

VAN DER VALK HOTEL TIEL

Een Culinaire Tijdreis vol Gastvrijheid en Traditie

Stap met ons mee terug in de tijd, op een reis door meer dan 150 jaar Van der Valk geschiedenis. Wat ooit begon als een bescheiden café in de 19e eeuw, heeft zich ontwikkeld tot een bloeiend hotel- en horecabedrijf vol met familieverhalen.

AL MEER DAN 150 JAAR VERWELKOMEN WE VERSCHILLENDE GENERATIES “VALKEN” GASTEN MET EEN WARM HART

Het indrukwekkende verhaal van Van der Valk brengt ons meer dan 150 jaar terug in de tijd toen Nicolaas Van der Valk in 1862 in Voorschoten boerderij de Gouden Leeuw kocht. 150 jaar geleden had niemand verwacht dat deze aankoop het begin zou vormen van een enorm familiebedrijf dat een enorme stempel zou drukken op de Nederlandse hotel- en horecawereld. Het was Martinus van der Valk die in 1929 de onderneming van zijn vader overnam en uitbreidde.

EEN MAALTIJD ZOALS THUIS

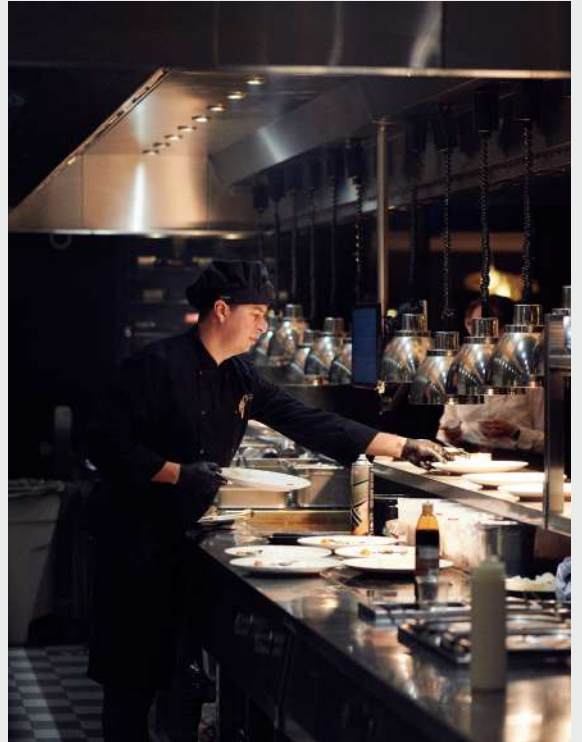
Martinus had vanaf de start van Van der Valk meteen een duidelijk beeld over het restaurant. Gasten moeten een maaltijd kunnen eten, zoals hij dit thuis altijd deed bij zijn eigen moeder. Zelf was Martinus tijdens zijn werkzaamheden bij de autohandel veel onderweg en at daardoor vaak buiten de deur. Maar het eten wat hij kreeg voorgeschoteld, deed hem verlangen naar het eten van thuis. Kon je onderweg maar zo lekker eten als thuis. Met deze gedachte stond het concept van de Van der Valk restaurants in de kinderschoenen. Een toegankelijk restaurant waar gasten kunnen genieten van een maaltijd zoals thuis.

GENIET VAN ONZE TIJDLOZE VALK KLASSIEKERS EN GEHEIME FAMILIERECEPTEN

En nu, generaties later, zet de vierde generatie “Valken” in Van der Valk Hotel Tiel met trots de traditie van gastvrijheid voort. Op onze menukaart vindt u daarom een eerbetoon aan de traditionele Valk gerechten die onze gasten door de jaren heen hebben besteld, zoals Martinus van der Valk ooit heeft bedacht. Geniet van onze beroemde Valk schnitzel, de malse biefstuk en heerlijke tomatensoep, bereid volgens het geheime Valk familierecept. We verwelkomen u graag voor een culinaire reis vol tradities en sfeer die u alleen bij Van der Valk vindt.

Eetsmakelijk!

