5

Valk burger

Klassischer Cheeseburger mit weichem Brioche-Brot, Rindfleisch-Burger, knusprigem Speck und geschmolzenem Cheddar-Käse 19,5

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Pommes frites, Mayonnaise und holländischem Salat serviert.

Herbstliche Gerichte

Coq au vin

Traditioneller Hühnereintopf in einer reichen Burgunderweinsauce mit Schalotten, Speck und frischem Thymian. 20.5
Weinempfehlung: Dunavar | Pinot Noir | Ungarn | 2021 6.5

Hirschsteakfilet

Hirschsteakfilet, serviert mit einer delikaten Sauce bordelaise von Kirschen und Schokolade. 24.5
Weinempfehlung: Doppio Passo | Primitivo | Italien | 2022 7

Wildragout

Wildbret-Eintopf von Reh, Wildschwein und Hase. 26.5
Weinempfehlung: Doppio Passo | Primitivo | Italien | 2022 7

Extras zu Zusatzauftrag

Auf Seite 11 finden Sie alle unsere Extras, die Sie als Beilage bestellen können. Genießen Sie köstliche Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und einer Vielzahl von Soßen, die perfekt zu Ihren Fleischgerichte.



Chateaubriand vom Rinderfilet

Valk Schnitzelgerichte

Wienerschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit klassischer Wiener Garnitur. 200 g 19,5 | 280 g 22,5

Schnitzel ' Le Blanc'

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Tomate, knusprig gebratenen Zwiebeln und überbacken mit gratiniertem Käse.

200 g 22,5 | 280 g 26,5

Jägerschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit einer cremigen Pilzsauce mit Petersilie und leckerem Lauch-Birnen-Kompott. 200 g 22,5 | 280 g 26,5

Holsteinerschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit 2 frischen Spiegeleiern, Sardellen und leckeren Kapern.

200 g 22,5 | 280 g 26,5

Cordon blue

Paniertes Schweineschnitzel, mit Metzgerschinken und cremigem Emmentaler Käse. 21



Wienerschnitzel



Lachs

Fischgerichte

Seezunge

Seezunge mit Zitrone und frischer Petersilie 350-400 g 35

Garnelen

Gebratene Nudeln mit leckeren Tigergarnelen, frischem Gemüse und süßer Teriyaki-Sauce. 24.5

Lachs

Lachsfilet mit einer Kräuterkruste aus Dill und Estragon, serviert mit geschmortem Fenchel und knusprigem Pak Choi. 24.5

Herbstliches Gericht

Wolfsbarsch

Auf der Haut gebackener Wolfsbarsch, serviert mit gebratenem Gemüse aus Pak Choi und Rettich. 22.5

Weinempfehlung: Gavi | Terre del Barolo | Italien | DOCG | 2020 7.85

Vegetarische Gerichte

Risotto

Parmesankäse, frische Limette, knackiger Spinat, süß-saure Tomate und Rucola. 19.5

Cannelloni

Frische Cannelloni, gefüllt mit cremigem Käse, frischem Spinat und Pilzen. 19.5

Für die Kleinsten in unserem Restaurant haben wir eine spezielle Speisekarte, die Valk Kids-Karte. Dieses enthält die bekanntesten Klassiker. Kleinere Kinder können die leckeren Van der Valk-Klassiker genießen. Außerdem bieten wir lustige Malvorlagen an und haben eine Kinderecke, in der sich die Kleinen austoben können. So kann jeder einen schönen Abend bei uns verbringen.



Extras zum Bestellen

Scharfe Sauce

Zur Auswahl stehen: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Pilzsauce, Jagdsauce, Rotweinsauce, Sauce Hollandaise, Satay-Sauce, Geschmolzene Kräuterbutter. 2

Apfelmus 2

Imbiss-Sauce

Zur Auswahl stehen: Mayonnaise, Ketchup, Senf, Curry, Chilisauce. 1

Gebratene Champignons und Zwiebeln 3,5

Pommes frites mit Mayonnaise 3,75

Beladene Pommes frites

Mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse. 4,75

Pellkartoffeln 2,75



Valk Sorbet

Lieven een koffie?

