

# 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 21. 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**

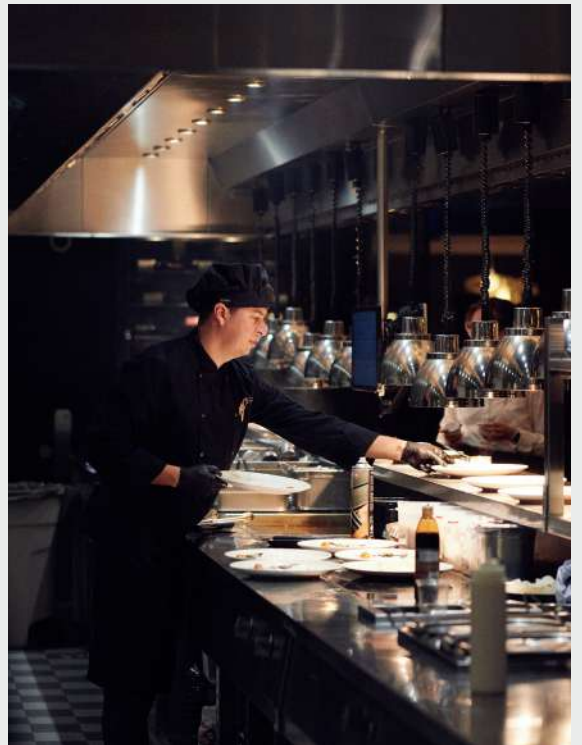
Martinus hatte von Anfang an eine klare Vorstellung vom Restaurant Van der Valk. Die Gäste sollten eine Mahlzeit zu sich nehmen können, wie er es zu Hause bei seiner Mutter immer getan hatte. Martinus selbst war während seiner Arbeit im Autohaus viel unterwegs und aß daher oft auswärts. Aber das Essen, 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."



Ziegenkäse



# Appetizen

## Betuwse Trocken-Schinken

Johan Augustinus, Meistermetzger aus Tiel. Getrockneter, geräucherter und gereifter Plattenschinken, 50 Gramm.

8.5



## Bruschetta

Geröstetes Brot, belegt mit einer geschmackvollen Mischung aus frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und einem Schuss extra natives Olivenöl. 8.5

## Brotplatte

Knuspriges Brot zum Teilen, serviert mit Aufstrichen 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

*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 Tartare

Klassisches Steak Tartare, zubereitet mit Gewürzgurken, Senf und Worcestersauce, serviert mit weich gekochtem Ei und Briochebrot. 14.5

## Valk carpaccio

Zarte Rindercarpaccio mit cremiger Trüffelmayonnaise oder Pesto, knusprigen Pinienkernen, würzigem Parmesankäse und Rucola, nach traditionellem Valk-Rezept. 13.5

## Räucherlachs-Tatar

Räucherlachs-Tatar mit Crème fraîche und Schnittlauch, serviert mit Meerrettichcre 13.5

## Pastrami

Eingelegtes und geräuchertes Kalbspastrami mit Aniscreme, Speck und Cranberry-Vinaigrette. 14.5

## Thunfisch-Tataki

Leicht angebratene Thunfischfiletstreifen mit Wasabi, serviert mit Algensalat und Sesamcreme.. 15

## Burrata

Burrata mit Creme aus geräuchertem Knoblauch und Arbequina-Olivenöl. 13.5

*Weinempfehlung: Doppio Passo | Primitivo | Italien | 2022 7*

## Wintergerichte

### Rilette

Rilette vom Kaninchen mit Lardo di Colonnata und knusprigem Pancetta. 13

*Weinempfehlung: Dunavar | Pinot Noir | Ungarn | 2021 6,5*

### Cocktail fruits du mer

Flusskrebsschwänze, Garnelen, Zitrusfrüchte und Meerrettichcreme. 13,5

*Weinempfehlung: La Chevalière | Sauvignon Blanc | 2021 6,5*

## Betuwsche Birnen

Pochierte Birne mit Blauschimmelkäse 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

## ❄ Wintergerichte

### Bisque

Bisque von Schalentieren und Garnelen in Tempura. 9.75

Weinempfehlung: *Urmeneta* | *Chardonnay* | *Chile* | 2022 5.25



Valk Carpaccio



Klassisch Steak Tartare

# 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

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en een Hollandse salade.*

## Wintergerichte

### Coq au vin

Traditionelles Hühnchen in einem reichen Burgunder-Weinjus mit Schalotten, Speck und frischem Thymian. 26.5

