

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 & Jne van der Eijk

Geschäftsleitung

4. Generation der Familie Van der Valk

Kalte Vorspeisen

Caesarsalat

13.50

Klassischer Salat aus knackigem Römersalat, gemischt mit einem Sardellendressing, verfeinert mit Röstbrotwürfeln, einem Wachtelei und Parmesan.

Beilage Hähnchenbrust + 5.00

Mediterrane Terrinen

13.50

Schichten aus Auberginen und Paprika, mariniert mit Basilikum, dazu ein kleiner Salat und einem würziger Dip.

Meeresfrüchte-Duo

15.50

Krabben-Kartoffel-Salat mit gegrillten Scampi, gerösteter Avocado, Kräutercreme und Balsamico-Karamell.

Sashimi

17.50

Roher Lachs mit einer Vinaigrette aus Sesam, Wasabi, knusprigen Zwiebeln und einer Garnitur aus Wakame und Edamame.

Ceviche

15.50

In Limette gegartes Seebarschfilet, dazu ein frisches Passionsfruchtdressing und einer süß-sauren Beilage aus Knollen, Radieschen und Rote Beete, dazu Koriander-Mayonnaise.

Carpaccio Piemont

16.00

Hauchdünn geschnittenes rohes Filet, bestreut mit Parmesan, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und Salat.

Suppen

Tomate

9.50 / 6.00*

Traditionell mit Basilikum, serviert mit oder ohne Fleischbällchen.

Zwiebel

9.50 / 6.00*

Klassische Zwiebelsuppe mit Sauerteigcroutons und überbackenem Käse.

Fisch

10.75

Reichhaltig gefüllte Fischsuppe mit verschiedenen Fisch- und Meeresfrüchtesorten.

Warmer Vorspeise

Cannelloni

18.50

Röhrennudeln gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu eine Tomaten-Antiboise und ein Parmesan-Schaum.

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

Vegetarier

Brassica

19.50

Gebratener Spitzkohl mit einer köstlichen geräucherten Paprikasauce, Couscous und knusprigem Quinoa.

Quorn

20.00

Knusprige Tofuwürfel mit verschiedenen Tomatensorten auf einem Bett aus Erbsen und Pesto, mit einer knusprigen Kruste aus gereiftem Käse.

Ravioli

21.50 / 17.50*

Mit Ziegenkäse und Honig gefüllte Ravioli, serviert mit einer Sauce aus Salbei, Brokkoli und Walnüssen.

Fisch

Fisch des Tages

30.50

Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin wird Ihnen den Fisch und die Zubereitungsmethode erklären.

Lachs

29.50 / 24.50*

Gegrilltes Filet mit Sauce Béarnaise, Kartoffeln und verschiedenen Gemüsesorten.

Scampis

30.00

Gebratene Scampi mit Zwiebeln, Tomate, Knoblauch und Zitrone auf einem Bett aus Linguine.

Fleisch

Asiatischer Spieß

25.00 / 20.00*

Hähnchenschenkel auf einem spieß mit gedämpftem Reis, grünen Bohnen und Erdnusssauce.

Ente

27.50

Glasierte Entenbrust mit Szechuanpfeffer, und Orangensauce gedämpftem Kräuterbasmatireis.

Schnitzel

22.50 / 17.50*

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

Tournedos

34.50

Ein schönes Stück gegrilltes Rinderfilet mit Klassische Rotweinsauce, Kartoffeln und Gemüse.

Beilage

Trüffelpommes für 2 Personen

7.00

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

Alle nicht-vegetarischen Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert. Salat, Gemüse, extra Pommes frites, Rosmarinkartoffeln und Reis gehören nicht zur Standardbeilage, können aber kostenlos zum Hauptgericht bestellt werden.



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

35.00



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 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!

Austern

Zwei Creuses aus Zeeland, pur oder mit Schalotten-Vinaigrette. Zuschlag pro Auster + 3,75.

Brassica

Gebratener Spitzkohl mit einer köstlichen geräucherten Paprikasauce, Couscous und knusprigem Quinoa.

Sorbet

Vanilleeis mit Erdbeersauce, Früchten, Mineralwasser, Schlagsahne und einem klassischen Keks.

Nachspeisen

Dame Blanche

9.50 / 6.50*

Unser Vanilleeisklassiker in einer modernen Variante mit heißer Schokoladensauce, verfeinert mit weißen Schokoladenspritzern und Schlagsahne.

Shortbread

9.75

Unsere Version dieses amerikanischen Klassikers besteht aus Keksteig, Schichten von Karamell und Schokolade auf Himbeersauce.

Sorbet

9.50

Vanilleeis mit Erdbeersauce, Obst, Mineralwasser, Schlagsahne und einem klassischen Keks.

Crème Brûlée

9.00

Pistazienpudding mit einer Schicht gebranntem Rohrzucker, Schokoladeneis mit Obst.

Friandises

9.50

Mit einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.

Käseplatte

14.50

Fünf Käsesorten, präsentiert mit traditionellen Beilagen wie Walnüssen, Weintrauben und Kletzenbrot.