Koffie Special

Kies voor een heerlijke koffie met een likeur naar keuze. 7.5
Koffie, cappuccino, espresso, dubbele espresso, koffie verkeerd of een latte macchiato

Koffie met friandises

Koffie geserveerd met een selectie van verfijnde petit fours en heerlijke bonbons. 8.5

Espresso Martini 9.5

Desserts

Beenden Sie Ihr köstliches Abendessen mit einem unserer Desserts, die von der reichen Familiengeschichte von Van der Valk inspiriert sind. Vom klassischen Valk-Sorbet bis zur traditionellen dame blanche - jedes Dessert ist eine süße Erinnerung an die köstlichen Familienrezepte, die uns einst geprägt haben.

Vanille-Panna-Cotta

Feste Creme mit dem süß-sauren Geschmack von roten Früchten, verfeinert mit knusprigen Bastogne-Krümeln. 7.75

Crème brûlée

Cremiger, süßer Vanillepudding mit geröstetem braunem Zucker. 7.75

Traditionelle Dame blanche

Eine traditionelle dame blanche mit cremigem Vanilleeis, süßer Schokoladensauce, knusprigen Mandeln und einem Klacks Schlagsahne. 7,75 und mit extra Eierlikör 1

Tiramisu

Mascarponecreme mit einem Hauch von Amaretto, Kaffee und Langfinger 8.5

Valk sorbet

Van der Valk's traditionelles Sorbet, bestehend aus drei Sorten Sorbet-Eis, frischem Obst süßer Himbeersauce und Schlagsahne als Krönung. 8.5

Käsetafel

Eine reichhaltige Käseplatte mit Stilton, Port Salut, Manchego, Reypenaer, Fladenbrot und Apfeldicksaft. 15.5

Herbstliche Gerichte

Tarte Tatin

Tarte Tatin, serviert mit Vanilleeis, garniert mit frischem Obst und verfeinert mit einer reichhaltigen Karamellsauce.

9.5

Weinempfehlung: Ouma se wyn | Muscadelle | Weltevrede | Südafrika | 2020 7

Moelleux-Schokolade

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit erfrischendem Himbeersorbet und einer fruchtigen Waldfruchtgelee. 8

Weinempfehlung: Tawny Port | Barros | Portugal | 4,5

Getränke

KAFFEE UND TEE

- Kaffee 3.5
- Cappuccino 3.75
- Latte Macchiato 4.25
- Falscher Kaffee 3.75
- Espresso 3
- Dubbele Espresso 4.25
- Espresso Macchiato 3.5
- Heiße Schokoladenmilch 3.5
- Schlagsahne 0.75
- Tee 3.5
- Frischer Minztee 4.25
- Frischer Ingwertee 4.25

KOFFIE SPECIALS

- Irish coffee 8.5
- Spanish coffee 8.5
- French coffee 8.5
- DOM coffee 8.5
- Italian coffee 8.5

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

- Coca-Cola 3.5
- Coca-Cola Zero 3.5
- Fuze Tea Sparkeling 3.75
- Fuze Tea Peach 3.75
- Fuze Tea Mango 3.75
- Fuze Tea Green 3.75
- Fanta Orange 3.5
- Fanta Cassis 3.5
- Sprite 3.5
- Rivella 4
- Royal Bliss Ginger ale 4
- Royal Bliss Tonic Water 4
- Royal Bliss Signature Tonic 4
- Spa blau 25cl 3.25
- Spa blau 75cl 7.5

- Spa rot 25cl 3.25
- Spa rot 75cl 7.5
- Orangensaft 4.25
- Apfelsaft 3.75
- Tomatensaft 3.75
- Fristi 3.75
- Chocomel 3.75

