

VAN DER VALK HOTEL TIEL

*Un voyage culinaire dans le temps empreint
d'hospitalité et de tradition*

Remontez le temps avec nous, en voyageant à travers plus de 150 ans d'histoire de Van der Valk. de Van der Valk. Ce qui n'était au départ qu'un modeste café au 19e siècle s'est transformé en un hôtel prospère et en une société d'accueil pleine d'histoires familiales. s'est transformé en un hôtel prospère et en une entreprise d'hospitalité pleine d'histoires de famille.

DEPUIS PLUS DE 150 ANS, NOUS AVONS ACCUEILLI PLUSIEURS GÉNÉRATIONS D'HÔTES "VALKEN" AVEC UN CŒUR CHALEUREUX. "VALKEN" AVEC UN CŒUR CHALEUREUX

L'histoire impressionnante de Van der Valk remonte à plus de 150 ans, lorsque Nicolaas Van der Valk a acheté la ferme Gouden Leeuw à Voorschoten en 1862. Il y a 150 ans, personne ne s'attendait à ce que cet achat marque le début d'une grande entreprise familiale qui laisserait une empreinte considérable sur le monde de l'hôtellerie et de l'hospitalité aux Pays-Bas. C'est Martinus van der Valk qui a repris l'affaire de son père en 1929 et l'a développée. s'est agrandi.

UN REPAS COMME À LA MAISON

Dès la création de Van der Valk, Martinus avait une idée précise du restaurant. Les clients doivent pouvoir prendre un repas comme il l'a toujours fait à la maison avec sa mère. Martinus était lui-même souvent en déplacement lorsqu'il travaillait pour le concessionnaire automobile et mangeait donc souvent à l'extérieur. Mais la nourriture qu'on lui servait lui donnait envie de manger comme à la maison. Si seulement on pouvait manger aussi bien sur la route qu'à la maison. C'est à partir de cette idée que le concept des restaurants Van der Valk a vu le jour. Un restaurant accessible où les clients peuvent déguster un repas comme à la maison.

SAVOUREZ NOS CLASSIQUES INTÉMPORELS DE VALK ET NOS RECETTES FAMILIALES SECRÈTES. RECETTES FAMILIALES SECRÈTES

Aujourd'hui, des générations plus tard, la quatrième génération de "Valken" de l'hôtel Van der Valk de Tiel perpétue fièrement la tradition de l'hospitalité. Nous vous souhaitons la bienvenue pour un voyage culinaire plein de traditions et d'atmosphère que vous ne trouverez qu'à Van der Valk.

Bon appétit!

Grand-père Valk le savait déjà. Il voulait servir à ses invités un repas qu'il souhaitait lui-même manger à la maison. C'est peut-être là que réside l'explication de son succès. Martinus a parfaitement senti ce que le Néerlandais aimait, et c'est pourquoi des millions de personnes se sont retrouvées dans l'un de "ses" restaurants avec le toit. Ils ne voulaient plus rien d'autre. Le bol de compote de pommes permettait un environnement familial et chaleureux où l'on pouvait toujours aller".



Geitenkaassalade

Entrée

Betuwse Plateham

Johan Augustinus Maître boucher de Tiel. Jambon sec, fumé et affiné 50 g. 8.5

✔ Bruschetta

2 morceaux de pain garnis d'un savoureux mélange de tomates fraîches, de basilic, d'ail et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.. 8.5

Planche à pain

Pain brisé croustillant avec aioli crémeux, beurre doux aux herbes et tapenade de tomates.. 6.5

Salades

Toekan

Une salade mixte avec des tranches d'escalope Falcon traditionnelle, du fromage affiné savoureux, un œuf 4 minutes, du bacon croustillant et une mayonnaise crémeuse au citron.
bacon croustillant et mayonnaise crémeuse au citron 15.5

César classique

Petit bijou, vinaigrette crémeuse aux anchois, œuf mollet et parmesan. 14.5

✔ Fromage de chèvre

Salade mesclun, avec croquant de noix de pécan, balsamique de dattes et abricots secs. 13.5
Suggestion de vin : TOOS Rosé | Grenache | France | 2022 5.5

Saumon fumé chaud

Salade mixte avec saumon fumé chaud, concombre mariné, zeste de citron et crème de raifort. 14.5

Ouvert tous les jours pour le déjeuner à partir de 11h30 et pour le dîner de 17h00 à 22h00.

Vous souhaitez commander un extra, comme du pain, des frites ou une délicieuse sauce? Consultez la page 11.

