

# Willkommen im Restaurant V

Wir geben stets unser Bestes, damit sich Ihr Besuch bei uns wie ein Besonderes Geschenk anfühlt - ein Geschenk für Ihren Aufenthalt im Van der Valk Hotel Venlo.

Unsere Gerichte werden 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 verschiedene Preise hinter diesen Gerichten. Der niedrigste Preis ist der Preis für die nachhaltige Portion.

Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben, hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter.

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

Han & Jne van der Eijk

**Geschäftsleitung**

4. Generation der Familie Van der Valk

# Wildmenü

## Vorspeise

### **Salat**

Bunter gemischter Salat mit gebratenen Champignons und zart gegartem Schweinebauch.

## Suppe

### **Wild Suppen**

Doppelte Wildkraftbrühe mit Lauch, Knollensellerie und einem Hauch von Trüffel.

## Hauptspeise

### **Geschmortes Wildfleisch**

In einer Lebkuchensauce mit einer Garnitur aus Kartoffelmousseline und geschmortem Rotkohl.

## Dessert

### **Wintercoupé**

Geschmorter-Birnen-Eis mit einer Schicht roter Früchte und Zimt-Crunch.

**50.00**

# Kalte Vorspeisen

## Caesar Salat

13.50

Knackiger Römersalat mit Sardellendressing, garniert mit Croutons, Parmesankäse und einem gekochten Ei.

**Beilage Hähnchenbrust + 5**

## Petite Terrine

13.50

Hausgemachte Terrine aus eingelegte Geflügel und Wachtelei mit einer süß-sauren roten Zwiebelsauce auf einer Kerbelcreme.

## Carpaccio

16.00

Dünn geschnittenes rohes Rinderfilet garniert mit frischem Parmesan, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und einem bunten Salatbouquet.

## Tonno Tonato

17.50

Duo aus frischem Thunfisch und einer Thunfischcreme mit Kapern und einem Focaccia-Crostini mit Oliventapenade.

## Sushi

15.50

California Roll gefüllt mit Tofu, Nori, Sesam und Paprika. Serviert mit Ingwer, Wasabi-Mayonnaise und einem Wakamesalat.

## Suppen

### Tomate

**9.50 / 6.00\***

Traditionell mit Basilikum, serviert mit oder ohne Fleischbällchen.

### Steinpilzen suppe

**9.50 / 6.00\***

Cremige Suppe mit Steinpilzen.

### Fischsuppe

**9.75**

Reichhaltige Fischsuppe mit verschiedenen Fisch- und Meeresfrüchten.

## Warme Vorspeise

### Tarte Tatin

**16.50**

Törtchen von karamellisierter Birne mit zart gegartem Schweinebauch und Apfeljus.

### 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.



Van der Valk-Klassiker



Vegetarier

Haben Sie Allergien? Lassen Sie es uns wissen!

## Hauptspeisen

### Vegetarisch

#### Butternut-kürbis

**22.75**

Zart gegart und mit Fünf-würziger-Honig verfeinert, begleitet von einem Teriyake-Crumble, dazu Reis serviert auf geschmortem Bok-Choy-Gemüse.

#### Risoni

**20.00**

Orzo-Nudeln, mit gerösteten Spitzpaprika, Basilikum und Tomatensoße.

#### Ravioli

**21.50 / 17.50\***

Gefüllt mit Waldpilzen, serviert mit einer köstlichen Trüffelrahmsauce, dazu grüner Spargel und Käsechips.

### Fisch

#### Lachs

**27.00**

Mariniertes Filet in Teryaki-Sauce auf gebratenen Udon-Nudeln mit verschiedenem Gemüse.

#### Cioppino

**28.50**

Fischeintopf mit italienischen Wurzeln, aus verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten, serviert mit einem Knoblauchcrouton.

#### Fisch des Tages

**30.50 / 25.50\***

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über den Fisch des Tages.

## Fleisch

### Schnitzel

**22,50 / 17,50\***

Unser Klassiker: Leicht paniertes Schweinefilet mit Kartoffelecken und gemischtem Gemüse. Pur oder wahlweise mit Pfeffer- oder Champignonsauce.

### Sukkade

**28,50**

Gekochtes Kalbfleisch, serviert mit Sauce auf einem Bett aus Süßkartoffeln und Gemüse des Tages.

### China Moon

**27,50**

Mit Hoisin-Lack glasierte Entenbrust auf einem Bett aus geschmortem Bok Choi, serviert mit gedämpftem Reis und knusprigen Gyoza-Teigtaschen.

### Entrecôte

**32,50 / 27,00\***

Schönes Stück Rinderfilet mit Béarnaise-Sauce, Kartoffeln und Gemüse.

## Beilage

### Trüffelpommes für 2 Personen

**7.00**

Zum Teilen. Mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, Meersalz und Petersilie.

*Alle nicht-vegetarischen Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert. Salat, Gemüse, extra Pommes frites, Rosmarinkartoffeln und Reis sind nicht im Standard enthalten, können aber kostenlos zum Hauptgericht dazu bestellt werden.*



## Tagesgericht

24,50

Jeden Tag bereiten wir wechselnde Gerichte zu. Der Ursprung des Gericht des Tages liegt im De Gouden Leeuw, dem ersten Restaurant von Martinus und Rie van der Valk. Ihre 11 Kinder und das Personal haben immer gemeinsam in der Hausstube gegessen.

Auch heute noch wird das Pausengericht für das Personal als Gericht des Tages bezeichnet .

## Dutch Cuisine

30.00



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

Die Produkte stammen aus der Region, sind saisonbedingt und bestehen oft 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!

### Steinpilzen Suppe

Cremige Suppe mit Steinpilzen.

### Butternut-Kürbis


Schonend gegart und mit Fünf-Gewürze-Honig verfeinert, mit einer Teriyake-Crumble und serviert auf geschmortem Pak-Choi-Gemüse.

### Apfelkuchen

Apfelkuchen mit Vanillesauce und Schlagsahne.



## Desserts

<b>Dame Blanche</b> 	<b>9.50 / 6.50*</b>
Klassisches Vanilleeis mit modernem Twist, garniert mit warmer Schokoladensauce, weißen Schokoladenstückchen und Schlagsahne.	
<b>Raspberry</b>	<b>9.75</b>
Luftiges Himbeerparfait auf Puffreisbasis, mit Mangosorbet und einer Macedoine aus roten Früchten.	
<b>Wintercoupé</b>	<b>9.50</b>
Geschmorter-Birnen-Eis, überzogen mit einer Schicht roter Früchte und einem Zimt-Crunch.	
<b>Dubai bei Nacht</b>	<b>9.50</b>
Bananenkuchenriegel mit Buttercreme und cremigem Pistazieneis.	
<b>Friandises</b>	<b>8.50</b>
Mit einer leckeren Tasse Kaffee oder Tee.	
<b>Käseplatte</b>	<b>14.50</b>
Fünf Käsesorten präsentiert mit traditionellen Garnituren wie Walnüssen, Trauben und Kletzenbrot.	

