

Herzlich willkommen in Restaurant V

Die Liebe zum Beruf bedeutet für uns Qualität ohne Kompromisse. Das zeigt sich auch in unseren Gerichten. Diese werden mit naturbelassenen und qualitativ hochwertigen Zutaten aus der Region zubereitet. Wir kochen mit Respekt vor Mensch, Natur und Tier.

"Mit Leidenschaft und Fachwissen bereiten wir die überraschendsten und kreativsten Gerichte zu."

- Marc Giesbers, Executive Chef.

Vor diesem Hintergrund möchten wir Ihre kulinarischen Sinne anregen. Inspiriert von jeder Jahreszeit ist diese Speisekarte voller köstlicher Gerichte. Unser Küchenchef und sein Team werden Sie mit ihrer Vielseitigkeit überraschen. Durch unseren professionellen Service werden Sie von Wärme, Gemütlichkeit und Freundlichkeit umgeben sein, wie Sie es von Van der Valk gewohnt sind.

Guten Appetit!

Han & Jne van der Eijk

Geschäftsleitung

4. Generation der Van der Valk-Familie

Vorspeisen

Carpaccio Piemont

16.00

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

Ceviche

15.50

In Limette gegartes Seebarschfilet, dazu ein frisches Passionsfruchtdressing und einer süß-sauren Beilage aus Knollen, Radieschen und Rote Beete, dazu Koriander-Mayonnaise.

Poké Bowl

13.75

Beliebte Vorspeise, bestehend aus lauwarmem, gewürztem Reis mit Zutaten aus Shiitake, Edamame, Wakame und süß-saurem Kürbis, Blumenkohl und roten Zwiebeln.
Beilage roher Thunfisch + 5.50

Suppen

Tomate

9.50

Traditionelle Tomaten-Basilikum-Suppe, serviert mit oder ohne Fleischbällchen.

Tagessuppe

9.50

Die Suppe wechselt täglich.



Eierspeisen

3 Strammer Max

Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot, Gouda-Käse, Backschinken und Salatbeilage.

12.50

3 Strammer Max Spezial

Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot, Gouda-Käse, Backschinken, Tomate, Zwiebel und Salatgarnitur.

14.00

Omelett pur

Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot.

12.50

Bauernomelett

Mit Gemüse, auf braunem oder weißen Sauerteigbrot.

14.00

Brotgerichte

Venloer Lunch

Klassisches Mittagsgericht, bestehend aus einer Krokette, Spiegelei, Schinken, jungem Käse, Russischem Salat und einer leckeren Salatbeilage.

14.25

Mittagsplatte

Ein Venloer Lunch mit einer Tasse leckerer Tomatensuppe mit Fleischbällchen.

15.50

Fleischkroketten

Zwei Fleischkroketten mit braunem oder weißen Sauerteigbrot und Salatbeilage.

12.00



Van der Valk Klassiker



Vegetarier

Haben Sie Allergien? Lassen Sie es uns wissen!

Bauerntoast

13.00

Wahlweise mit braunem oder weißem Sauerteigbrot mit Schinken und jungem Käse, serviert mit Salatbeilage.

Focaccia

14.00

Italienisches Fladenbrot mit Sauerrahm, Kirschtomaten und Mozzarellakugeln, dazu frisches Basilikum.

Club Sandwich

17.50

Brioche-Brot mit Speck, Hähnchenbrust, Ei, Gurke, Tomate und Eisbergsalat. Serviert mit Pommes frites und Krautsalat.

Hauptgerichte

Caesarsalat

17.50

Klassischer Salat aus knackigem Römersalat, gemischt mit einem Sardellendressing, verfeinert mit Röstbrotwürfeln, ein gekochtes Ei und Parmesan.

Beilage Hähnchenbrust + 5.00

Neptuns Mahlzeitensalat

22.50

Butterkopfsalat mit einem Mosaik aus geräucherter Makrele, Forelle, Streifen von geräuchertem Lachs, Zitronen-Vinaigrette und Wasabi-Mayonnaise.

Fisch des Tages *Ab 14:00 Uhr bestellbar.*

30.50

Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin wird Ihnen den Fisch und die Zubereitungsmethode erklären.

Alle nicht-vegetarischen Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert. Salat, Gemüse, zusätzliche Pommes frites, Rosmarinkartoffeln und Reis werden nicht standardmäßig serviert, können aber kostenlos zu Ihrem Hauptgericht bestellt werden.



Schnitzel

22.50

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

Satay

19.50

Zarte Hähnchenspieße, serviert mit Reis, Atjar, Erdnussauce, Krabbencrackern und Serundeng.

Hamburger

20.50

Gegrillter Rindfleischburger mit knusprigen Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und Salat.

Vegaburger

20.50

Gegrillter Burger mit knusprigen Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und Salat.

Tagesgericht

Ab 14:00 Uhr bestellbar.

24.50

Jeden Tag bereiten wir wechselnde Gerichte zu. Der Ursprung des *Wohnzimmergericht* 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.

Alle nicht-vegetarischen Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert. Salat, Gemüse, zusätzliche Pommes frites, Rosmarinkartoffeln und Reis werden nicht standardmäßig serviert, können aber kostenlos zu Ihrem Hauptgericht bestellt werden.



Van der Valk Klassiker



Vegetarier

Haben Sie Allergien? Lassen Sie es uns wissen!

Beilagen

Trüffelpommes für 2 Personen

7.00

Zum Teilen. Mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, Meersalz und Petersilie.

Nachspeisen

Dame Blanche

9.50

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

Sorbet

9.50

Vanilleeis mit Erdbeersauce, Früchten, Mineralwasser, Schlagsahne und einem klassischen Keks.

Crème Brûlée

9.50

Pistazienpudding mit einer Schicht gebranntem Rohrzucker, Schokoladeneis, begleitet von einem Fruchtbouquet.

Friandises

8.50

Bei einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.