Opa Valk wist het al precies. Hij wilde zijn gasten een maaltijd serveren zoals hij die thuis zelf wilde eten. Misschien zit daar wel de verklaring van het succes. Martinus voelde feilloos aan wat de Nederlander lekker vond, waardoor miljoenen de weg vonden naar een van 'zijn' restaurants met de toekan op het dak. Ze wilden niet meer anders. Het bakje appelmoes stond garant voor een vertrouwde, hartelijke omgeving waar je altijd terecht kon."



Geitenkaassalade

Appetizeren

Betuwse Plaatham

Johan Augustinus Meesterslager uit Tiel. Gedroogd, gerookt en gerijpte plaatham 50 gram. 8.5

Bruschetta

2 stuks brood belegd met een smaakvolle mix van verse tomaten, basilicum, knoflook en een scheutje extra vergine olijfolie. 8.5

Broodplankje

Knapperig breekbrood met romige aioli, zachte kruidenboter en grove tomatentapenade. 6.5

Salades

Toekan

Een gemengde salade met een gesneden traditionele Valk schnitzel, smaakvolle oude kaas, een 4-minuten ei, knapperige bacon en romige citroen mayonaise. 15.5

Klassieke Caesar

Little gem, romige ansjovis dressing, zacht gekookte ei en Parmezaanse kaas. 14.5

Geitenkaas

Salade mesclun, met crunch van pecannoten, dadel balsamico en gedroogde abrikozen. 13.5

Wijnsuggestie: TOOS Rosé | Grenache | Frankrijk | 2022 5.5

Warm gerookte zalm

Gemengde salade met warm gerookte zalm, ingelegde komkommer, zest van citroen en mierikswortel crème. 14.5

Dagelijks geopend voor lunch vanaf 11.30 uur en diner van 17.00 tot 22.00 uur.

Wilt u iets extra's bestellen, zoals friet of een heerlijke saus? Kijk dan op pagina 11.

Voongerechten

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 steak tartare en de traditionele tomatensoep volgens Valk familie-recept samen met modernere, nieuwe gerechten.

Steak tartaar

Klassieke steak tartaar aangemaakt met, augurk, mosterd en worcestersaus, zacht gekookte ei en brioche brood 14.5

Valk carpaccio

Malse rundercarpaccio met romige truffelmayonaise of pesto, knapperige pijnboompitten, smaakvolle Parmezaanse kaas en rucola, volgens traditioneel Valk recept. 13.5

Gerookte zalm tartaar

Tartaar van schotse gerookte zalm met creme fraiche en bieslook geserveerd met mierikswortel creme 13.5

Vitello tonato

Dungesneden, langzaam gegaard kalfsmuis met tonijn crème geserveerd met tomaten antibiose en zoetzuur uien. 15

Tonijn tataki

Licht geschroeide tonijnfilet met een sesamkorst, geserveerd met zeewiersalade en sesamcrème. 15

Burrata

Romige buratta met zongedroogde tomaten, basilicumolie en bietenpoeder 14.5

Herfstgerechten

Gerookte eenden filet

Dungesneden gerookte eendenfilet met sinaasappelmarmelade, gepofte biet en vijgensiroop 12.5

Wijnsuggestie: Doppio Passo | Primitivo | Italië | 2022 7

Betuwse peren

Gepocheerde peer met blauwadder stilton, geroosterd walnoten en balsamico dressing. 13

Wijnsuggestie: Dunavar | Pinot Noir | Hongarije | 2021 6.5

Soepen

✔ Tomatensoep à la Valk

Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familierecept. 7.5

✔ Bourgondische uiensoep

Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, kaas en knapperige croutons. 7.5

Kippensoep

Een typisch Hollandse kippensoep met verse groenten, krachtige bouillon en vermicelli. 8.5

🍁 Herfstgerecht

✔ Bospaddenstoelensoep

Romige bospaddenstoelensoep met knoflookcroutons en verse bieslook. 7.5



Valk Carpaccio



Klassieke steak tartaar

Hoofdgerechten

In onze hoofdgerechten staan eenvoud en het comfort van een maaltijd zoals thuis, het eeuwenoude concept centraal. Met onze heerlijke, huiselijke gerechten brengt onze keuken een eerbetoon aan de traditionele Valk gerechten, zoals de beroemde Valk schnitzel en de Hollandse biefstuk. Allemaal bereid met dezelfde liefde en passie, zoals Martinus van der Valk voor ogen had.

