

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

Wildmenu

Voorgerecht

Salade

Kleurrijke gemengde salade met gebakken champignons en zacht gegaard buikspek.

Soep

Wild

Dubbel getrokken bouillon met prei, knolselderij en een extract van truffel.

Hoofdgerecht

Wildstoof

In een saus van peperkoek met een garnituur van aardappelmousseline en gesmoorde rode kool.

Nagerecht

Winter coupe

Stoofperenijs bedekt onder een laagje roodfruit en een kaneelcrunch.

50.00

Koude voorgerechten

Caesar salade

13.50

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

Supplement kip + 5

Petite terrine

13.50

Huisgemaakte terrine van gekonfijt gevogeltevlees en kwartelei met een zoetzuur van rode ui op een crème van kervel.

Carpaccio

16.00

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

Tonno Tonato

17.50

Duo van verse tonijn en een crème van tonijn met kappertjes en een crostini van focaccia met een tapenade van olijf.

Sushi

15.50

California roll gevuld met tofu, nori, sesamzaad en paprika. Vergezeld met gember, wasabi-mayonaise en zeewiersalade.

Soepen

Tomaat

9.50 / 6.00*

Traditioneel met basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.

Bospaddenstoel

9.50 / 6.00*

Romige soep gemaakt van eekhoorntjesbrood.

Vissoep

9.75

Rijkelijk gevulde vissoep met diversen soorten vis en zeevruchten.

Warm voorgerecht

Tarte Tatin

16.50

Taartje van gekarameliseerde stoofpeer, zacht gegaard buikspek en een jus van appel.

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

Fles pompoen 22.75

Zacht gegaard en met five-spice honing afgelakt, vergezeld met een Teriyaki-crumble, rijst en geserveerd op gesmoorde Paksoi groenten.

Risoni 20.00

Orzo pasta verrijkt met geroosterde puntpaprika, basilicum en pomodori saus.

Ravioli 21.50 / 17.50*

Met bospaddenstoel gevulde ravioli geserveerd met een overheerlijke truffel-roomsaus, begeleid met groene asperges en kaaskrokant.

Vis

Zalm 27.00

Teriyaki-gemarineerde filet op gewokte udon noedels met verschillende groenten.

Ciopinno 28.50

Visserspotje met Italiaanse roots, bestaande uit verschillende vis en zeevruchten geserveerd met een knoflookcrouton.

Vis van de dag 30.50 / 25.50*

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

Vlees

Schnitzel

22.50 / 17.50*

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

Sukade

28.50

Gegaard kalfsvlees, geserveerd met jus op een bedje van zoete aardappel en groenten van de dag.

China Moon

27.50

Hoisin-gelakte eendenborst op een bedje van gestoofde Bok Choy, geserveerd met gestoomde rijst en knapperige Gyoza dumplings.

Entrecote

32.50 / 27.00*

Mooi stukje runderlende met bearnaisesaus, aardappel en groenten.

Supplement

Truffelfriet voor 2 personen

7.00

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

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

30.00



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!

Bospaddenstoel

Romige soep gemaakt van eekhoorntjesbrood.

Flespompoe

Zacht gegaard en met five-spice honing afgelakt, vergezeld met een Teriyaki-crumble en geserveerd op gesmoorde Paksoi groenten.

Goudreinetje

Appelgebak met vanillesaus en slagroom.

Desserts

Dame Blanche



9.50 / 6.50*

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

Raspberry

9.75

Luchtige frambozenparfait op een bodem van gepofte rijst, met mangosorbet en een macedoine van rood fruit.

Winter coupe

9.50

Stoofperenijs bedekt onder een laagje roodfruit en een kaneel crunch.

Dubai by Night

9.50

Balkje van bananencake vergezeld met een botercrème geserveerd met romig pistache-ijs.

Friandises

8.50

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

Assortiment kaas

14.50

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