BIER

- Spa Swinckels 0,25L 3.75
- Swinkels 0,5L 7
- La trappe Tripel vom Fass 6.5
- Seizoensbier vom Fass 6.5
- La trappe Blond 7.5
- La trappe Quadrupel 9.5
- La trappe Isidór 7.5
- La trappe Weiß 7.5
- Bavaria 0.0 4.5
- Bavaria Radler 4.5
- Cornet Oaked 9.5
- Molen Vuur en Vlam IPA 9.5
- Liefmans Fruitesse 7.5
- Desperados 7.5
- Bavaria weiß 0.0 5

BLASEN

- Jaume Serra Cava Brut Nature 18,5cl
- Val d'Óca Prosecco Frizzante
- Pommery Champagne Brut Royal
- Blasen 0.0

GLAS

7

FLASCHE

11
39
59.9
29

COCKTAILS

- Pornstar Martini 10
- Espresso Martini 10
- Mojito 10

Getränke

PSV

Barros Port Ruby 5.5
 Barros Port White 5.5
 Barros Port Tawny 5.5
 Sherry Dry 5.5
 Sherry Medium Dry 5.5
 Martini Bianco 5.75
 Martini Rosso 5.75
 Martini Fiero 5.75
 Martini Bellini 5.75

RUM

Bacardi Carta Blanca 5
 Bacardi Carta Negra 5.5
 Bacardi Lemon 5
 Bacardi Razz 5
 Bacardi Ocho 7.5
 Bacardi Caribbean Spiced 7
 Bacardi Añejo Cuatro 7

WODKA

Eristoff 5.25
 Grey Goose 8.5

GIN

Bombay Sapphire Gin 6.5
 Bombay Bramble 7
 Bombay Presse 7
 Hendrick's Gin 8

TEQUILA

Cazadores Blanco 6
 Cazadores Reposado 7

LIKEUR

Amaretto 5.35
 Aperol 4.75
 Baileys 5.25

Campari 5.25
 Cointreau 6.5
 D.O.M. Benedict 6.5
 Drambuie 6.5
 Grand Marnier Rouge 6.5
 Passoa 5
 Kahlua 5.25
 Limoncello Luxardo 5.25
 Licor 43 5.25
 Malibu Coconut Rum 4.5
 Safari 4.5
 ST-GERMAIN 8
 Tia Maria 5.25
 Southern comfort 6.5

WHISKEY

Aberfeldy 12 years 10.5
 Craiggelachie 13 years 9.5
 Dewar's White Label 6.5
 Dewar's 12 years 8.5
 Glenfiddich 12 years 9.5
 Jack Daniels 8.5
 Jameson 5.5
 Jim Beam 7
 JW Red Label 6.5
 JW Black label 9.5
 JW Gold label 10.5
 Monkey Shoulder 8.5
 Royal Brackla 12 years 11

COGNAC

Courvoisier VS 7.5
 Hennessy VS 9.5
 Remy Martin VSOP 10.5
 Remy Martin XO 19

Snacks

Toekan plateau

Oliven, salzige Nüsse, Fuet, Käsewürfel, frisches Pausenbrot mit Aioli, 4 knusprige Käsestäbchen und 4 Krokette. 19.5

Bitterballen

7 Bitterbällchen, serviert mit leckerem Senf. 7.5

Oriëntal Gamba

5 knusprige Garnelen, serviert mit Chilisauce. 7.5

Spicy chicken tenders

5 handwerklich hergestellte Hähnchenteile mit Chilisauce. 7.5

Nacho's

Gegrillte Nachos mit Käse, Salsa, Guacamole und Jalapeño. 12.5

Broodplankje

Krustiges Pausenbrot mit Aioli, weicher Kräuterbutter und grober Tomatentapenade. 6.5

Gemengd bittergarnituur

Eine Mischung aus 7 verschiedenen köstlichen Vorspeisen, serviert mit Mayonnaise und Senf. 7.5

Cheese fingers

7 knusprige Käsestäbchen, gefüllt mit altem Käse, serviert mit Chilisauce. 8

Allergieën

More languages



VAN DER VALK
HOTEL TIEL