

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. Ce qui n'était au départ qu'un modeste café au 19^e 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

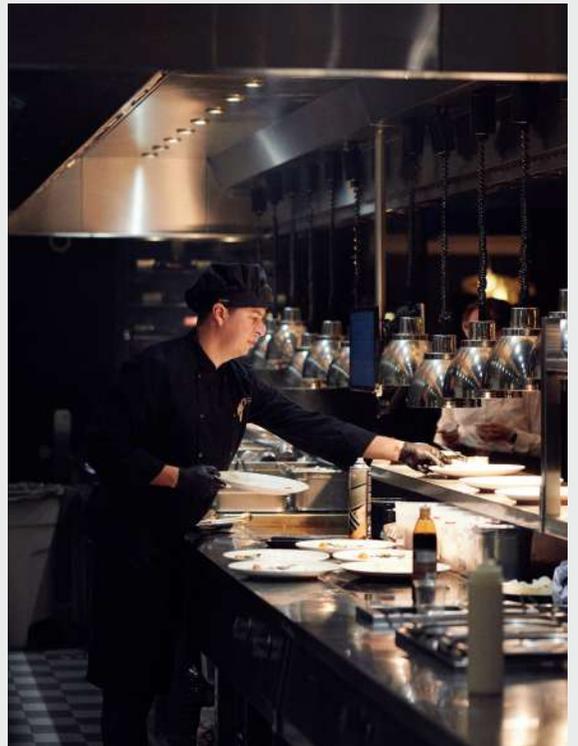
Dès la création de Van der Valk, Martinus avait une idée précise du restaurant. Les clients doivent pouvoir prendre un repas comme il l'a toujours fait à la maison avec sa mère. Martinus était lui-même souvent en déplacement lorsqu'il travaillait pour le concessionnaire automobile et mangeait donc souvent 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 INTEMPORELS 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 pour quoi des millions de personnes se sont retrouvées dans l'un de "ses" restaurants avec le balcon sur le toit. Ils ne voulaient plus rien d'autre. Le bol de compote de pommes garantissait un environnement familial et chaleureux où l'on pourrait 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 aïoli 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

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

Steak tartare classique préparée avec cornichons, moutarde et sauce Worcestershire, œuf mollet et pain brioché.. 14.5

Valk carpaccio

Carpaccio de bœuf tendre avec mayonnaise crémeuse à la truffe ou pesto, pignons de pin croquants, parmesan savoureux et roquette, selon la recette traditionnelle Valk. 13.5

Tartare de saumon fumé

Tartare de saumon fumé avec crème fraîche et ciboulette, servi avec de la crème de raifort. 13.5

Pastrami

Pastrami de veau salé et fumé avec crème d'anis, bacon et vinaigrette aux canneberges 14.5

Tataki de thon

Filet de thon légèrement grillé avec wasabi, servi avec salade d'algues et crème de sésame. 15

Burrata

Burrata avec crème à l'ail fumé et huile d'olive Arbequina. 13.5

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

Plats d'hiver

Rilette

Rilette de lapin avec lardo di Colonnata et pancetta croustillante. 13

Suggestion de vin : La Chevalière | Sauvignon Blanc | 2021 6,5

Cocktail fruits du mer

Queues de langoustines, crevettes, agrumes et crème de raifort. 13.5

Wijnsuggestie: La Chevalière | Sauvignon Blanc | 2021 6.5

Betuwse peren

Poire pochée avec Stilton bleu, noix grillées et vinaigrette balsamique. 13

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

Soupes

✔ Soupe de tomates à la Valk

Soupe de tomates faite maison avec de la crème fraîche crémeuse et du basilic frais, selon une recette traditionnelle familiale.. 7.5

✔ Soupe à l'oignon bourguignonne

Soupe à l'oignon traditionnelle avec des oignons caramélisés, du fromage et des croûtons croustillants.. 7.5

Soupe de poulet

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

❄ Plats d'hiver

Bisque

Bisque de fruits de mer et crevettes en tempura. 9.75

Suggestion de vin : Urmeneta | Chardonnay | Chili | 2022 5.25



Valk Carpaccio



Steak tartare classique

Les starters

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

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



Plats d'hiver

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

Rossini

Rossini moderne de 150 g, servi avec une brioche douce et une riche sauce Armagnac et pruneaux. 27,5

Suggestion de vin : Mendoza, Dona Paula Estate | Malbec | Argentine | 2022 7,5

Hazenpeper

Ragoût de lièvre avec purée de pommes de terre crémeuse et poire braisée. 24,5

Suggestion de vin : Mendoza, Dona Paula Estate | Malbec | Argentine | 2022 7,5

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.



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 bleu

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



Plats d'hiver

Heilbot

Flet de colin rôti, servi avec un risotto crémeux au safran et une sauce beurre blanc au citron frais. 27.5

Suggestion de vin: Urmeneta | Chardonnay | Chili | 2022 5,25

Plats végétariens

Patak's korma

Pappadums croquants remplis de légumes de saison dans une sauce korma crémeuse. 22.5

Frittata

Un délicieux plat à base d'œufs avec des épinards frais, des champignons, du fromage parmesan et des tomates séchées au soleil. 22.5

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?

Koffie Special

Profitez d'un délicieux café avec une liqueur de votre choix 7.5
Choix : café, cappuccino, espresso, espresso double, café au lait ou latte macchiato.

Koffie met friandises

Café servi avec une sélection de délicieuses douceurs 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 avec la saveur sucrée-acidulée des fruits rouges, garnie de miettes de spéculoos croquantes. 7.75

Crème brûlée

Crème douce et onctueuse au goût de vanille, surmontée de sucre de canne caramélisé. 7.75

Dame Blanche Traditionnelle

Une Dame Blanche traditionnelle avec de la glace à la vanille crémeuse, du sirop de chocolat sucré, des amandes croquantes et une touche de crème fouettée. 7,75 (avec l'ajout de l'advocaat 1)

Tiramisu

Crème de mascarpone avec une touche d'amaretto, du café et des biscuits à la cuillère. 8.5

Sorbet Valk

Le sorbet traditionnel de Van der Valk, composé de trois sortes de sorbet, de fruits frais, de sauce à la fraise sucrée, et servi avec de la crème fouettée 8.5

Planche de Fromages

Une riche planche de fromages avec du Stilton, du Port Salut, du Manchego, du Reypenaer, du pain d'épices et du sirop de pomme.. 15.5

Wintergerechten

Meringue

Meringue légère aux éclats de noisettes, garnie d'une riche crème dulce de lech 9.5

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

Gateau chaud

Gateau chaud avec ganache au chocolat noir, mousse au chocolat et gelée de chocolat. 9.5

Suggestion de vin : Porto Tawny | 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
- Swinkels 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
- 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

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