Les starters

Avec notre menu, nous aimerions vous emmener dans un voyage culinaire dans le temps. Commencez votre aventure avec l'une de nos entrées inspirées par plus de 150 ans d'histoire de Van der Valk.

Du steak tartare classique à la soupe de tomates traditionnelle selon la recette de la famille Valk, en passant par des plats plus modernes et nouveaux des plats plus modernes et nouveaux.

Steak tartare

Tartare de steak classique garni de cornichon, moutarde et sauce Worcestershire, œuf mollet et pain brioché 14.5

Valk carpaccio

Tartare de steak classique garni de cornichon, moutarde et sauce Worcestershire, œuf mollet et pain brioché 13.5

Tartare de saumon fumé

Tartare de saumon fumé écossais à la crème fraîche et à la ciboulette servi avec de la crème de raifort 13.5

Vitello tonato

Emincé de veau cuit lentement à la crème de thon, accompagné d'antbiose de tomates et d'oignons aigre-doux. 15

Thon tataki

Filet de thon légèrement saisi avec une croûte de sésame, servi avec une salade d'algues et une crème de sésame. 15

Burrata

Burrata crémeuse aux tomates séchées, à l'huile de basilic et à la poudre de betterave 14.5

Plats d'automne

Filet de canard fumé

Emincé de filet de canard fumé avec marmelade d'orange, betterave rôtie et sirop de figue 12,5

Suggestion de vin : Doppio Passo | Primitivo | Italie | 2022 7

Paires de Betuwe

Poire pochée avec du stilton blueadder, des noix grillées et de la vinaigrette balsamique. 13

Suggestion de vin : Dunavar | Pinot Noir | Hongrie | 2021 6.5

Soupes

✔ Soupe de tomates à la Valk

Soupe de tomates fraîchement préparée avec de la crème fraîche et du basilic frais selon une recette familiale traditionnelle. 7.5

✔ Soupe à l'oignon bourguignonne

Soupe à l'oignon traditionnelle avec oignons caramélisés, fromage et croûtons croquants. 7.5

Soupe de poulet

Une soupe de poulet typiquement hollandaise avec des légumes frais, un bouillon copieux et des vermicelles. 8.5

🍁 Herfstgerecht

✔ Plat d'automne

Soupe crémeuse aux champignons des bois avec des croûtons à l'ail et de la ciboulette fraîche. 7.5



Valk Carpaccio



Steak tartare classique

Plats principaux

Dans nos plats principaux, la simplicité et le confort d'un repas comme à la maison, le concept séculaire de l'Antiquité. Avec nos plats délicieux et conviviaux, notre cuisine rend hommage aux plats traditionnels du Valk, tels que le célèbre schnitzel du Valk et le steak hollandais. traditionnels de Valk, tels que le célèbre schnitzel de Valk et le steak hollandais. Tous ces plats sont préparés avec le même amour et la même passion que Martinus van der Valk.

Plats de viande

Tournedos de bœuf 220 grammes

Filet de bœuf tendre 28.5

Chateaubriand de filet 440 grammes

Chateaubriand pour deux personnes avec champignons et oignons sautés 52.5

Valk Balle de steak 200 grammes

Le steak classique de Van der Valk. 24.5

Poulet satay traditionnel

Cuisses de poulet savoureuses avec sauce satay, atjar et crackers croustillants aux crevettes. 19.5

Médaille de filet de porc 200 grammes

Tendre médaille de filet de porc avec une sauce de chasse au lard fumé, oignon caramélisé et croustillant de noisettes. et crumble de noisettes croustillantes. 24.5

Valk burger

Cheeseburger classique avec pain brioché moelleux, hamburger de bœuf, bacon croustillant et chewing-gum fondu, bacon croustillant et cheddar fondu 19,5

Tous nos plats principaux sont accompagnés de frites, de mayonnaise et de salade hollandaise.

Plats d'automne

Coq au vin

Ragoût de poulet traditionnel dans une riche sauce au vin de Bourgogne avec des échalotes, du bacon et du thym frais. 20.5

Suggestion de vin : Dunavar | Pinot Noir | Hongrie | 2021 6.5

Filet de cerf

Filet de cerf servi avec une délicate sauce bordelaise aux cerises et au chocolat. 24.5

Suggestion de vin : Doppio Passo | Primitivo | Italie | 2022 7

Ragoût de gibier

Ragoût de chevreuil, de sanglier et de lièvre. 26.5

Suggestion de vin : Doppio Passo | Primitivo | Italie | 2022 7

Suppléments à commande supplémentaire

À la page 11, vous trouverez tous nos extras que vous pouvez commander en accompagnement.

