

# Herzlich willkommen im 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 Familie Van der Valk

# Vorspeisen

**Carpaccio Piemont** 16.00

Dünn geschnittenes rohes Rinderfilet bestreut mit frischem Parmesan, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und einem bunten Salatbouquet.

**Sushi** 15.50

California Roll gefüllt mit Tofu, Nori, Sesam und Paprika. Serviert mit Ingwer, Wasabi-Mayonnaise und Wakame salat.

**Poke Bowl**  13.75

Eine beliebte Vorspeise bestehend aus lauwarmem, gewürztem Reis mit Shiitake, Edamame und Wakame sowie süß-saurem Kürbis, Blumenkohl und roten Zwiebeln.

**Beilage Roher Thunfisch + 5,5**

# Suppen

**Tomate**  9.50

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

**Steinpilzen**  9.50

Cremige Suppe mit Steinpilzen.

Haben Sie Allergien? Lassen Sie es uns wissen!



Van der Valk-Klassiker



Vegetarier

# Eierspeisen

## 3 Strammer Max

12.50

Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot, Gouda-Käse, Gekochter Schinken und einer Salatgarnitur.

## 3 Strammer Max Spezial

14.00

Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot, Gouda-Käse, Gekochter Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Salatgarnitur.

## Omelett Pur

12.50

Mit braunem oder weißem Sauerteigbrot und einer Salatgarnitur.

## Baueromelett

14.00

Mit Gemüse, auf Brauen oder Weißem Sauerteigbrot.

# Brotspeisen

## Venlo Lunch

14.25

Klassisches Mittagsgericht mit Fleischkroquette, Spiegelei, Gekochter Schinken, jungen Käse, Huzarensalad und einer leckeren Salatgarnitur.

## Mittagsplatte 12 Uhr

15.50

Ein Venloer Lunch mit einer Tasse Tomatensuppe mit Fleischbällchen.

## Fleischkroketten

12.00

Zwei Fleischkroketten mit braunem oder weißem Sauerteigbrot und einer Salatgarnitur.

**Bauerntoast** 13.00

Wahlweise mit braunem oder weißem Sauerteigbrot mit Gekochter Schinken und jungen Käse, serviert mit Salatgarantur.

**Club-Sandwich** 17.50

Toastbrot mit Speck, Hähnchenbrust, Ei, Gurke, Tomate und Eisbergsalat.  
Serviert mit Pommes und Krautsalat.

**Offenes Sandwich**  14.00

Fladenbrot mit einem Ratatouille aus Zwiebeln, Auberginen, Paprika, Kapern, Knoblauch, Oliven, Honigtomaten und Feta-Käse.

## Hauptspeise

**Caesar Salat** 17.50

Knackigen Römersalat mit einem Sardellendressing, abgerundet mit Brotcroutons, Parmesankäse und einem gekochten Ei.

**Mit Hähnchenfilet + 5**

**Muscheln** 27.50

In Weißwein und Gemüse gedämpfte Muscheln, serviert mit Pommes und 3 Saucen.

**Fisch des Tages** *ab 14 Uhr bestellbar.* 30.50

unser Serviceteam informiert Sie gerne über den Fisch des Tages.

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

Haben Sie Allergien? Lassen Sie es uns wissen!



Van der Valk-Klassiker



Vegetarier

<b>Schnitzel</b>		<b>22.50</b>
Unser Klassiker: leicht paniertes Schweinefilet mit Kartoffelecken und gemischtem Gemüse. Serviert pur oder wahlweise mit Pfeffer- oder Champignonsauce.		
<b>Saté</b>		<b>19.50</b>
Zarte Hähnchenspieße, serviert mit Reis, Atjar, Erdnusssauce, Krabbenchips und Seroendeng.		
<b>Hamburger</b>		<b>20.50</b>
Gegrillter Rindfleischburger mit knusprigen Zwiebeln, serviert mit Salat und Pommes.		
<b>Vegaburger</b>		<b>20.50</b>
Gegrillter Burger mit knusprigen Zwiebeln, serviert mit Salat und Pommes.		

<b>Tagesgericht</b>	<i>ab 14 Uhr bestellbar.</i>	<b>24.50</b>
Jeden Tag bereiten wir wechselnde Gerichte zu. Der Ursprung des Gericht des Hauses liegt im "De Gouden Leeuw", dem ersten Restaurant von Martinus und Rie van der Valk. Ihre 11 Kinder und das Personal haben immer gemeinsam im der Hausstube gegessen.		
Auch heute noch wird das Pausengericht für das Personal als Gericht des Hauses bezeichnet.		

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

# Beilagen

## Trüffelpommes für 2 Personen

Mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, Meersalz und Petersilie.

7.00

# Desserts

## Dame Blanche

Vanilleeis Klassisches mit modernem Twist, garniert mit warmer Schokoladensauce, weißen Schokoladenstückchen und Schlagsahne.

9.50

## Wintercoupé

Geschmorte-Biernen-Eis , überzogen mit einer Schicht roter Früchte und einem Zimt-Crunch.

9.50

## Raspberry

Leichtes Himbeerparfait auf Puffreisbasis, ein Mangosorbet und eine Macedoine aus verschiedenen roten Früchten.

9.75

## Friandises

Mit einer leckeren Tasse Kaffee oder Tee.

8.50

Haben Sie Allergien? Lassen Sie es uns wissen!



Van der Valk-Klassiker



Vegetarier