

Van harte welkom in Restaurant V

Wij streven er altijd naar om uw bezoek te laten voelen als een cadeau, een cadeau om te verblijven bij Van der Valk Hotel Venlo.

Onze gerechten zijn daarom met zorg bereid door chef de cuisine Friso Pingen en zijn team. Duurzaamheid speelt in ons hotel een belangrijke rol, zo ook in de keuken.

We maken zoveel mogelijk gebruik van ingrediënten die afkomstig zijn uit de directe omgeving van Venlo of die op een verantwoorde manier zijn verbouwd.

Ook bieden we duurzame porties aan om voedselverspilling tegen te gaan. Dit zijn gerechten die we in kleinere porties aanbieden.

Op de kaart ziet u achter deze gerechten twee prijzen staan. De laagste prijs is de prijs voor de duurzame portie. Bij vragen en wensen staan onze medewerkers u graag te woord.

Wij wensen u namens het hele team een heel prettig verblijf en smakelijk eten!

Han & Jne van der Eijk

Directie

4e generatie familie Van der Valk

Koude voorgerechten

Caesarsalade

13.50

Knapperige Romeinse sla gemengd met een ansjovisdressing, gegarneerd met een broodcrouton, kwartelei en Parmezaanse kaas.

Supplement kip + 5.00

Pastinaak

13.50

Proeverij van witte wortel in drie verrassende bereidingen.

Zalmcocktail

13.00 / 9.50*

Een klassieker van gepocheerde zalm met een cognacsaus en knapperige uitjes.

Gamba & quinoa

19.50

Een gewaagde creatie van gebakken gamba's, quinoasalade en een crème van kerrie.

Oesters

7.50

Twee Zeeuwse creuses, naturel of met sjalottenvinaigrette.

Supplement oester per stuk + 3.75

Wagyu steak tartaar

17.50

Handgesneden, met een garnituur van kappertjes, augurk, sjalot, ei en mosterd, geserveerd met frisée en gaufrette-aardappel.

Carpaccio

16.00

Dun gesneden rauwe ossenhaas gegarneerd met Parmezaanse kaas, gedroogde tomaat, zonnebloempitten, truffelsaus en salade.

Soepen

Tomaat

9.50 / 6.50*

Traditioneel met basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.

Ossenstaart

9.50

Dubbelgetrokken ossenstaartbouillon met een garnituur van miniroenten.

Soep van de dag

9.50 / 6.50*

Uw gastheer of gastvrouw vertelt u graag welke soep er vandaag wordt geserveerd.

Warm voorgerecht

Herfstpalet

16.00

Gebakken champignons en bospaddenstoelen met een vleugje truffelroom en een frisse gremolata van peterselie, knoflook en citroen.

Duurzame porties

* Om voedselverspilling tegen te gaan, bieden wij sommige gerechten ook in kleinere porties aan.

De laagste prijs is de prijs voor de duurzame portie.



Hoofdgerechten

Vegetarisch

Provençale

18.50

Met groenteratatouille gevulde courgette uit de oven, geserveerd met een pittige saus van gepofte paprika.

Risotto

20.00 / 16.50*

Hartige crèmeux van Italiaanse Arboriorijst, bereid met wortel, boter en Parmezaanse kaas, afgewerkt met een krokant van gedroogde groentechips.

Ravioli

21.50 / 17.50*

Met pompoen gevulde ravioli, geserveerd met een tuinkruidensaus, microcress uit eigen kas en een kaaskrokant.

Vis

Vis van de dag

30.50 / 25.50*

Uw gastheer of gastvrouw vertelt u graag welke vis er vandaag wordt geserveerd en op welke wijze deze wordt bereid.

Schol

28.50

In boter gebakken filet, geserveerd met aardappelmousseline en gemengde groenten.

Scampies

31.50

Gebakken garnalen, afgeblust met een schaaldierenjus, geserveerd op een bedje van linguine met verse broccoli.



Vlees

Aziatische spies

25.00

Spies van gemarineerde kippendij, geserveerd met gestoomde rijst, sambalboontjes en pindasaus.

Hert

27.50 / 23.50*

Gebakken biefstukjes op een romige puree van aardappel en pastinaak, geserveerd met een aromatische rozijnenjus.

Schnitzel

22.50 / 17.50*

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

Wagyu picanha

33.50

Gegrild rundvlees met een karakteristieke vetmarmering, geserveerd met geroosterde aardappelen, groenten en een frisse chimichurrisaus.

Supplement

Truffelfriet voor 2 personen

7.00

Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zeezout en peterselie.
Om te delen.

*Alle niet-vegetarische hoofdgerechten worden geserveerd met friet.
Salade, groenten, extra friet, rozemarijn aardappelen en rijst worden niet standaard geserveerd, maar zijn gratis te bestellen bij uw hoofdgerecht.*



Huiskamergerecht

24.50

Iedere dag bereiden we wisselende gerechten. De oorsprong van het *huiskamergerecht* ligt in De Gouden Leeuw, het eerste restaurant van Martinus en Rie van der Valk. Hun 11 kinderen en personeel aten altijd gezamenlijk een maaltijd in de huiskamer.

Het pauzegerecht voor personeel wordt tot op de dag van vandaag nog steeds het *huiskamergerecht* genoemd.

Dutch Cuisine

40.00



Onze executive chef heeft voor u een driegangenmenu samengesteld met (h)eerlijke verse producten van Nederlandse bodem.

De producten worden lokaal ingekocht, zijn seizoensgebonden en bestaan vaak voor 80% uit plantaardige producten en 20% uit dierlijke proteïnen.

Zo eet u gezond en zijn wij heel milieuvriendelijk.

Geniet van ons Dutch Cuisine menu!

Herfstpalet

Gebakken champignons en bospaddenstoelen met een vleugje truffelroom en een frisse gremolata van peterselie, knoflook en citroen.

Schotel

Stoofpotje van vergeten groenten, geserveerd met een mousseline van aardappel.

Appeltaartje

Op een spiegel van gearomatiseerde koude sabayon en een quenelle van kaneelijs.



Desserts

Dame Blanche



9.50 / 6.50*

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

Appeltaartje

9.75

Op een spiegel van gearomatiseerde koude sabayon en een quenelle van kaneelijs.

Affogato

9.50

Een Italiaanse klassieker van vanille-ijs, overgoten met hete espresso.

Crème Catalana

9.00

Spaanse custard met een laagje gebrande rietsuiker, citroen en een vleugje kaneel, geserveerd met chocolade-ijs.

Friandises

9.50

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

Assortiment kaas

15.50

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

