HERZLICH WILLKOMMEN IN RESTAURANT V

Wir begrüßen Sie in unserem gemütlichen Restaurant V.
Das V können Sie unterschiedlich deuten.
Es steht für VAN DER VALK, aber natürlich auch für VENLO.
Das V steht außerdem für unseren vorbildlichen Service.
unsere vertraute Gastfreundschaft und unser versiertes Können.

Wir möchten Sie auch weiterhin VERBLÜFFEN mit unseren
köstlichen Gerichten, die von unserem executive chef
Marc Giesbers und seinem Team zubereitet werden.
Dank der langjährigen Erfahrung von Marc offerieren wir
Ihnen ein breites Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten.
Die VIELSEITIGKEIT wird Sie garantiert begeistern.

Wir möchten gemeinsam mit unserem Team für
VERANTWORTUNGSBEWUSSTES Handeln stehen.
Verschwendung passt nicht in unsere Philosophie,
aber dafür setzen wir auf VERNÜNFTIGE VERHÄLTNISSE.
In unserem Restaurant befinden sich allerlei Elemente,
die dies unterstreichen. Die Zutaten stammen aus der unmittelbaren
Umgebung von Venlo oder werden auf nachhaltige Weise angebaut.

Im Namen unseres Teams wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!

Han & Ine van der Eijk

Geschäftsleitung
4. Generation der Familie Van der Valk

KALTE VORSPEISEN

THUNFISCH TATAKI — 14.00
Roh mariniertes Thunfischfilet mit tropischer Sauce aus Mango und rotem Paprika, serviert auf einem Bett aus salzigem Seetang-Salat.

LACHSTATAR — 17.00
In Rübensaft marinierter Lachs mit cremiger Senfsauce, einem Mosaik aus Mini-Brotkrumen und gewürfelter Roter Bete, einer bunten Palette von Salat und frischen Kräutern aus unserem Gewächshaus.
ei - senf - weizen - gluten

GERÄUCHERTE ENTENBRUST — 15.00
Serviert mit Salat in Honig-Senf-Sauce, ergänzt mit kleinen Amarenakirschen und getrockneten Mangostücken.
ei - senf

CARPACCIO PIEMONT — 16.00
Hauchdünn geschnittenes rohes Filet, bestreut mit frischem Parmesankäse, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und einem bunten Salatbouquet.
laktose

WARMSTARTER

THE CRUNCH — 13.50
Lauwarme, knusprige Uramaki-Rolle mit einem Mosaik aus mariniertem Seetang und Gelbkohl. Ein vegetarischer Cracker und Wasabi-Mayonnaise tun ihr Übriges.
sesam - soja - weizen - gluten

SALATE

MITTELMEER COUSCOUS-SALAT — 13.50
Salat aus grob gemahlenem Hartweizen, gemischt mit Mandeln, Sultaninen und frischer Minze, ergänzt mit gegrilltem Gemüse und Feta.
weizen - gluten - laktose

CAESAR SALAT — 14.00
Vertrauter Salat aus knackigem Römersalat mit einem Sardellendressing, verfeinert mit Sauerteigbratcroutons, einem gekochten Ei und Parmesankäse.
weizen - gluten - laktose

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

Van der Valk Klassiker Vegetarisch

SUPPEN

TOMATEN — 8.50
Traditionelle Tomaten-Basilikum-Suppe mit oder ohne Fleischbällchen.
sellerie - laktose - gluten

SENF — 8.50
Weiche cremige Suppe mit Limburger Senf, bestreut mit Schnittlauch.
laktose - senf

CONSOMMÉ — 8.50
Klare getrüffelte Geflügelbrühe mit Hühnerfleisch und Waldpilzen als Beilage.

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

NORDAFRIKANISCHE FALAFEL — 23.50
Frittierte Kichererbsenbällchen mit einer pikanten Soße aus rotem Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Tomaten, begleitet von Couscous und Gemüse.
sesam - soja - weizen - gluten

CURRY MADRAS — 16.00*/ 19.50
Gepuffter Knollensellerie mit einem Curry aus verschiedenen Gewürzen, dazu gedämpfter weißer Basmatireis und ein süß-saurer Blumenkohl.

