

# HERZLICH WILLKOMMEN IN RESTAURANT V

Wir bemühen uns stets darum, dass sich Ihr Besuch bei uns wie ein Geschenk anfühlt, ein Geschenk zum Aufenthalt im Van der Valk Hotel Venlo.

Unsere Gerichte werden daher von Chefkoch Marc Giesbers und seinem Team mit Sorgfalt zubereitet. Nachhaltigkeit spielt in unserem Hotel eine wichtige Rolle, so auch in der Küche. Wir verwenden so oft wie möglich Zutaten, die aus der unmittelbaren Umgebung von Venlo stammen oder verantwortungsvoll angebaut werden.

Außerdem bieten wir nachhaltige Portionen an, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Das sind Gerichte, die wir in kleineren Portionen anbieten.

Auf der Speisekarte sehen Sie zwei Preise hinter diesen Gerichten. Der niedrigste Preis ist der Preis für die nachhaltige Portion.

Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Im Namen des gesamten Teams wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

*Han & Ine van der Eijk*

Geschäftsleitung

4. Generation der Familie Van der Valk

## TEILEN

### WARMES SAUERTEIGBRÖT

Mit Butter und Kräuterbutter.

*nüsse - gluten - laktose*

7.50

Mit aioli, Tapenade und Kräuterkäse.

*nüsse - gluten - laktose*

9.50

Mit Parmaschinken und süß-sauren Schalotten.

*nüsse - gluten*

12.00

### TRÜFFEL-POMMES

Mit Trüffelmayonnaise, Parmesan Käse, Meersalz und Petersilie.

*nüsse - gluten*

7.00

## KALTE VORSPEISEN

### COPPA

In Scheiben geschnittener getrockneter Nackenschinken, serviert mit einem Kompott aus roten Zwiebeln und Orangen.

13.50

### CEVICHE

In Limettensaft gekochter Branzino mit knackigen Sellerie-, Zwiebel-, Paprika- und Mangostücken.

15.50 / 10.00\*

### BETE

Rote Bete mit Balsamico-Reduktion auf einem Bett aus gemischten Blattsalaten begleitet von Würfeln von jungem Ziegenkäse.

*laktose*

13.00

### CARPACCIO

Hauchdünn geschnittenes rohes Filet, bestreut mit frischem Parmesan, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und einem bunten Salatbouquet.

*laktose*

16.00

### BRUSCHETTA

Leckere Desem-Crostinis mit Tomaten, Zwiebeln und einer Knoblauchkomposition.

*nüsse - gluten*

11.00

## WARME VORSPEISE

### JAKOBSMUSCHEL & SPECK

Asiatisch angehauchtes Gericht aus gebratener Jakobsmuschel und sanft gegartem Schweinebauch, mit einer Beurre-blanc von Zitronengras und Limette.

*nüsse - gluten - laktose*

15.00

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

 Van der Valk Klassiker

 Vegetarisch

## SALAT

**CAESAR-SALAT**  14.00  
Klassischer Salat aus knackigem Römersalat, gemischt mit einem Sardellendressing,  
verfeinert mit Röstbrotwürfel, Parmesan und einem gekochten Ei.  
*nüsse - gluten - laktose*

## SUPPEN

**TOMATEN**   8.50 / 5.50\*  
Traditionelle Suppe aus Tomaten und Basilikum, mit oder ohne Fleischbällchen.  
*gluten - laktose*

**TOM KHA KAI**  8.50  
Pikante Cremesuppe aus Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Galgantwurzel.  
*laktose*

**BOUILLABAISSSE** 12.50  
Südfranzösische Suppe mit verschiedenen Fischarten und Meeresfrüchten, begleitet von einer  
einer traditionellen Beilage aus Röst und Rouille.  
*nüsse - gluten*

### NACHHALTIGE PORTIONEN

\* Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, bieten wir einige Gerichte auch in kleineren Portionen an. Der niedrigste Preis ist der Preis für die nachhaltige Portion.

## HAUPTSPEISEN

### VEGETARISCH

**MAHLZEITENSALAT**  19.50  
Kombination aus Tofustücken, Mais, Avocado, marinierten und gepufften Kichererbsen,  
begleitet von karamellisierte Chicorée, einem Balsamico-Dressing und Rote-Bete-Cashew.  
Hähnchen statt Tofu: 5.00  
*Der Mahlzeitensalat wird mit Brot serviert.*  
*soja*

**RAVIOLI**  21.50 / 17.50\*  
In Gemüsebrühe gekochte Teigkissen, gefüllt mit einem Ratatouille aus Auberginen,  
Schalotten, Zucchini und Oliven, begleitet von einem Gartenkräuteröl und Gemüsewürfel.  
*Die Ravioli werden mit Brot serviert.*  
*sesam - soja - weizen - gluten*

**NASI**  23.50  
Vegetarisches Reisgericht mit Rendang aus Tofu und Kokosmilch, mit Bällchen in  
Erdnussauce, süß-saurem Kohl, Serundeng und frittierten Emping-Chips.  
*Nasi wird ohne Brot und Chips serviert.*  
*soja - sesam*

 Van der Valk Klassiker

 Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

## FISCH

### ANTIBOISE 29.50

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit einer Emulsion aus Zwiebel, Tomate, Kapern, Basilikum, Oliven und Chorizo-Würfeln für einen pikanten Nachgeschmack.

