

# 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 zu einem florierenden Hotel- und Gastgewerbeunternehmen voller Familiengeschichten entwickelt

### **SEIT MEHR ALS 150 JAHREN HABEN WIR MEHRERE GENERATIONEN VON "VALKEN"-GÄSTEN MIT HERZLICHKEIT 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. Martinus van der Valk übernahm 1929 den Betrieb seines Vaters 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.

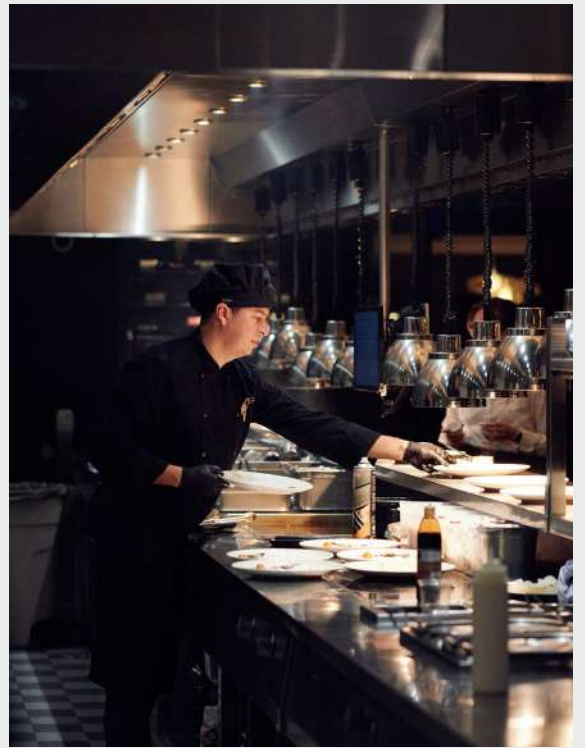
### **GENIEßEN SIE UNSERE ZEITLOSEN VALK-KLASSIKER UND GEHEIMEN FAMILIENREZEPTE**

Und nun, Generationen später, führt die vierte Generation der "Valks" im Van der Valk Hotel Tiel die Tradition der Gastfreundschaft mit Stolz fort. Wir heißen Sie herzlich willkommen zu einer kulinarischen Reise voller Traditionen und Atmosphäre, die 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, gemütliche Umgebung, wo man immer hingehen konnte."



Tomatensoep à la Valk



# The Lunch menu

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. Von den klassischen Van-der-Valk-Kroketten und der traditionellen Tomatensuppe nach dem Tomatensuppe nach dem Valk-Familienrezept bis hin zu modernen, neuen Gerichten.

## Sandwiches

*Wahlweise mit weißem oder braunem Urbrot*

### 12 Uhr

2 handwerklich hergestellte Brotscheiben, reichhaltig belegt mit einer Krokette, einem gebratenen Spiegelei, Käse, und serviert mit der traditionellen Tomatensuppe. 12

### Van der Valk kroketten

2 handwerklich hergestellte Brotscheiben mit leckeren Kroketten, serviert mit Senf. 9

### Sandwich Carpaccio

Zartes Rindercarpaccio mit cremiger Trüffelmayonnaise oder Pesto,  
Verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, Grana Padano und Rucola. 14.5

### Spinata Romana

Sandwich mit Spinata Romana met knapperige ingemaakte groenten en rucola 11.5

### Warm geräucherter Lachs

Sandwich mit warmem Räucherlachs, Essiggurke, Zitronenschale und Meerrettichcreme. 13.5

### Vitello tonato

Sandwich mit Kalbfleisch, Thunfischmayonnaise und einer frischen Garnierung aus Gurke, Tomate und Rettich. 14.5

### Sandwich mit altem Käse

Erleben Sie den Geschmack von altem Bio-Käse mit Apfeldicksaft, Walnüssen und Rucola. 9.5

### Avocado

Sandwich reichhaltig belegt mit Avocado, Rote-Bete-Hummus, Kürbiskernen und einem weichgekochten Ei. 11

*Täglich mittags ab 11.30 Uhr und abends von 17.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.*

*Möchten Sie etwas Zusätzliches bestellen, wie Brot, Pommes frites oder eine leckere Soße? Dann blättern Sie auf*



## Salate

*Unsere Salate werden mit Brot und Butter serviert*

### Klassischer Cäsar

Ein gemischter Salat mit Hähnchenbrust, salzigem Speck, sonnengetrockneten Tomaten und knusprigen Croutons, Parmesankäse und cremigem Caesar-Dressing nach traditionellem Valk-Rezept. 15.5

### Ziegenkäse

Ein gemischter Salat mit Honig, getrockneten Pflaumen, gemischten Nüssen und süß-saurem Balsamico-Dressing. 14.5

### Toekan

Ein gemischter Salat mit traditionellem Falkenschnitzel, gereiftem Käse, 4-Minuten-Ei, knusprigem Speck und cremiger Zitronenmayonnaise. 16.5.5

### Heiß geräucherter Lachs

Gemischter Salat mit warmem Räucherlachs, Essiggurke, Zitronenschale und Meerrettichcreme. 15.5

## Suppen

*Unsere Suppen werden mit Brot und Butter serviert*

### Tomatensuppe à la Valk

Frisch zubereitete Tomatensuppe mit cremiger Crème fraîche und frischem Basilikum nach traditionellem Familienrezept. 8.5

