

Vorspeisen

Caesar Salat

Knackiger Römersalat mit Sardellendressing, garniert mit Croutons, Parmesankäse und einem gekochten Ei.
Mit Hähnchenfilet + 5

Kleine Terrine

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

Carpaccio + 2.50

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

Sushi

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

Tonno Tonato +2.00

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

Suppen

Tomaten

Traditionell mit Basilikum, serviert mit oder ohne Fleischbällchen.

Steinpilzen suppe

Cremige Suppe mit Steinpilzen.

Fischsuppe

Reichhaltige Fischsuppe mit verschiedenen Fisch- und Meeresfrüchten.

Hauptspeisen

Risoni

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

Ravioli

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

Lachs

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

Fisch des Tages

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über den Fisch des Tages.

Schnitzel

Unser Klassiker: leicht paniertes Schweinefilet mit Kartoffelecken und gemischtem Gemüse. Serviert pur oder wahlweise mit Pfeffer- oder Champignonsauce.

Sukkade

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

China Moon

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

Entrecôte + 7.50

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

Gericht des Tages

Fragen Sie unsere Service-Team nach dem heutigen Gericht.

Desserts

Dame Blanche

Klassisches Vanilleeis mit modernem Twist, garniert mit warmer Schokoladensauce, weißen Schokoladenstückchen und Schlagsahne.

Raspberry

Luftiges Himbeerparfair aus Puffreibasis, mit Mangosorbet und einer Macedoine aus roten Früchten.

Wintercoupé

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

Friandises

Mit einer leckeren Tasse Kaffee oder Tee.

Käseplatte + 6.00

Fünf Käsesorten präsentiert mit traditionellen Garnituren wie Walnüssen, Trauben und Kletzenbrot.



Van der Valk-Klassiker



Vegetarier

Haben Sie Allergien? Lassen Sie es uns wissen!