Savourez de délicieuses frites chargées avec de la mayonnaise à la truffe et une variété de sauces, parfaites pour accompagner vos plats de viande plats de viande.



Chateaubriand de filet mignon

Valk Schnitzels

Wienerschnitzel

Escalope de porc panée avec une garniture viennoise classique. 200 g 19.5 | 280 g 22.5

Schnitzel ' Le Blanc'

Escalope de porc panée avec champignons, tomate, oignon frit croustillant et fromage gratiné.
200 g 22.5 | 280 g 26.5

Jägerschnitzel

Escalope de porc panée avec une sauce crémeuse aux champignons, du persil et une savoureuse compote de poireaux et de poires.
compote de poireaux et de poires. 200 g 22.5 | 280 g 26.

Holsteinerschnitzel

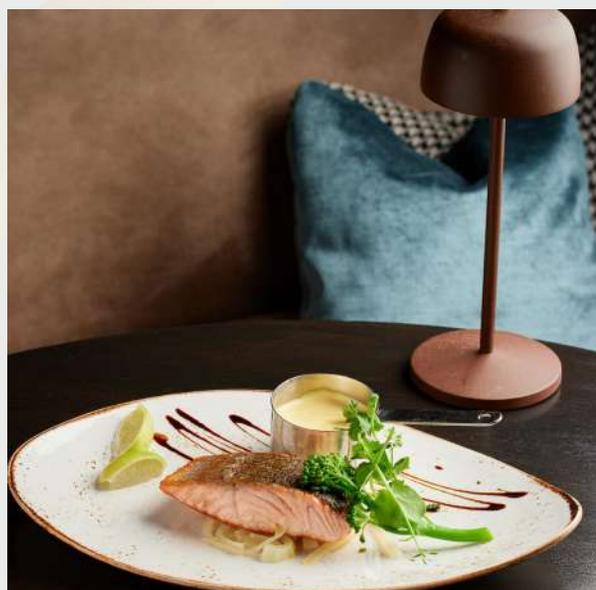
Escalope de porc panée avec 2 œufs frais au plat, des anchois et de savoureuses câpres.
200 g 22.5 | 280 g 26.5

Cordon blue

Escalope de porc panée, avec du jambon de boucherie et de l'emmental crémeux. 21



Wienerschnitzel



Saumon

Plats de poisson

Sole meunière

Sole de Douvres au citron et au persil frais. 350-400g 35

Crevettes

Nouilles sautées avec de savoureuses crevettes tigrées, des légumes frais et une sauce teriyaki sucrée. 24.5

Saumon

Filet de saumon en croûte d'aneth et d'estragon, accompagné de fenouil braisé et de pak choi croustillant 24.5

Plat d'automne

Bar

Bar frit sur la peau, servi avec des légumes sautés de pak choi et de radis. 22.5

Suggestion de vin : Gavi | Terre del Barolo | Italie | DOCG | 2020 7.85

Plats végétariens

Risotto

Fromage parmesan, citron vert frais, épinards croquants, tomate aigre-douce et roquette. 19.5.

Canneloni

Cannelloni frais farcis de fromage crémeux, d'épinards frais et de champignons. 19.5

Pour les plus petits, notre restaurant propose un menu spécial, le menu Valk Kids. Il contient les classiques les plus connus. Les enfants plus âgés peuvent déguster les savoureux classiques de Van der Valk. Nous proposons également des feuilles de coloriage amusantes et un coin enfants où les plus petits peuvent s'amuser. Tout le monde peut ainsi passer une excellente soirée.



Extras à commander

Sauce piquante

Au choix : Sauce au poivre, sauce Stroganoff, sauce aux champignons, sauce chasse, sauce au vin rouge, sauce hollandaise,
Sauce satay, beurre fondu aux herbes. 2

Sauce aux pommes 2

Sauce snack

Au choix : Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Curry, Sauce pimentée. 1

Champignons et oignons frits 3.5

Chips avec mayonnaise 3.75

Frites chargées

Avec mayonnaise aux truffes et parmesan. 4.75

Pommes de terre en chemise 2.75



Valk Sorbet

Vous préférez un café?

