



VAN HARTE WELKOM IN RESTAURANT V

Welkom in ons sfeervolle Restaurant V. De V kun je verschillende invullingen geven. Allereerst voor VAN DER VALK, maar uiteraard ook voor VENLO. Passend is de V ook bij onze VRIENDELIJKE service, onze VAKKUNDIGHEID en onze VERTROUWDE gastvrijheid.

Ook willen wij u blijven VERRASSEN met onze heerlijke gerechten bereid door onze chef-kok Thijs Hendrickx en zijn team. De jarenlange ervaring van Thijs heeft als resultaat dat wij u een ruim pallet aan culinaire hoogstandjes kunnen aanbieden. De VEELZIJDIGHEID hiervan zult u zeker aanspreken.

VERANTWOORD ondernemen is waar wij samen met ons team voor willen staan. No Waste en duurzame VERBINDINGEN. In ons restaurant zijn allerlei componenten terug te vinden die hieraan bijdragen. De ingrediënten zijn afkomstig uit de directe omgeving van Venlo of zijn op duurzame manier verbouwd.

Wij wensen u namens ons team smakelijk eten!

Han & Ine van der Eijk

Directie

4e generatie Van der Valk familie



DUTCH CUISINE

34.50

VOORJAARSSALADE

verse regionale groenten

ZACHT GEGAARDE MAKREEL

gerookte biet | boekweit | karnemelk granité

LIMBURGSE LANDHOEN

radijs | paddenstoelen uit Velden | jus

TARTELETTE

kruisbessen | yoghurt | eigen honing



Onze chef heeft voor u een vier gangen menu samengesteld met prachtige verse producten van Nederlandse bodem. De producten worden lokaal ingekocht, zijn seizoensgebonden en bestaan voor 80% uit groenten en voor 20% uit vlees of vis. Zo eet u gezond, maar vooral ook milieuvriendelijk!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

Heeft u allergieën? Laathet ons weten!



VOORGERECHTEN

SHORTTRIB 14.50
sinaasappel | kardemom | wortel | zwarte olijf | citrus

SURF 'N TURF 14.50
carpaccio | Hollandse garnalen | bieslookmayonaise | zoetzure prei | kaaskrokant

CARPACCIO   13.50
beukenzwam | parmezaan | zoetzure ui | zongedroogde tomaat | truffelmayonaise

TONIJNTARTAAR 13.50
edamame guacamole | wasabi | hoisin | krokant van wasabi

HUISGEROOKTE ZALM  12.50
lauw warm | aardappel | mosterd | crème van eigeel

SMASHED KOMKOMMER   9.50
gin & tonic | zwarte olijf | basmati schuim

SHANGHAI PAKSOI  9.50
tomaat | red meat radijs | mais

SOEPEN

RAMEN MISO maaltijdsoep 8.50
shiitake | bosui | paksoi | noedels | sesam | cashew | ei | kip

BISQUE 7.50
kokosschuim | gamba






TOMATENSOEP   5.50
basilicum | soepballetjes








HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

OPEN RAVIOLI 	17.50
pompoen geitenkaas hazelnoot	
PASTA  	17.50
verse kruiden uit eigen kruidenrek	
RISOTTO  	16.50
peterselie kervel paddenstoelen uit Velden	

VIS

KABELJAUW	23.50
vadouvan aardappel prei bisque zalmkuit	
ZEEBAARS 	23.50
tomaat chorizo koolrabi linzen	
ZALMFILET  	22.00
polenta friet bimi hollandaisesaus	

VLEES

ENTRECOTE	24.50
tomaat aubergine basilicum bearnaisesaus dikke frieten	
TRIO VAN LAM	24.50
tonkatsu lamsrack Sheppards pie wortel doperwten eigen jus	
OSSENSTAART RAVIOLI 	22.00
gamba gebrande ui knolselderij	
SCHNITZEL  	18.50
krielaardappel seizoensgroenten champignonroomsaus	
KIPSATÉ 	17.50
rijst zoetzure komkommer gebakken uitjes kroepoek pindasaus	
HAMBURGER 	16.50
100% rundvlees sla tomaat augurkmayonaise huisgemaakte ketchup	



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

Alle gerechten worden geserveerd met groente & friet.
Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



SUPPLEMENTEN

BROODMANDJE MET DIPS	4.50
POLENTA FRIET	3.50
FRIET	3.00
KRIELAARDAPPELEN	3.00
RIJST	2.50
GROENTEN	2.50
FRISSE SALADE	2.50
ZOETZURE KOMKOMMER	2.50





DESSERTS

KAASSELECTIE

walnoten | compote

10.00

SEMI FREDO

koffie | vanille | citrus

8.00

DAME BLANCHE

matcha | chocolade | amandel | vanille roomijs

8.00

BANANA EN CHOCOLADE

bananenkrul | mangosorbet

8.00

GEVULDE PAVLOVA

witte chocolade | citrus

8.00

FRIANDISES

huisgemaakt | koffie of thee

8.00