### Burgunder Zwiebelsuppe

Traditionelle Zwiebelsuppe mit karamellisierten Zwiebeln, Käse und knusprigen Croutons. 8.5

### Hühnersuppe

Eine typisch holländische Hühnersuppe mit frischem Gemüse, kräftiger Brühe und Fadennudeln. 9.5

## Herbstliches Gericht

### Pilzsuppe

Cremige Waldpilzsuppe mit Knoblauchcroutons und frischem Schnittlauch. 8.5



## Kalte Gerichte

### Valk carpaccio

Zartes Rindercarpaccio mit cremiger Trüffelmayonnaise oder Pesto, knackigen Pinienkernen  
leckerem Parmesan und Rucola, nach traditionellem Valk-Rezept. 13.5

### Tartar vom Räucherlachs

Tatar vom geräucherten Lachs mit Edamame-Bohnen, Meerrettichcreme und leicht pikanten Wasabi-Crackern. 13.5

### Burrata

Cremige Burrata mit sonnengetrockneten Tomaten, Basilikumöl und Rote-Bete-Pulver 14.5

## Tosti's

*Wahlweise mit weißem oder braunem Urbrötchen*

### Tosti classic

Handwerklich hergestelltes, rustikales Brot, reichhaltig belegt mit leckerem Schinken und Käse. 7.5

### Tosti mediterraneans

Rustikales Handwerksbrot mit cremigem Fetakäse, Oliven und würziger Salami 7.5

### Tosti caprese

Handwerklich hergestelltes, rustikales Brot, belegt mit cremigem Mozzarella, Pesto und saftiger Tomate. 8

## EIERSPEISEN

*Weiß- oder Schwarzbrot nach Wahl*

### Classic uitsmijter 9

Spiegeleier mit 3 Eiern, wahlweise mit Schinken, Käse, Roastbeef oder Speck ( 0,50 pro Aufpreis)

### Uitsmijter Carpaccio 15.5

Spiegeleier mit 3 cremigen Eiern, großzügig bestreut mit Parmesankäse, frischem Rucola und wahlweise Trüffelma-  
yonnaise oder Pesto

### Uitsmijter lachs 15.5

Spiegeleier mit 3 Eiern, serviert mit Räucherlachs

### Bauernomelette 11.5

Omelette mit knackigem Gemüse, herzhaftem Speck und Pellkartoffeln



## Warme Gerichte

Alle unsere warmen Gerichte werden mit Pommes frites, Mayonnaise und holländischem Salat serviert.

### Traditionelles Hähnchen-Satay

Leckere Hähnchenschenkel mit Satay-Sauce, Atjar und knusprigen Krabbencrackern. 19.5

### Valk burger

Klassischer Cheeseburger mit weichem Brioche-Brot, Rindfleisch-Burger, knusprigem Speck und geschmolzenem Cheddar-Käse 19.5

### Valk Steak 200 gramm

Das klassische Van der Valk Kugelsteak. 24.5

### Seezunge meunière 350-400 Gramm

Seezunge mit Zitrone und frischer Petersilie. 35

## Extras zum Bestellen

### Scharfe Sauce

Zur Auswahl stehen: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Pilzsauce, Jagdsauce, Rotweinsauce, Sauce Hollandaise, Sate-Sauce  
Geschmolzene Kräuterbutter 2

### Apfelmus 2

### Imbiss-Sauce

Zur Auswahl stehen: Mayonnaise, Ketchup, Senf, Curry, Chilisaucе. 1

### Brötchen

Krustiges Pausenbrot mit cremiger Aioli, weicher Kräuterbutter und grober Tomatentapenade 6,5

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 carpaccio



# Nachspeisen

## Traditionelle Dame Blanche

Eine traditionelle Dame Blanche mit cremigem Vanilleeis, süßer Schokoladensauce, knusprigen Mandeln und einem Klacks Schlagsahne. 7,5 und mit extra Eierlikör 1

## Valk sorbet

Van der Valk's traditionelles Sorbet, bestehend aus drei Sorten Sorbet-Eis, frischem Obst süßer Himbeersauce und Schlagsahne. 8..5

## 🍁 Herbstliche Gerichte

### Tarte Tatin

Tarte Tatin, serviert mit Vanilleeis, garniert mit frischem Obst und verfeinert mit einer reichhaltigen Karamellsauce 9.5

### Moelleux-Schokolade

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit erfrischendem Himbeersorbet und einer fruchtigen Waldfruchtgelee. 8

# Möchten Sie lieben einen Kaffee?

## Kaffee-Spezial

Wählen Sie einen köstlichen Kaffee mit einem Likör Ihrer Wahl. 7.5  
Kaffee, Cappuccino, Espresso, doppelter Espresso, Latte Macchiato oder Latte Macchiato

## Kaffee mit friandises

Kaffee serviert mit einer Auswahl an raffinierten Petit Fours und köstlichen Pralinen. 8.5



Valk Sorbet



# Getränke

## KAFFEE UND TEE

Kaffee 3.5  
 Cappuccino 3.75  
 Latte Macchiato 4.25  
 Kaffee verkeerd 3.75  
 Espresso 3  
 Doppelter 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

## COFFEE 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

Allergieën



More languages