Vleesgerechten

Tournedos van ossenhaas 220 gram

Malse tournedos van ossenhaas 28.5

Chateaubriand van ossenhaas 440 gram

Chateaubriand voor twee personen met gebakken champignons en ui. 52.5

Valk kogelbiefstuk 200 gram

De klassieke Van der Valk kogelbiefstuk. 24.5

Traditionele kipsaté

Smaakvolle kippendijen met satésaus, atjar en knapperige kroepoek. 19.5

Varkenshaasmedaillon 200 gram

Malse medaillon van varkenshaas met een jachtsaus van gerookte spekjes, gekarameliseerde ui en knapperig hazelnootkruim. 24.5

Valk burger

Klassieke cheeseburger met zacht briochebrood, runderhamburger, knapperige bacon en gesmolten cheddar kaas 19.5

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, maynaise en Hollandse salade.

Herfstgerechten

Coq au vin

Traditionele kipstoof in een rijke Bourgogne-wijnjus met sjalotten, spek en verse tijm. 20.5

Wijnsuggestie: Dunavar | Pinot Noir | Hongarije | 2021 6.5

Hertensteakfilet

Hertensteakfilet geserveerd met een verfijnde bordelaisesaus van kersen en chocolade. 24.5

Wijnsuggestie: Doppio Passo | Primitivo | Italië | 2022 7

Wildstoof

Wildstoof van hert, zwijn en haas. 26.5

Wijnsuggestie: Doppio Passo | Primitivo | Italië | 2022 7

*Extra's om
bij te bestellen*

Op pagina 11 vindt u al onze extra's die u kunt bijbestellen. Geniet van heerlijke loaded fries met truffelmayonaise en verschillende soorten sauzen, perfect als aanvulling op uw vleesgerechten.



Chateaubriand van Ossenhaas

Valk Schnitzelgerechten

Wienerschnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel met een klassiek Wiener garnituur. 200 gram 19.5 | 280 gram 22.5

Schnitzel ' Le Blanc'

Gepaneerde varkensschnitzel met champignons, tomaat, knapperig gebakken ui en met gegratineerde kaas.
200 gram 22.5 | 280 gram 26.5

Jägerschnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel met een romige champignonsaus met peterselie en smaakvolle preisselbeerencompote. 200 gram 22.5 | 280 gram 26.5

Holsteinerschnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel met 2 verse spiegeleieren, ansjovis en smaakvolle kappertjes.
200 gram 22.5 | 280 gram 26.5

Cordon blue

Gepaneerde varkensschnitzel, met slagersham en romige Emmentaler kaas. 21



Wienerschnitzel



Zalm

Visgerechten

Zeetong meunière

Zeetong met citroen en verse peterselie. 350-400 gram 35

Gamba's

Roergebakken noedels met smaakvolle tiger prawns, verse groenten en zoete teriyaki saus. 24.5

Zalm

Zalmfilet met een kruidenkorst van dille en dragon, geserveerd met gestoofde venkel en knapperige paksoi. 24.5

Herfstgerecht

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaars, geserveerd met roerbakgroenten van paksoi en rettich. 22.5

Wijnsuggestie: Gavi | Terre del Barolo | Italië | DOCG | 2020 7.85

Vegetarische gerechten

Risotto

Parmezaanse kaas, frisse limoen, knapperige spinazie, zoetzure tomaat en rucola. 19.5

Cannelloni

Verse cannelloni gevuld met romige kaas, verse spinazie en champignons. 19.5

Voor de kleintjes in ons restaurant hebben we een speciaal menu, het Valk Kids menu. Hierin staan de bekende klassiekers. Hier kunnen de kinderen genieten van smakelijke Van der Valk klassiekers. Daarnaast bieden we leuke kleurplaten aan en hebben we een kinderhoek waar de kleintjes kunnen vermaken. Zo kan iedereen hier genieten van een heerlijke avond.



Extra's om bij te bestellen

Warme saus

Keuze uit: Peppersaus, Stroganoffsaus, Champignonsaus, Jachtsaus, Rodewijnsaus, Hollandaisesaus, Satésaus, Gesmolten kruidenboter. 2

Appelmoes 2

Snacksaus

Keuze uit: Mayonaise, Ketchup, Mosterd, Curry, Chilisaus. 1

Gebakken champignons en ui 3.5

Friet met mayonaise 3.75

Loaded fries

Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas. 4.75

Gebakken aardappeltjes 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

Eindig uw heerlijke diner met een van onze desserts, geïnspireerd op de rijke familiegeschiedenis van Van der Valk. Van de klassieke Valk Sorbet tot aan de traditionele dame blanche, elk dessert met een eigen zoete herinnering aan de heerlijke familierecepten die ons ooit hebben gevormd.

