

Van harte welkom in Restaurant V

Liefde voor het vak betekent voor ons kwaliteit zonder concessies.

Dit is ook terug te vinden in onze gerechten.

Onze gerechten zijn met zorg bereid door
chef de cuisine Friso Pingen en zijn team, met eerlijke
grondstoffen uit de regio van de allerhoogste kwaliteit. Wij koken
met respect voor de natuur en het leven.

Vanuit deze gedachtegang worden uw culinaire zintuigen
geprikkeld. Geïnspireerd door het seizoen staat deze kaart vol met
heerlijke gerechten. Onze chef-kok en zijn team zullen u verrassen
door de veelzijdigheid hiervan. Met onze vakkundige service wordt
u omringd met warmte, gezelligheid en vriendelijkheid zoals u het
bij Van der Valk gewend bent.

Eet smakelijk!

Han & Jne van der Eijk

Directie

4e generatie familie Van der Valk

Voorgerechten

Carpaccio

16.00

Dun gesneden rauwe ossenhaas gearneerd met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en salade.

Zalmcocktail

13.00

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

Poké bowl

13.75

Populair voorgerecht bestaande uit lauwwarm gearomatiseerde rijst met componenten van edamame, wakame, avocado, maïs, rode biet en een zoetzuur van rode ui.

Supplement rauwe zalm + 5.50

Soepen

Tomaat

9.50

Traditionele soep van tomaat en basilicum, met of zonder gehaktballetjes geserveerd.

Soep van de dag

9.50

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

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassiekers



Vegetarisch

Eiergerechten

3 ei uitsmijter

Met bruin of wit desembrood, Goudse kaas, gekookte achterham en een sla garnituur.

12.50

3 ei uitsmijter speciaal

Met bruin of wit desembrood, Goudse kaas, gekookte achterham, tomaat, ui en een sla garnituur.

14.00

Omelet naturel

Met bruin of wit desembrood en een sla garnituur.

12.50

Boerenomelet

Met groenten, op bruin of wit desembrood.

14.00

Broodgerechten

Venlo lunch

Klassiek lunchgerecht bestaande uit een kroket, gebakken ei, ham, jonge kaas, huzarensalade en een lekkere sla garnituur.

14.25

12-uurtje

Een Venlo lunch met een kopje lekkere tomatensoep met balletjes.

15.50

Kroketten

Twee kroketten met bruin of wit desembrood en een sla garnituur.

12.00



Boerentosti 13.00
Keuze uit bruin of wit desembrood met achterham en jonge kaas, geserveerd met sla garnituur.

Tuna pocket 15.50
Met tonijnsalade gevuld pitabroodje, geserveerd met sla en cajun-aardappelen.

Broodje van de week 14.50
Uw gastheer of gastvrouw vertelt u graag welk broodje er deze week wordt geserveerd.

Hoofdgerechten

Caesarsalade 17.50
Knapperige Romeinse sla gemengd met een ansjovisdressing, gegarneerd met een broodcrouton, gekookt ei en Parmezaanse kaas.
Supplement kip + 5.00

Maaltijdsalade 22.50
Salade met gebakken bospaddenstoelen en sjalotten, gekarameliseerd spek, broodcroutons en huisgemaakte truffelsaus.

Vis van de dag 30.50 *Te bestellen vanaf 14.00 uur.*
Uw gastheer of gastvrouw vertelt u graag welke vis er vandaag wordt geserveerd en op welke wijze deze wordt bereid.

*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.*

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassiekers



Vegetarisch

Schnitzel **22.50**

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

Saté **19.50**

Malse kipspiesjes geserveerd met friet, atjar, pindasaus, kroepoek en seroendeng.

Hamburger **20.50**

Gegrilde rundvleesburger belegd met een uienkrokant, geserveerd met friet en sla.

Falafel **20.50**

Pitabroodje met falafelballetjes, ijsbergsla en harissadip.

Huiskamergerecht *Te bestellen vanaf 14.00 uur.* **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.

*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.*



Van der Valk klassiekers



Vegetarisch

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

Supplement

Truffelfriet voor 2 personen



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

7.00

Desserts

Dame Blanche



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

9.50

Affogato

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

9.50

Crème Catalana

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

9.00

Friandises

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

9.50

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassiekers



Vegetarisch