Spécial café

Optez pour un délicieux café accompagné d'une liqueur de votre choix. 7.5

Café, cappuccino, espresso, double espresso, latte macchiato ou latte macchiato

Café et sucreries

Café accompagné d'une sélection de petits fours raffinés et de délicieux chocolats. 8.5

Espresso Martini 9.5

Desserts

Terminez votre délicieux dîner par l'un de nos desserts inspirés de la riche histoire familiale de Van der Valk. Du classique sorbet Valk à la traditionnelle dame blanche, chaque dessert rappelle par sa douceur les délicieuses recettes familiales qui nous ont façonnés. Des délicieuses recettes familiales qui nous ont façonnés.

Panna Cotta à la vanille

Crème ferme au goût aigre-doux de fruits rouges, agrémentée d'épices croustillantes de bastogne. 7.75

Crème brûlée

Crème pâtissière crémeuse et sucrée à la vanille, garnie de cassonade grillée. 7.75

Dame blanche traditionnelle

Une dame blanche traditionnelle avec de la glace vanille crémeuse, de la sauce chocolat sucrée, des amandes croquantes et une bonne dose de crème fouettée, d'amandes croquantes et d'une bonne dose de crème fouettée. 7,75 et avec un supplément de lait de poule 1

Tiramisu

Crème de mascarpone avec une touche d'amaretto, café et doigts de dame. 8.5

Valk sorbet

Le sorbet traditionnel de Van der Valk, composé de trois types de crème glacée au sorbet, de fruits frais, d'une sauce sucrée à la framboise et d'un nappage de fruits frais, d'une sauce sucrée à la framboise et d'une crème fouettée. 8.5

Plateau de fromages

Un riche plateau de fromages composé de Stilton, de Port Salut, de Manchego, de Reypenaer, de pain et de sirop de pomme. 15

Plats d'automne

Tarte Tatin

Tarte tatin servie avec de la glace à la vanille, une garniture de fruits frais et terminée par une riche sauce au caramel. 9.5

Suggestion de vin : Ouma se wyn | Muscadelle | Weltevrede | Afrique du Sud | 2020 7

Moelleux au chocolat

Lauwwarm chocoladetaartje, vergezeld van verfrissende frambozensorbet en een fruitige bosvruchtengelei. 8

Wijnsuggestie: Tawny port | Barros | Portugal | 4.5

Boissons

LE CAFÉ ET LE THÉ

- Café 3.5
- Cappuccino 3.75
- Latte Macchiato 4.25
- Café au lait 3.75
- Espresso 3
- Espresso 4.25
- Double Espresso 3.5
- Chocolat chaud au lait 3.5
- Crème fouettée 0.75
- Thé 3.5
- Thé à la menthe fraîche 4.25
- Thé au gingembre frais 4.25

KOFFIE SPECIALS

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

FRISDRANKEN

- 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 bleu 25cl 3.25
- Spa bleu 75cl 7.5

- Spa rouge 25cl 3.25
- Spa rouge 75cl 7.5
- Jus d'orange 4.25
- Jus de pomme 3.75
- Jus de tomate 3.75
- Fristi 3.75
- Chocomel 3.75

BIERE

- Spa Swinckels 0,25L 3.75
- Swinckels 0,5L 7
- La trappe Tripel sur le robinet 6.5
- Seizoensbier sur le robinet 6.5
- La trappe Blond 7.5
- La trappe Quadrupel 9.5
- La trappe Isidór 7.5
- La trappe Blance 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 blanc 0.0 5

BULLES

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

VERRE

7

BOUTEILLE

11
39
59.9
29

COCKTAILS

- Pornstar Martini 10
- Espresso Martini 10
- Mojito 10

Boissons

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 6.5
Bombay Bramble 7
Bombay Presse 7
Hendrick's 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
Craigielachie 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

Plateau Toucan

Olives, noix salées, fuet, cubes de fromage, pain frais avec aioli, 4 doigts de fromage croustillants et 4 croquettes. 19.5

Boules d'amertume

7 boules d'amertume servies avec une délicieuse moutarde. 7.5

Crevettes orientales

5 crevettes croustillantes servies avec une sauce au chili. 7.5

Filets de poulet épicés

5 filets de poulet artisanaux croustillants servis avec une sauce pimentée. 7.5

Nachos

Nachos grillés avec fromage, salsa, guacamole et jalapeño. 12.5

Planche à pain

Pain de mie croustillant avec aioli, beurre doux aux herbes et tapenade de tomates. 6.5

Mélange d'amuse-gueules

Un mélange de 7 sortes d'amuse-gueules délectables servis avec de la mayonnaise et de la moutarde. 7.5

Doigts au fromage

7 doigts de fromage croustillants farcis de fromage vieilli, servis avec une sauce au chili. 8

Allergieën

Mone languages



VAN DER VALK
HOTEL TIEL