



	EI	GLUTEN	MELK	MOSTERD	LUPINE	NOTEN	PINDA'S	ZWAVELDIOXIDE	VIS	SOJA	SESAMZAAD	SELDERIJ	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN
12 uurtje 2 ambachtelijke sneetjes brood, rijkelijk belegd met een knapperige kroket, een gebakken spiegelei, kaas, en geserveerd met de traditionele tomatensoep	X	X	X	X								X		
Van der Valk Kroketter 2 ambachtelijke sneetjes brood met heerlijke kroketter en een zijdezachte mosterd	X	X	X	X								X		
Bagel zalm Een verrukkelijke bagel, royaal belegd met gerookte zalm, romige roomkaas, verse bieslook en knapperige rucola	X	X	X	X	X				X	X		X		
Sandwich carpaccio Keuzemogelijkheden: truffelmayonaise of pesto. Verrijkt met geroosterde pijnboompitten, Grana Padano en frisse rucola	X	X	X		X					X		X		
Sandwich oude kaas Ervaar de smaak van oude biologische kaas met appelstroop, walnoten en rucola				X		X								
Sandwich prosciutto Heerlijke combinatie van cornichons, ansjoviscrème, kappertjes, rode uien, een 4-minuten ei en verse peterselie	X	X	X		X				X			X		
Tuna melt Proef de smaakvolle tonijnsalade met kaas, rode ui en kappertjes	X	X	X						X			X		
Klassieke caesar Romaine sla met kipfilet, zoute spekjes, zoetzure cherrytomaten, knapperige croutons, Parmezaanse kaas en romige caesar-dressing volgens traditioneel Valk recept	X	X	X	X								X		
Geitenkaas Sla melange met zoete honing, gedroogde pruimen, knapperige noten en zoetzure balsamicodressing				X	X	X						X		
Toekan Sla melange met de traditionele Valk schnitzel, smaakvolle oude kaas, 4-minuten ei, knapperige bacon en romige citroen mayonaise	X	X	X	X								X		
Nicoise Rijkgevulde salade met tonijn, anjovis, ei, sperziebonen en aardappel	X	X							X	X				
Gerookte zalm tartaar Zachte tartaar van gerookte zalm met Edamame bonen, zachte mierikswortel crème en pittige wasabi kroepoek				X					X			X	X	



	EI	GLUTEN	MELK	MOSTERD	LUPINE	NOTEN	PINDA'S	ZWAVELDIOXIDE	VIS	SOJA	SESAMZAAD	SELDERIJ	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN
Kroktante gamba's Krokante gamba's met kokos, verrukkelijke rode curry-kroepoek, sappige meloen en geroosterde sesam	X	X	X								X		X	
Vitello Tonato Mals kalfsvlees met romige tonijnmayonaise, tomaten antiboise en frisse rucola	X	X							X		X			
Tosti classic Ambachtelijk rustiek brood, rijkelijk belegd met heerlijke ham en kaas	X	X	X								X			
Tosti mediteraans Ambachtelijk rustiek brood met romige brie, delicate prosciutto ham en smaakvolle pesto	X	X	X								X			
Tosti caprese Ambachtelijk rustiek brood, belegd met romige mozzarella, verrukkelijke pesto en sappige tomaat	X	X	X								X			
Klassieke uitsmijter Uitsmijter met 3 smeuge eieren, keuze uit ham, kaas, rosbief of spek (0,50 per supplement)	X	X	X								X			
Uitsmijter carpaccio Uitsmijter met 3 smeuge eieren, rijkelijk bestrooid met Parmezaanse kaas, frisse rucola en de keuze uit truffelmayonaise of pesto	X	X	X			X	X				X			
Uitsmijter zalm Uitsmijter met 3 eieren, geserveerd met gerookte zalm	X	X	X						X		X			
Boerenomelet Omelet met knapperige groenten, hartig spek en gebakken aardappel	X	X	X								X			
Traditionele kipsaté Smaakvolle kippendijen met satésaus, zure atjar en knapperige kroepoek	X	X				X				X		X		
Valk burger Malse Angus Burger met verse guacamole, lichtpittige tomatensalsa, kruidige rucola, uitgebakken spek, gesmolten Goudse kaas en knapperige taco chips	X	X	X	X	X						X	X		
Valk kogelbiefstuk De klassieke Van der Valk kogelbiefstuk	X	X	X	X						X		X		
Zeetong meunière Zeetong met citroen en verse peterselie		X							X					



	EI	GLUTEN	MELK	MOSTERD	LUPINE	NOTEN	PINDA'S	ZWAVELDIOXIDE	VIS	SOJA	SESAMZAAD	SELDERIJ	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN
Hollandaise saus	X	X	X							X				
Champignon saus	X	X	X	X						X		X		
Rode wijn saus	X	X	X	X								X		
Stroganoffsaus	X	X	X	X						X		X		
Peperaus		X	X						X	X			X	
Demiglace	X	X	X	X						X		X		
Mayonaise	X			X										
Ketchup														
Mosterd				X										
Curry														
Chilisaus														
Satésaus		X	X				X			X				

Ondanks onze zorgvuldige inspanningen om kruisbesmetting te voorkomen, worden al onze gerechten bereid in een gedeelte keukenomgeving en kunnen sporen van allergenen bevatten. Laat ons altijd weten welke allergieën en dieetwensen u heeft, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

U kunt al onze gerechten zonder saus bestellen, vraag naar onze mogelijkheden.