Vanille Panna Cotta

Stevige room met de zoetzure smaak van rood fruit afgemaakt met knapperige bastogne kruimels. 7.75

Crème brûlée

Romige, zoete custard met vanillesmaak, afgetopt met gebrande bruine suiker. 7.75

Traditionele dame blanche

Een traditionele dame blanche met romig vanille-ijs, zoete chocoladesaus, knapperige amandelen en een toefje slagroom. 7.75 en met [extra advocaat 1](#)

Tiramisu

Crème van mascarpone met een vleugje amaretto, koffie en lange vingers. 8.5

Valk sorbet

De traditionele sorbet van Van der Valk, bestaande uit drie soorten sorbetijs, verse vruchten, zoete frambozensaus en afgemaakt met slagroom. 8.5

Kaasplankje

Een rijke kaasplank met met Stilton, Port Salut, Manchego, Reypenaer, kletzenbrood en appelstroop. 15.5

Herfstgerechten

Tarte Tatin

Tarte tatin geserveerd met vanille-ijs, een garnituur van vers fruit en afgewerkt met een rijke karamelsaus. 9.5

Wijnsuggestie: Ouma se wyn | Muscadelle | Weltevrede | Zuid-Afrika | 2020 7

Moelleux van chocolade

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

Wijnsuggestie: Tawny port | Barros | Portugal | 4.5

Dranken

Koffie en thee

- Koffie 3.5
- Cappuccino 3.75
- Latte Macchiato 4.25
- Koffie verkeerd 3.75
- Espresso 3
- Dubbele Espresso 4.25
- Espresso Macchiato 3.5
- Warme Chocolademelk 3.5
- Slagroom 0.75
- Thee 3.5
- Verse Muntthee 4.25
- Verse Gemberthee 4.25
- + Bonbon 1

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 Blauw 25cl 3.25
- Spa Blauw 75cl 7.5

- Spa Rood 25cl 3.25
- Spa Rood 75cl 7.5
- Jus d'Orange 4.25
- Appelsap 3.75
- Tomatensap 3.75
- Fristi 3.75
- Chocomel 3.75

Bier

- Spa Swinkels 0.25L 3.75
- Swinkels 0.5L 7
- La trappe Tripel van de Tap 6.5
- Seizoensbier van de Tap 6.5
- La trappe Blond 7.5
- La trappe Quadrupel 9.5
- La trappe Isidór 7.5
- La trappe Wit 7.5
- Bavaria Fruity Lemon Lime 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 Wit 0.0 5

Bubbels

	Glas	Fles
Jaume Serra Cava Brut Nature 18.5cl		11
Val d'Óca Prosecco Frizzante		39
Pommery Champagne Brut Royal		59.9
Bubbles 0.0	7	29

Cocktails

- Pornstar Martini 9.5
- Espresso Martini 9.5
- Mojito 9.5

Dranken

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
 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

Olijven, zoute nootjes, fuet, kaasblokjes, vers breekbrood met aioli,
4 knapperige cheese fingers en 4 bitterballen. 19.5

Bitterballen

7 bitterballen geserveerd met heerlijke mosterd. 7.5

Oriëntal Gamba

5 krokante gamba's geserveerd met chilisaus. 7.5

Spicy chicken tenders

5 ambachtelijke kipkrokantjes met chilisaus. 7.5

Nacho's

Gegratineerde nacho's met kaas, salsa, guacamole en jalapeño. 12.5

Broodplankje

Knapperig breekbrood met aioli, zachte kruidenboter en grove tomatentapenade. 6.5

Gemengd bittergarnituur

Een mix van 7 soorten verrukkelijke hapjes geserveerd met mayonaise en mosterd. 7.5

Cheese fingers

7 knapperige cheese fingers gevuld met oude kaas geserveerd met chilisaus. 8

Allergieën

More languages



VAN DER VALK
HOTEL TIEL