### BOUILLABAISSE 31.50

Südfranzösische Suppe aus verschiedenen Fischarten und Meeresfrüchten begleitet von gedämpftem Reis mit einer traditionellen Beilage aus Croutons und Rouille.

*gluten*

### GAMBAS 32.50

Ungeschälte Gambas von der Plancha, serviert mit gepufftem Knoblauch, gegrillter Tomate und gedämpftem weißem Reis.

### FISCH DES TAGES 29.50 / 24.50\*

Gebratener Fisch mit einer Buttersauce, serviert mit Kartoffeln und einer Mischung aus gemischtem Gemüse.

## FLEISCH

### SCHNITZEL 22.50

Unser klassisches, leicht paniertes Schweinefilet mit Kartoffelspalten und gemischtem Gemüse. Wird pur oder wahlweise mit Pfeffer- oder Pilzsauce serviert.

*nüsse - gluten - ei - laktose*

### LAMM 33.00

Ein Duo aus Fadenfleisch und Kotelett, serviert mit Thymiansaße, Kartoffelgarnitur und Spargel.

*gluten*

### GEFLÜGEL 23.00 / 18.00\*

Supreme vom Maishähnchen auf einem sizilianischen Ratatouille aus Auberginen, Zwiebeln, Paprika und Kapern auf einer Kartoffelmousseline.

*laktose*

### RIBEYE 29.50

Gegrilltes Rindfleisch mit argentinischem Chimichurri, gepufftem Knoblauchpüree und einem Maiskolben.

*laktose*

### TOURNEDOS 34.50 / 27.50\*

Ein schönes Stück Rinderlende vom Grill mit Sauce Bearnaise, Kartoffeln und Gemüse.

*ei - laktose*

*Alle nicht-vegetarischen Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert.*

*Salat, Gemüse, extra Pommes frites, Rosmarinkartoffeln und Reis sind nicht Standard serviert aber können kostenlos zu Ihrem Hauptgericht bestellt werden.*

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

## TAGESGERICHT

24.50

Jeden Tag bereiten wir wechselnde Gerichte zu. Der Ursprung des Wohnzimmeressens liegt im De Gouden Leeuw, dem ersten Restaurant von Martinus und Rie van der Valk. Ihre 11 Kinder und das Personal aßen immer gemeinsam im Wohnzimmer.

Auch heute noch wird das Pausengericht für das Personal als Wohnzimmergericht bezeichnet.

## DUTCH CUISINE

41.50



Unser Executive Chef hat für Sie ein Drei-Gänge-Menü mit köstlichen frischen Produkten zusammengestellt aus Holländischer Boden.

Die Produkte stammen aus der Region, sind saisonbedingt und bestehen zu 80 % vom pflanzlichen Produkten und zu 20 % aus tierischen Proteinen.

So ernähren Sie sich gesund und wir sind auch sehr umweltfreundlich.

Genießen Sie unser Niederländisches Menü!

### BETE

Rote Bete mit Balsamico-Reduktion auf einem Bett aus gemischten Blattsalaten begleitet von Würfeln von jungem Ziegenkäse.

*laktose*

### NASI

Vegetarisches Reisgericht mit Rendang aus Tofu und Kokosmilch, mit Bällchen in Erdnusssauce, süß-saurem Kohl, Serundeng und frittierten Emping-Chips.

*Nasi wird ohne Brot und Chips serviert.*

*soja - sesam*

### SORBET

Zitronensorbet mit frischen Erdbeeren und einer Pistazienpastete.

*nüsse - gluten*

## NACHSPEISEN

<b>DAME BLANCHE</b> 	9.50 / 6.50*
Unser Vanilleeisklassiker in einer modernen Variante mit heißer Schokoladensoße, abgerundet mit nach grünem Tee duftenden weißen Schokoladenspritzern. <i>nüsse - laktose</i>	
<b>TIRAMISU</b>	9.50
Unsere Version dieses italienischen Klassikers, die das Dessert in einzelnen Elementen auf dem Teller präsentiert. <i>nüsse - laktose - gluten</i>	
<b>SORBET</b>	9.50
Zitronensorbet mit frischen Erdbeeren und einer Pistazienpastete. <i>nüsse - gluten</i>	
<b>YUZU</b>	11.00
Weißer Schokoladenmousse mit Yuzu und einem Inneren aus Mangokompott und Passionsfrucht. <i>nüsse - laktose</i>	
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b>	8.50
Cremiger Käsekuchen auf knusprigen Butterkeksen mit einer Erdbeersauce. <i>nüsse - laktose - gluten</i>	
<b>FRIANDISES</b>	8.50
Bei einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee. <i>nüsse - laktose - gluten</i>	
<b>KÄSEPLATTE</b>	14.50
Fünf Käsesorten, präsentiert mit traditionellen Beilagen wie Walnüssen, Weintrauben und Kletzenbrot. <i>nüsse - laktose - gluten</i>	

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch