

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

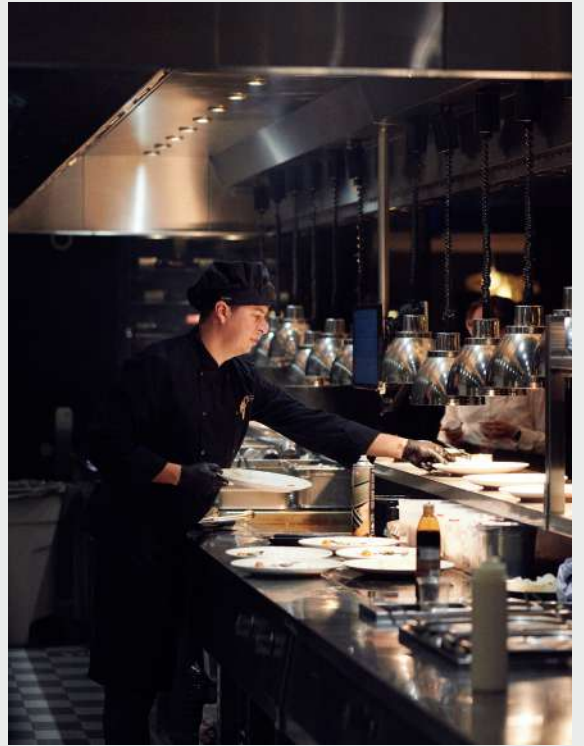
Martinus had vanaf de start van Van der Valk meteen een duidelijk beeld over het restaurant. Gasten moeten een maaltijd kunnen eten, zoals hij dit thuis altijd deed bij zijn eigen moeder. Zelf was Martinus tijdens zijn werkzaamheden bij de autohandel veel onderweg en at daardoor vaak buiten de deur. 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. 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."



Tomatensoep à la Valk

De Lunchkaart

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 Van der Valk kroketten en de traditionele tomatensoep volgens Valk familierecept samen met modernere, nieuwe gerechten.

Sandwiches

Keuze uit wit of bruin oerbrood

12 uurtje

2 ambachtelijke sneetjes brood, rijkelijk belegd met een kroket, een gebakken spiegelei, kaas, en geserveerd met de traditionele tomatensoep. 12

Van der Valk kroketten

2 ambachtelijke sneetjes brood met heerlijke kroketten geserveerd met mosterd. 9

Sandwich Carpaccio

Malse rundercarpaccio met romige truffelmayonaise of pesto.
Verrijkt met geroosterde pijnboompitten, Grana Padano en rucola. 14.5

Spinata Romana

Sandwich van Spinata Romana met knapperige ingemaakte groenten en rucola 11.5

Gerookte warme zalm

Sandwich met geplukte zalm, ingelegde komkommer, gemengde salade en mierikswortelcrème. 13.5

Vitello

Sandwich van kalfs vitello tonato met mesclun salade, tonijnmayonaise en een frisse garnituur van komkommer, tomaat en radijs. 14.5

Sandwich oude kaas

Ervaar de smaak van oude biologische kaas met appelstroop, walnoten en rucola. 9.5

Avocado

Sandwich rijkelijk belegd met avocado, bietenhumus, pompoenpitten en een perfect zachtgekookt ei. 11

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

Wilt u iets extra's bestellen, zoals brood, friet of een heerlijke saus? Kijk dan op pagina 6

Salades

Onze salades worden geserveerd met brood en boter

Klassieke Ceasar

Een gemengde salade met kipfilet, zoute spekjes, zongedroogde tomaten, knapperige croutons, Parmezaanse kaas en romige caesar-dressing volgens traditioneel Valk recept. 15.5

Geitenkaas

Een gemengde salade met honing, gedroogde pruimen, gemengde noten en zoetzure balsamicodressing. 14.5

Toekan

Een gemengde salade met de traditionele Valk schnitzel, oude kaas, 4-minuten ei, knapperige bacon en romige citroen mayonaise. 16.5

Gerookte zalm

Gemengde salade met geplukt zalm, ingelegde komkommer en mierikswortel crème. 15.5

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met brood en boter

Tomatensoep à la Valk

Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familie-recept. 8.5

Bourgondische Uiensoep

Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, kaas en knapperige croutons. 8.5

Kippensoep

Een typische Hollandse kippensoep met verse groenten, krachtige bouillon en vermicelli. 9.5

Herfstgerecht

Bospaddenstoelensoep

Romige bospaddenstoelensoep met knoflookcroutons en verse bieslook. 8.5

Koude 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 gerookte zalm met Edamame bonen, mierikswortel crème en lichtpittige wasabi kroepoek. 13.5

Burrata

Romige buratta met zongedroogde tomaten, basilicumolie en bietenpoeder 14.5

Tosti's

Keuze uit wit of bruin oerbrood

Tosti classic

Ambachtelijk rustiek brood, rijkelijk belegd met heerlijke ham en kaas. 6.5

Tosti mediteraans

Ambachtelijk rustiek brood met romige fetakaas, olijven en smaakvolle salami 7.5

Tosti caprese

Ambachtelijk rustiek brood, belegd met romige mozzarella, pesto en sappige tomaat. 8

Ei gerechten

Keuze uit wit of bruin oerbrood

Klassieke uitsmijter

Uitsmijter met 3 smeuïge eieren, keuze uit ham, kaas, rosbief of spek. 9 (0.50 per supplement)

Uitsmijter carpaccio

Uitsmijter met 3 smeuïge eieren, rijkelijk bestrooid met Parmezaanse kaas, rucola en de keuze uit truffelmayonaise of pest. 15.5

Uitsmijter zalm

Uitsmijter met 3 eieren, geserveerd met gerookte zalm. 15.5

Boerenomelet

Omelet met knapperige groenten, spek en gebakken aardappel. 11.5

Warme gerechten

Onze warme gerechten worden geserveerd met friet en verse salade

Traditionele kipsaté

Smaakvolle kippendijen met satésaus, atjar en knapperige kroepoek. 19.5

Valk burger

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

Valk kogelbiefstuk 200 gram

De klassieke Van der Valk kogelbiefstuk. 24.5

Zeetong meunière 350-400 gram

Zeetong met citroen en verse peterselie. 35

Extra's om bij te bestellen

Warme saus

Keuze uit: Pepersaus, Stroganoffsaus, Champignonsaus, Jachtsaus, Rodewijnsaus, Hollandaisesaus, Gesmolten kruidenboter 2

Appelmoes 2

Snacksaus

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

Broodplankje

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

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 carpaccio

Desserts

Traditionele dame blanche

Een traditionele dame blanche met romig vanille-ijs, zoete chocoladesaus, knapperige amandelen en een toefje slagroom. 7.5 en met extra advocaat 1

Valk sorbet

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

Herfstgerechten

Tarte Tatin

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

Moelleux van chocolade

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

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



Valk Sorbet

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

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

Allergieën



More languages

