

Van harte welkom in Restaurant V

Liefde voor het vak betekent voor ons kwaliteit zonder concessies. Dit is ook terug te vinden in onze gerechten. Deze worden bereid met eerlijke grondstoffen uit de regio van de allerhoogste kwaliteit. Wij koken met respect voor de natuur en het leven.

"Met gedreven vakmanschap bereiden wij de meest verrassende en creatieve gerechten."

- Executive chef, Marc Giesbers.

Vanuit deze gedachtegang worden uw culinaire zintuigen geprikkeld. Geïnspireerd door het seizoen staat deze kaart vol met heerlijke gerechten. Onze chef-kok en zijn team zullen u verrassen door de veelzijdigheid hiervan. Met onze vakkundige service wordt u omringd met warmte, gezelligheid en vriendelijkheid zoals u het bij Van der Valk gewend bent.

Eet smakelijk!

Han & Jne van der Eijk

Directie

4e generatie familie Van der Valk

Voorgerechten

Carpaccio Piëmonte

16.00

Dun gesneden rauwe ossenhaas gearneerd met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en salade.

Ceviche

15.50

In limoen gegaarde zeebaarsfilet, in combinatie met een frisse passievruchtdressing en zoetzuur van knol, radijs en biet met een koriandermayonaise.

Poké bowl

13.75

Populair voorgerecht bestaande uit lauwwarm gearomatiseerde rijst met componenten van shiitake, edamame, wakame en zoetzuur van pompoen, bloemkool en rode ui.

Supplement rauwe tonijn + 5.50

Soepen

Tomaat

9.50

Traditionele soep van tomaat en basilicum, met of zonder gehaktballetjes geserveerd.

Soep van de dag

9.50

Dagelijks wisselende soep.



Eiergerechten

3 ei uitsmijter

Met bruin of wit desembrood, Goudse kaas, gekookte achterham en een sla garnituur.

12.50

3 ei uitsmijter speciaal

Met bruin of wit desembrood, Goudse kaas, gekookte achterham, tomaat, ui en een sla garnituur.

14.00

Omelet naturel

Met bruin of wit desembrood en een sla garnituur.

12.50

Boerenomelet

Met groenten, op bruin of wit desembrood.

14.00

Broodgerechten

Venlo lunch

Klassiek lunchgerecht bestaande uit een kroket, gebakken ei, ham, jonge kaas, huzarensalade en een lekkere sla garnituur.

14.25

12 - uurtje

Een Venlo lunch met een kopje lekkere tomatensoep met balletjes.

15.50

Kroketten

Twee kroketten met bruin of wit desembrood en een sla garnituur.

12.00



Boerentosti

Keuze uit bruin of wit desembrood met achterham en jonge kaas, geserveerd met sla garnituur.

13.00

Focaccia

Italiaans platbrood belegd met zure room, mini tomaatjes en mozzarellabolletjes vergezeld met verse basilicum.

14.00

Clubsandwich

Sneetjes brioche brood met spek, kipfilet, ei, komkommer, tomaat en ijsbergsla. Geserveerd met friet en koolsalade.

17.50

Hoofdgerechten

Caesarsalade

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

Supplement kip + 5.00

17.50

Neptunes maaltijdsalade

Salade van kropsla belegd met een mozaïek van gerookte makreel, forel, reepjes gerookte zalm met citroenvinaigrette en wasabimayonaise.

22.50

Vis van de dag *Te bestellen vanaf 14.00 uur.*

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

30.50

*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.*

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassiekers



Vegetarisch

Schnitzel **22.50**

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

Saté **19.50**

Malse kipspiesjes geserveerd met friet, atjar, pindasaus, kroepoek en seroendeng.

Hamburger **20.50**

Gegrilde rundvleesburger belegd met een uienkrokant, geserveerd met friet en sla.

Vegaburger **20.50**

Gegrilde burger belegd met een uienkrokant, geserveerd met friet en sla.

Huiskamergerecht *Te bestellen vanaf 14.00 uur.* **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.

*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.*



Van der Valk klassiekers



Vegetarisch

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

Supplement

Truffelfriet voor 2 personen

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

7.00

Desserts

Dame Blanche

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

9.50

Sorbet

Vanille-ijs met aardbeiensaus, fruit, bruiswater, slagroom en een klassiek koekje.

9.50

Crème Brûlée

Custard van pistache met een laagje gebrande rietsuiker, chocolade-ijs en fruit.

9.50

Friandises

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

8.50

