

Herzlich willkommen in Restaurant V

Die Liebe zum Beruf bedeutet für uns Qualität ohne Kompromisse. Das zeigt sich auch in unseren Gerichten. Unsere Gerichte werden mit Sorgfalt von Küchenchef Friso Pingen und seinem Team zubereitet – mit ehrlichen, regionalen Zutaten von höchster Qualität. Wir kochen mit Respekt vor der Natur und dem Leben.

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

16.00

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

Lachscocktail

13.00

Ein Klassiker aus pochiertem Lachs mit Cognacsauce und knusprigen Zwiebeln.

Poké Bowl

13.75

Beliebte Vorspeise aus lauwarmem, aromatisiertem Reis mit Edamame, Wakame, Avocado, Mais, Roter Bete und süß-sauren roten Zwiebeln.

Beilage roher Lachs + 5.50

Suppen

Tomate

9.50

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

Suppe des Tages

9.50

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



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

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

13.00

Tuna Pocket

Mit Thunfischsalat gefülltes Pitabrot, serviert mit Salat und Cajun-Kartoffeln.

15.50

Sandwich der Woche

Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin informiert Sie gerne darüber, welches Sandwich diese Woche serviert wird.

14.50

Hauptgerichte

Caesarsalat

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

Beilage Hähnchenbrust + 5.00

17.50

Mahlzeitensalat

Salat mit gebratenen Waldpilzen und Schalotten, karamellisiertem Speck, Röstbrotwürfeln und hausgemachter Trüffelsauce.

22.50

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

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

30.50

*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.

Falafel

20.50

Pitabrot mit Falafelbällchen, Eisbergsalat und Harissa-Dip.

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!

Beilage

Trüffelpommes für 2 Personen

7.00

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

Nachspeisen

Dame Blanche

9.50

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

Affogato

9.50

Ein italienischer Klassiker aus Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso.

Crème Catalana

9.00

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

Friandises

9.50

Bei einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.

