

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 Küchenchef Friso Pinggen 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

Pastinake

13.50

Variation von weißer Wurzel in drei überraschenden Zubereitungen.

Lachscocktail

13.00 / 9.50*

Ein Klassiker aus pochiertem Lachs mit Cognacsauce und knusprigen Zwiebeln.

Garnele & Quinoa

19.50

Eine raffinierte Kreation aus gebratenen Garnelen, Quinoasalat und einer Currysauce.

Austern

7.50

Zwei Zeeland-Crassostrea, natur oder mit Schalottenvinaigrette.

Beilage pro weitere Auster + 3.75

Wagyu Steak Tatar

17.50

Von Hand geschnitten, mit einer Garnitur aus Kapern, Gewürzgurke, Schalotte, Ei und Senf, serviert mit Frisée und Gaufrette-Kartoffeln.

Carpaccio

16.00

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

Suppen

Tomate

9.50 / 6.50*

Traditionell mit Basilikum, serviert mit oder ohne Fleischbällchen.

Ochsenschwanz

9.50

Doppelt gezogene Ochsenschwanzbrühe mit einer Garnitur aus Minigemüse.

Suppe des Tages

9.50 / 6.50*

Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin informiert Sie gerne darüber, welche Suppe heute serviert wird.

Warmer Vorspeise

Herbstpalette

16.00

Gebratene Champignons und Waldpilze mit einem Hauch von Trüffelcreme und einer frischen Gremolata aus Petersilie, Knoblauch und Zitrone.

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

Provençal

18.50

Mit Gemüseratatouille gefüllte Zucchini aus dem Ofen, serviert mit einer pikanten Sauce aus gerösteter Paprika.

Risotto

20.00 / 16.50*

Herzhafter Crèmeux aus italienischem Arborio-Reis, zubereitet mit Karotte, Butter und Parmesan, verfeinert mit einem knusprigen Topping aus getrockneten Gemüsechips.

Ravioli

21.50 / 17.50*

Mit Kürbis gefüllte Ravioli, serviert mit einer Kräutersauce, Microcress aus dem eigenen Gewächshaus und einem knusprigen Käsechip.

Fisch

Fisch des Tages

30.50 / 25.50*

Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin informiert Sie gerne darüber, welcher Fisch heute serviert wird und wie er zubereitet wird.

Scholle

28.50

In Butter gebratenes Filet, serviert mit Kartoffelmousseline und gemischtem Gemüse.

Scampis

31.50

Gebratene Garnelen, mit einem Krustentierjus abgelöscht, serviert auf einem Bett aus Linguine mit frischem Brokkoli.

Fleisch

Asiatischer Spieß

25.00

Spieß aus mariniertem Hähnchenschenkel, serviert mit gedämpftem Reis, grünen Bohnen mit Sambal und Erdnussauce.

Hirsch

27.50 / 23.50*

Gebratene Hirschsteaks auf einem cremigen Kartoffel-Pastinaken-Püree, serviert mit einem aromatischen Rosinenjus.

Schnitzel

22.50 / 17.50*

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

Wagyu Picanha

33.50

Gegrilltes Rindfleisch mit charakteristischer Fettmarmorierung, serviert mit gerösteten Kartoffeln, Gemüse und einer frischen Chimichurri-Sauce.

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.



Van der Valk Klassiker



Vegetarier

Haben Sie Allergien? Lassen Sie es uns wissen!

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

40.00



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!

Herbstpalette

Gebratene Champignons und Waldpilze mit einem Hauch von Trüffelcreme und einer frischen Gremolata aus Petersilie, Knoblauch und Zitrone.

Eintopf

Eintopf aus alten Gemüsesorten, serviert mit Kartoffelmousseline.

Apfeltörtchen

Auf einem Spiegel aus aromatisierter kalter Sabayon, serviert mit einer Nocke Zimteis.



Nachspeisen

Dame Blanche

9.50 / 6.50*

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

Apfeltörtchen

9.75

Auf einem Spiegel aus aromatisierter kalter Sabayon, serviert mit einer Nocke Zimteis.

Affogato

9.50

Ein italienischer Klassiker aus Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso.

Crème Catalana

9.00

Spanische Creme mit einer Schicht aus karamellisiertem Rohrzucker, Zitrone und einem Hauch von Zimt, serviert mit Schokoladeneis.

Friandises

9.50

Mit einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.

Käseplatte

15.50

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

