

VAN HARTE WELKOM IN RESTAURANT V

Wij streven er altijd naar om uw bezoek te laten voelen als een cadeau, een cadeau om te verblijven bij Van der Valk Hotel Venlo.

Onze gerechten zijn daarom met zorg bereid door executive chef Marc Giesbers en zijn team. Duurzaamheid speelt in ons hotel een belangrijke rol, zo ook in de keuken. We maken zoveel mogelijk gebruik van ingrediënten die afkomstig zijn uit de directe omgeving van Venlo of die op een verantwoorde manier zijn verbouwd.

Ook bieden we duurzame porties aan om voedselverspilling tegen te gaan. Dit zijn gerechten die we in kleinere porties aanbieden. Op de kaart ziet u achter deze gerechten twee prijzen staan. De laagste prijs is de prijs voor de duurzame portie.

Bij vragen en wensen staan onze medewerkers u graag te woord.

Wij wensen u namens het hele team een heel prettig verblijf en smakelijk eten!

Han & Ine van der Eijk



Directie

4e generatie familie Van der Valk

OM TE DELEN

WARME DESEMBOL Met boter en kruidenboter. <i>noten - gluten - lactose</i>	7.50
Met aioli, tapenade en kruidenkaas. <i>noten - gluten - lactose</i>	9.50
Met Parmaham en zoetzuur van sjalotten. <i>noten - gluten</i>	12.00
TRUFFELFRIET Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zeezout en peterselie. <i>noten - gluten</i>	7.00

KOUDE VOORGERECHTEN

COPPA Gesneden gedroogde nekham, geserveerd met een compote van rode ui en sinaasappel.	13.50
CEVICHE In limoensap gegaarde Branzino met een crunch van selderij, ui, paprika en mango bits.	15.50 / 10.00*
BIET  Rode biet met een balsamico reductie op een bedje van gemengde sla soorten, vergezeld met blokjes jonge geitenkaas. <i>lactose</i>	13.00
CARPACCIO Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas besprenkeld met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en een kleurrijk saladeboeket. <i>lactose</i>	16.00
BRUSCHETTA  Overheerlijk desem-crostini's met tomaten, ui en een knoflookcompositie. <i>noten - gluten</i>	11.00

WARM VOORGERECHT

COQUILLE & SPEK Aziatisch getint gerecht van gebakken St. Jacob mossel en zacht gegaard buikspek met een beurre-blanc van citroengras en limoen. <i>noten - gluten - lactose</i>	15.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

SALADE

CAESARSALADE

Klassieke salade van knapperige Romeinse sla, gemengd met een ansjovisdressing, afgemaakt met broodcroutons, Parmezaanse kaas en een gekookt ei.

noten - gluten - lactose

14.00

SOEPEN

TOMATEN

Traditionele soep van tomaat en basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.

lactose - gluten

8.50 / 5.50*

TOM KHA KAI

Pittige roomsoep van kokosmelk, citroengras, koriander en Galanga wortel.

lactose

8.50

BOUILLABAISSE

Zuid-Franse soep van verscheidene vis en zeevruchten, vergezeld met een traditionele garnituur van croutons en rouille.

noten - gluten

12.50

DUURZAME PORTIES

* Om voedselverspilling tegen te gaan, bieden wij sommige gerechten ook in kleinere porties aan. De laagste prijs is de prijs voor de duurzame portie.

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

MAALTIJDSALADE

Combinatie van tofu bits, mais, avocado, gemarineerde en gepofte kikkererwten, vergezeld met gekarameliseerde lof, een balsamicodressing en rode biet cashew.

Kip in plaats van tofu: 5.00

Maaltijdsalade wordt geserveerd met brood.

soja

19.50

RAVIOLI

In groentebouillon gekookte deegkussentjes gevuld met een ratatouille van aubergine sjalot, courgette en olijven, vergezeld met een tuinkruidenolie en groente krokantjes.

Ravioli wordt geserveerd met brood.

sesam - soja - tarwe - gluten

21.50 / 17.50*

NASI

Vegetarisch rijstgerecht met rendang, gemaakt van tofu en kokosmelk, met balletjes in pindasaus, een zoet-zuur van kool, seroendeng en gefrituurde emping chips.

