

# HERZLICH WILLKOMMEN IN RESTAURANT V

Die Liebe zum Beruf bedeutet für uns Qualität ohne Kompromisse.  
Das zeigt sich auch in unseren Gerichten. Diese werden mit naturbelassenen und qualitativ hochwertigen Zutaten aus der Region zubereitet. Wir kochen mit Respekt vor Mensch, Natur und Tier.

“Mit Leidenschaft und Fachwissen bereiten wir die überraschendsten und kreativsten Gerichte zu.“ Marc Giesbers, Executive Chef.

Vor diesem Hintergrund möchten wir Ihre kulinarischen Sinne anregen. Inspiriert von jeder Jahreszeit ist diese Speisekarte voller köstlicher Gerichte. Unser Küchenchef und sein Team werden Sie mit ihrer Vielseitigkeit überraschen. Durch unseren professionellen Service werden Sie von Wärme, Gemütlichkeit und Freundlichkeit umgeben sein, wie Sie es von Van der Valk gewohnt sind.

Guten Appetit!

*Han & Ine van der Eijk*

Geschäftsleitung

4. Generation der Van der Valk-Familie

## SALATE & VORSPEISEN

- GRIECHISCHER SALAT**  13.50  
Warmes Oregano-Brot mit einem Salat aus Gurken, roten Zwiebeln, Oliven, Paprika und Feta-Käse, begleitet von einem Joghurt-Dip.
- KICHERERBSENSALAT**  13.50  
Kichererbsen, gemischt mit Zwiebeln und Tomatenwürfeln, serviert mit knusprigen Pita-Chips.
- CAESARSALAT**  14.00  
Berühmter Salat aus knackigem Römersalat, beträufelt mit einem Sardellendressing und zerdrückten Röstbrotwürfeln, Parmesankäse und einem gekochten Ei.
- SPANISCHER TABLÓN** 14.00  
Platte mit 5 Chorizo-Kroketten mit marinierten Oliven und weißen Ziegenkäsewürfeln.
- CARPACCIO PIEMONTE**  16.00  
Hauchdünn geschnittenes rohes Filet mit frischem Parmesankäse, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und einem bunten Salatbouquet.

## SUPPEN

- TOMATEN**  9.50  
Traditionelle Suppe mit Tomaten und Basilikum, mit oder ohne Fleischbällchen.  
Serviert mit zwei Scheiben Brot und Butter.
- SENF**  9.50  
Köstliche, cremige Suppe mit Limburger Senf, bestreut mit Schnittlauch.  
Serviert mit zwei Scheiben Brot und Butter.

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

## EIERSPEISEN

<b>3 STRAMMER MAX</b>	12.50
Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot, Gouda-Käse, Backschinken und Salatbeilage.	
<b>3 STRAMMER MAX SPEZIAL</b>	14.00
Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot, Gouda-Käse, Backschinken, Tomate, Zwiebel und Salatgarnitur.	
<b>OMELETT PUR</b> 	12.50
Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot.	
<b>BAUEROMELETT</b>	14.00
Mit Gemüse, auf braunem oder weißen Sauerteigbrot.	

## BROTGERICHTE

<b>VENLOER LUNCH</b>	14.25
Klassisches Mittagsggericht, bestehend aus einer Krokette, Spiegelei, Schinken, jungem Käse, Russischem Salat und einer leckeren Salatbeilage.	
<b>MITTAGSPLATTE</b>	15.50
Ein Venloer Lunch mit einer Tasse leckerer Tomatensuppe mit Fleischbällchen.	
<b>FLEISCHKROKETTEN</b>	12.00
Zwei Fleischkroketten mit braunem oder weißen Sauerteigbrot und Salatbeilage.	
<b>BAUERNTOAST</b>	13.00
Wahlweise mit braunem oder weißem Sauerteigbrot mit Schinken und jungem Käse, serviert mit Salatbeilage.	



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

BRUSCHETTA  11.00  
Leckere Sauerteig-Knoblauch-Crostini mit einer schmackhaften Tomatenkomposition.

BALI POCKET  14.00  
Getoastetes Fladenbrot, gefüllt mit kaltem vegetarischem Rendang und knusprigem Atjar.

AVOCADO-TOAST  14.00  
Drei getoastete Scheiben Sauerteigbrot (braun oder weiß) mit Avocado, Ei und Kirschtomaten.

## HAUPTSPEISEN

CAESARSALAT  17.50  
Berühmter Salat aus knackigem Römersalat, beträufelt mit einem Sardellendressing und zerdrückten Röstbrotwürfeln, Parmesankäse und einem gekochten Ei.  
Beilage: Hähnchenbrust (5.00).

TOSKANISCHE RAVIOLI  21.50  
In Gemüsebrühe gekochte Teigkissen, gefüllt mit Pilzen, serviert mit sautierten Waldpilzen, Trüffelchips und einem Hauch von Trüffelöl.

TRADITIONELL FISH DES TAGES 28.50  
Mit einer cremigen Buttersauce und gehackter Petersilie, serviert mit Kartoffeln und einer Mischung aus gemischtem Gemüse.

*Vegetarische Hauptgerichte werden mit Salat serviert.  
Die anderen Hauptgerichte werden mit Pommes und Salat serviert.*

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

## SCHNITZEL

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

21.50

## SATAY

Zarte Hähnchenspieße, serviert mit Pommes frites, Atjar, Erdnusssauce, Krabben-crackern und Serundeng.

19.50

## HAMBURGER

Gegrillter Rindfleisch-Burger mit Zwiebel-Crisp, serviert mit Salat und Pommes frites.

20.50

## VEGABURGER

Gegrillter Burger mit knusprigen Zwiebeln, serviert mit Salat und Pommes frites.

20.50

## TAGESGERICHT

23.50

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.

*Vegetarische Hauptgerichte werden mit Salat serviert.  
Die anderen Hauptgerichte werden mit Pommes und Salat serviert.*

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

## BEILAGEN

SAUERTEIGBROT	6.00
Mit Kräuterbutter, Tapenade und Pesto.	
TRÜFFEL-POMMES	7.00
Mit Parmesan Käse, Meersalz und Petersilie.	
POMMES FRITES	4.00
ROSMARINKARTOFFELN	3.00
GEMÜSE	3.50
SALAT	3.50

## NACHSPEISEN

DAME BLANCHE 	9.50
Unser Vanilleeisklassiker in einer modernen Variante mit heißer Schokoladensaße, abgerundet mit nach grünem Tee duftenden weißen Schokoladenspritzern.	
DUTCH DELIGHT	9.50
Leichtes, cremiges Sirupwaffel-Eis mit Schlagsahne und einem knusprigen Keks.	
NEW YORK CHEESECAKE	8.50
Cremiger Käsekuchen auf knusprigen Butterkeksen mit einer Erdbeersauce.	
FRIANDISES	8.50
Bei einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.	

 Van der Valk Klassiker

 Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!