

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 executive chef Marc Giesbers 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, gearneerd met een broodcrouton, kwartelei en Parmezaanse kaas.
Supplement kip + 5.00
- Terrine Mediterraneo**   **13.50**
Laagjes aubergine en paprika gemarineerd met basilicum, met een kleine salade en een pittige dip.
- Duo van zeevrucht** **15.50**
Salade van krabvlees en aardappel met gegrilde scampi, gebrande avocado, kruidencrème en een karamel van balsamico.
- Sashimi** **17.50**
Rauwe zalm met een vinaigrette van sesam, wasabi, krokante ui en garnituur van wakame en edamame.
- Ceviche** **15.50**
In limoen gegaarde zeebaarsfilet, in combinatie met een frisse passievruchtdressing en zoetzuur van knol, radijs en biet met een koriandermayonaise.
- Carpaccio Piëmonte** **16.00**
Dun gesneden rauwe ossenhaas gearneerd met Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en salade.

Soepen

- Tomaat**   **9.50 / 6.00***
Traditioneel met basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.
- Ui**  **9.50 / 6.00***
Klassieke uiensoep met een desemcrouton en gegratineerde kaas.
- Vis** **10.75**
Rijkelijk gevulde vissoep met diverse soorten vis en zeevruchten.

Warm voorgerecht

- Canneloni** **18.50**
Met ricotta en spinazie gevulde buispasta met een tomaten antiboise en een schuim van Parmezaanse kaas.

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

Brassica  **19.50**

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

Quorn  **20.00**

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

Ravioli  **21.50 / 17.50***

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

Vis

Vis van de dag **30.50**

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

Zalm **29.50 / 24.50***

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

Scampies **30.00**

Gebakken scampies met ui, tomaat, knoflook en citroen op een bedje van linguine pasta.

Vlees

Aziatische spies

25.00 / 20.00*

Spies van kippendij met gestoomde rijst, sambalboontjes en pindasaus.

Eend

27.50

Gelakte eendenborstfilet met szechuanpepers, sinaasappelsaus en gestoomde kruidenbasmati.

Schnitzel

22.50 / 17.50*

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

Tournedos

34.50

Runderhaas met seizoensgroenten, aardappelwedges en een klassieke rode wijnsaus.

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

35.00



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!

Oesters

Twee Zeeuwse creuses. Naturel of met een vinaigrette van sjalot. Supplement per oester + 3.75.

Brassica

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

Sorbet

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

Desserts

Dame Blanche 	9.50 / 6.50*
Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje met warme chocoladesaus, afgemaakt met witte chocoladeschotsen en slagroom.	
Shortbread	9.75
Onze versie van deze Amerikaanse klassieker uit koekjesdeeg, laagjes karamel en chocolade op een frambozensaus.	
Sorbet 	9.50
Vanille-ijs met aardbeiensaus, fruit, bruiswater, slagroom en een klassiek koekje.	
Crème Brûlée	9.00
Custard van pistache met een laagje gebrande rietsuiker, chocolade-ijs en fruit.	
Friandises	9.50
Bij een heerlijk kopje koffie of thee.	
Assortiment kaas	14.50
Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en Kletzenbrood.	

