Vorspeisen

Caesarsalat
Klassischer Salat aus knackigem Römersalat, gemischt mit einem Sardellendressing, verfeinert mit Röstbrotwürfeln, einem Wachtelei und Parmesan.
Beilage Hähnchenbrust + 5.00

Lachscocktail
Ein Klassiker aus pochiertem Lachs mit Cognacsauce und knusprigen Zwiebeln.

Carpaccio + 2.50
Hauchdünn geschnittenes rohes Filet, bestreut mit Parmesan, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und Salat.

Austern
Zwei Zeeland-Crassostrea, natur oder mit Schalottenvinaigrette.
Beilage pro weitere Auster + 3.75

Herbstpalette
Gebratene Champignons und Waldpilze mit einem Hauch von Trüffelcreme und einer frischen Gremolata aus Petersilie, Knoblauch und Zitrone.

Suppen

Tomate
Traditionell mit Basilikum, serviert mit oder ohne Fleischbällchen.

Ochsenschwanz
Doppelt gezogene Ochsenschwanzbrühe mit einer Garnitur aus Minigemüse.

Suppe des Tages
Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin informiert Sie gerne darüber, welche Suppe heute serviert wird.

Hauptspeisen

Provençal
Mit Gemüseratatouille gefüllte Zucchini aus dem Ofen, serviert mit einer pikanten Sauce aus gerösteter Paprika.

Risotto
Herzhafter Crèmeux aus italienischem Arborio-Reis, zubereitet mit Karotte, Butter und Parmesan, verfeinert mit einem knusprigen Topping aus getrockneten Gemüsechips.

Ravioli
Mit Kürbis gefüllte Ravioli, serviert mit einer Kräutersauce, Microcress aus dem eigenen Gewächshaus und einem knusprigen Käsechip.

Scholle
In Butter gebratenes Filet, serviert mit Kartoffelmousseline und gemischtem Gemüse.

Fisch des Tages
Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin informiert Sie gerne darüber, welcher Fisch heute serviert wird und wie er zubereitet wird.

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

Hirsch
Gebratene Hirschsteaks auf einem cremigen Kartoffel-Pastinaken-Püree, serviert mit einem aromatischen Rosinenjus.

Wagyu Picanha + 9.50
Gegrilltes Rindfleisch mit charakteristischer Fettmarmorierung, serviert mit gerösteten Kartoffeln, Gemüse und einer frischen Chimichurri-Sauce.

Tagesgericht
Fragen Sie unsere Service-Team nach dem heutigen Gericht.

Desserts

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

Affogato
Ein italienischer Klassiker aus Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso.

Crème Catalana
Spanische Creme mit einer Schicht aus karamellisiertem Rohrzucker, Zitrone und einem Hauch von Zimt, serviert mit Schokoladeneis.

Friandises
Mit einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.

Käseplatte + 6.00
Fünf Käsesorten, präsentiert mit traditionellen Beilagen wie Walnüssen, Weintrauben und Kletzenbrot.

Van der Valk-Klassiker Vegetarier Haben Sie Allergien? Lassen Sie es uns wissen!