

## Voorgerechten

### Caesarsalade

Knapperige Romeinse sla gemengd met een ansjovisdressing, gearneerd met broodcroutons, Parmezaanse kaas en een gekookt ei.

**Supplement kip + 5**

### Terrine Mediterraneo

Laagjes met olijfolie, basilicum, gemarineerde aubergine en paprika met een pittige dip.

### Carpaccio Piëmento + 2.50

Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas gearneerd met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus, en een kleurrijk saladeboeket.

### Sashimi +3.00

Rauwe zalm met een vinaigrette van sesam, wasabi, krokante ui en garnituur van wakame en edamame.

### Ceviche

In limoen gegaarde zeebaarsfilet, in combinatie met een frisse passievruchtdressing en een kleurrijk palet van knol, radijs en biet.

## Soepen

### Tomaten

Traditioneel met basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.

### Ui

Klassieke uiensoep met een desercrouton en gegratineerde kaas.

### Vis

Rijkelijk gevulde vissoep met diverse soorten vis en zeevruchten.

## Hoofdgerechten

### Brassica

Gebakken spitskool met een mooie jus van gerookte paprika en krokante quinoa.

### Quorn

Krokante tofublokjes met een mozaïek van verschillende tomaatjes op een spiegel van pesto en een krokant van oude kaas.

### Ravioli

Met geitenkaas en honing gevulde ravioli geserveerd met een jus van salie, broccoli en walnoten.

### Zalm

Filet van de grill met Bearnaisesaus, aardappel en verschillende groenten.

### Vis van de dag

Uw gastheer of gastvrouw zal de vis en bereidingstechniek aan u uitleggen.

### Schnitzel

Onze klassieker van licht gepaneerde varkensfilet met aardappelwedges en gemengde groenten. Naturel, of met een keuze uit peper- of champignonsaus.

### Aziatische spies

Aan een metalen jumbo spies geregen kippendij met gestoomde rijst, papadums, sambalboontjes en pindasaus.

### Tournedos + 8.50

Runderhaas met seizoensgroenten, aardappelwedges en klassieke rode wijnsaus.

### Huiskamergerecht

Vraag onze medewerkers naar het gerecht van vandaag.

## Desserts

### Dame Blanche

Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje met warme chocoladesaus, afgemaakt met witte chocolade schotsen en slagroom.

### Sorbet

Vanille-ijs vergezeld met aardbeiensaus, fruit, bruiswater, slagroom en een klassiek koekje.

### Crème Brûlée

Custard van pistache met een laagje gebrande rietsuiker, chocolade-ijs begeleid met fruit.

### Friandises

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

### Assortiment kaas + 6.00

Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en Kletzenbrood.



Van der Valk klassiekers



Vegetarisch

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!