*Weinempfehlung: Dunavar | Pinot Noir | Ungarn | 2021*

### Rossini

Moderne Rossini von 150 Gramm, serviert mit weichem Brioche und einer reichen Sauce aus Armagnac und Pflaumen. 27.5

*Weinempfehlung: Mendoza, Dona Paula Estate | Malbec | Argentinien | 2022 7,5*

### Hazenpeper

Rehshmorgericht mit cremigem Kartoffelpüree und geschmorter Birne. 24.5

*Weinempfehlung: Mendoza, Dona Paula Estate | Malbec | Argentinien | 2022 7,5*

## 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 Filetsteak

## 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



Zalm



---

## 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

## Wintergericht

### Wolfsbarsch

Heilbutt

Gebratener Heilbutt, serviert mit cremigem Safranrisotto und einer frischen Zitronen-Beurre-Blanc.

Weinempfehlung: Urmeneta | Chardonnay | Chile | 2022 5.25

## Vegetarische Gerichte

### Patak's korma

Knusprige Pappadums gefüllt mit saisonalen Gemüsen in einer cremigen Korma-Sauce. 22.5

### Frittata

Ein köstliches Ei-Gericht mit frischem Spinat, Pilzen, Parmesan und getrockneten Tomaten. 22.5

Für die Kleinen in unserem Restaurant haben wir ein spezielles Menü, das Valk Kids Menü. Hier finden sich die bekannten Klassiker. Die Kinder können also die schmackhaften Van der Valk-Klassiker genießen. Außerdem bieten wir lustige Ausmalbilder an und haben eine Spielecke, in der sich die Kleinen vergnügen können. So kann jeder einen wunderbaren Abend genießen.



# 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

## Möchten Sie lieben einen Kaffee?

### Koffie Special

Genießen Sie einen köstlichen Kaffee mit einem Likör Ihrer Wahl.

7,5

*Wahl aus: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Doppel-Espresso, Kaffee verkehrt oder Latte Macchiato.*

### Koffie met friandises

Kaffee, serviert mit einer Auswahl an köstlichen süßen Leckereien.

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 Sahne mit dem süß-sauren Geschmack von rotem Obst, abgerundet mit knusprigen Bastogne-Kekskrümeln.

7.75

## Crème brûlée

Cremiger, süßer Vanillepudding, gekrönt mit karamellisiertem Rohrzucker. 7.75

## Traditionelle Dame Blanche

Ein traditionelles Dame Blanche mit cremigem Vanilleeis, süßer Schokoladensauce, knusprigen Mandeln und einem Klecks Schlagsahne. 7,75 und mit extra Eierlikör 1

## Tiramisu

Mascarpone-Creme mit einem Hauch Amaretto, Kaffee und Löffelbiskuits 8.5

## Valk sorbet

Das traditionelle Sorbet von Van der Valk, bestehend aus drei Sorten Sorbet, frischen Früchten, süßer Erdbeersauce und abgerundet mit Schlagsahne. 8,5 8.5

## Käseplatte

Eine reichhaltige Käseplatte mit Stilton, Port Salut, Manchego, Reypenaer, Kletzenbrot und Apfelstroop. 15.5



## Wintergerichte

### Meringue

Luftige Haselnusskrümel mit einer reichen Dulce de Leche-Füllung. 9.5

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

### Gateau chaud

Gateau Chaud mit einer Füllung aus dunkler Schokoladenganache, Schokoladenmousse und Schokoladengelee 9.5

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

Eine köstliche Auswahl an Oliven, salzigen Nüssen, Fuet, Käsewürfeln, frischem Brot mit Aioli, 4 knusprige Cheese Fingers und 4 Bitterballen. 19.5

## Bitterballen

7 Bitterballen, serviert mit köstlichem Senf 7.5

## Oriëntal Gamba

5 knusprige Garnelen, serviert mit Chilisauce. 7.5

## Spicy Chicken Tenders

5 handgemachte Hühnchen-Crispies, serviert mit Chilisauce 7.5

## Nacho's

Überbackene Nachos mit Käse, Salsa, Guacamole und Jalapeños. 12.5

## Broodplankje

Knuspriges Brot mit Aioli, weicher Kräuterbutter und grober Tomatentapenade 6.5

## Gemengd bittergarnituur

Eine Mischung aus 7 köstlichen Snacks, serviert mit Mayonnaise und Senf 7.5

## Cheese fingers

7 knusprige Cheese Fingers, gefüllt mit reifem Käse, serviert mit Chilisauce. 8

Allergieën

More languages



VAN DER VALK  
HOTEL TIEL