Nasi wordt geserveerd zonder brood en friet.

soja - sesam

23.50

VIS

ANTIBOISE 29.50

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een emulsie van ui, tomaat, kappertjes, basilicum, olijven en blokjes chorizo voor de pittige nasmaak.

BOUILLABAISSE 31.50

Zuid-Franse soep van verscheidene vis en zeevruchten vergezeld met gestoomde rijst met een traditionele garnituur van croutons en rouille.

gluten

GAMBA'S 32.50

Ongepelde gamba's van de plancha geserveerd met gepofte knoflook, gegrilde tomaat en gestoomde witte rijst.

VIS VAN DE DAG 29.50 / 24.50*

Gebakken vis met een botersaus, geserveerd met aardappelen en gemengde groenten.

VLEES

SCHNITZEL 22.50

Onze klassieker van licht gepaneerde varkensfilet met aardappel wedges en gemengde groenten. Natureel geserveerd of met keuze uit peper- of champignonsaus.

noten - gluten - ei - lactose

LAM 33.00

Een duo van draadjesvlees en een koteletje geserveerd met tijmjus, aardappelgarnituur en asperges.

gluten

HOENDER 23.00 / 18.00*

Supreme van maiskip op een Siciliaanse ratatouille bestaande uit aubergine, ui, paprika en kappertjes op een aardappelmousseline.

lactose

RIBEYE 29.50

Gegrild rundvlees met een Argentijnse Chimichurri, gepofte knoflook-aardappelpuree en een maiskolf.

lactose

TOURNEDOS 34.50 / 27.50*

Een mooi stukje ossenhaas van de grill met Bearnaisesaus, aardappel en groenten.

ei - lactose

Alle niet-vegetarische hoofdgerechten worden geserveerd met friet.

Salade, groenten, extra friet, rozemarijn aardappelen en rijst worden niet standaard geserveerd maar zijn gratis te bestellen bij uw hoofdgerecht.

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

HUISKAMERGERECHT

24.50

Iedere dag bereiden wij wisselende gerechten. De oorsprong van het huiskamergerecht ligt in De Gouden Leeuw, het eerste restaurant van Martinus en Rie van der Valk. Hun 11 kinderen en personeel aten altijd gezamenlijk een maaltijd in de huiskamer.

Het pauzegerecht voor personeel wordt tot op de dag van vandaag nog steeds het *huiskamergerecht* genoemd.

DUTCH CUISINE

41.50



Onze executive chef heeft voor u een driegangenmenu samengesteld met (h)eerlijke verse producten van Nederlandse bodem.

De producten worden lokaal ingekocht, zijn seizoensgebonden en bestaan voor 80% uit plantaardige producten en 20% uit dierlijke proteïnen.

Zo eet u gezond en zijn wij heel milieuvriendelijk.

Geniet van ons Dutch Cuisine menu!

BIET

Rode biet, afgelakt met een balsamico reductie op een bedje van gemengde slasoorten met blokjes jonge geitenkaas.

lactose

NASI

Vegetarisch rijstgerecht met rendang, gemaakt van tofu en kokosmelk, met balletjes in pindasaus, een zoet-zuur van kool, seroendeng en gefrituurde emping chips.

Nasi wordt geserveerd zonder brood en friet.

soja - sesam

SORBET

Sorbet van citroen met verse aardbeien en een kletskep van pistache.

noten - gluten

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 	9.50 / 6.50*
Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje met warme chocoladesaus afgemaakt met witte chocolade schotsen en slagroom. <i>noten - lactose</i>	
TIRAMISU	9.50
Onze versie van deze Italiaanse klassieker, waarbij we dit dessert in losse elementen op het bord presenteren. <i>noten - lactose - gluten</i>	
SORBET	9.50
Sorbet van citroen met verse aardbeien en een kletskop van pistache. <i>noten - gluten</i>	
YUZU	11.00
Mousse van witte chocolade met Yuzu en een interieur van mangocompote en passievrucht. <i>noten - lactose</i>	
NEW YORK CHEESECAKE	8.50
Romige cheesecake op een crunch van boterkoekjes met een saus van aardbei. <i>noten - lactose - gluten</i>	
FRIANDISES	8.50
Bij een heerlijk kopje koffie of thee. <i>noten - lactose - gluten</i>	
ASSORTIMENT KAAS	14.50
Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en Kletzenbrood. <i>noten - lactose - gluten</i>	

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

 Van der Valk klassieker  Vegetarisch