TOSKANISCHE RAVIOLI — 17.50*/ 21.50
In Gemüsebrühe gekochte Teigkissen, gefüllt mit Champignons, sautierten Waldpilzen, Trüffelchips und aromatisiert mit einem Hauch Trüffelöl.
gluten - laktose

TAGESGERICHT — 23.50

Jeden Tag bereiten wir wechselnde Gerichte zu. Der Ursprung des Wohnzimmeressens 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.

Van der Valk Klassiker — Vegetarisch — Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

FISCH

POLLACK COTE D'AZUR — 29.50
Auf der Haut gebackene Filets, serviert mit einer Mischung aus Schalotten, Kapern, Oliven, Knoblauch, Pfeffer und Auberginen, begleitet von einer Mischung aus Polenta und Kartoffeln.

TRADITIONELLER FISCH DES TAGES — 20.00*/ 28.50
Gebratenes Fischfilet mit einer Buttersauce und gehackter Petersilie, serviert mit Kartoffeln und gemischtem Gemüse.
laktose

FANG DER SAISON — 28.50
Wild gefangener Fisch, der ein zertifiziertes Zeichen trägt.

SPANISCHE SCAMPIS — 31.00
Große Garnelen aus dem Ofen serviert mit Olivenöl, Knoblauch, Basilikum und einer Brünette aus Karotten, Zwiebeln und Sellerie mit gedämpftem Reis.

FLEISCH

SCHNITZEL — 21.50
Unser klassisches, leicht paniertes Schweinefilet mit Kartoffelspalten und gemischtem Gemüse. Wird pur oder wahlweise mit Pfeffer- oder Pilzsauce serviert.
gluten - ei

PICCATA — 23.00
Gebratene Maisgeflügelbrust mit einer Sauce aus Pomodori-Tomaten, Zwiebel, Kapern und Zitrone auf einer weichen Kartoffelcreme.
laktose

KALBFLEISCH SUKADE — 21.50*/ 28.50
Bei niedriger Temperatur gekochte Sukade mit einer Sauce aus Schalotten und Aceto Balsamico-Essig, begleitet von einer Kartoffelmousseline auf einem Bett aus geschmortem Grünkohl.
laktose

FRANZÖSISCHES ENTRECÔTE — 31.50
Ein schönes Stück gegrillte Rinderlende mit 'Biss', serviert mit Roseval-Kartoffeln Gemüse-Ratatouille und einer leichten Sauce Béarnaise.
laktose - ei

Vegetarische Hauptgerichte werden mit Salat serviert.
Die anderen Hauptgerichte werden mit Pommes und Salat serviert.

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

Van der Valk Klassiker Vegetarisch

BEILAGEN

SAUERTEIGBROT Mit Kräuterbutter, Tapenade und Pesto. *gluten - nüsse - soja - laktose*	6.00
TRÜFFEL-POMMES Mit Parmesan Käse, Käse, Meersalz und Petersilie. *gluten - nüsse*	7.00
POMMES FRITES *gluten - nüsse*	4.00
ROSMARINKARTOFFELN	3.00
GEMÜSE	3.50
SALAT	3.50

DUTCH CUISINE — 39.50

Unser Executive Chef hat für Sie ein Drei-Gänge-Menü mit köstlichen frischen Produkten zusammengestellt aus Holländischer Boden.

Die Produkte stammen aus der Region, sind saisonbedingt und bestehen zu 80 % vom pflanzlichen Produkten und zu 20 % aus tierischen Proteinen. So ernähren Sie sich gesund. und wir sind auch sehr umweltfreundlich.

Genießen Sie unser Niederländisches Menü!

SÖPKE
Weiche cremige Suppe mit Limburger Senf, bestreut mit Schnittlauch.
laktose - senf

ZOERVLEIS
Limburger süß-saurer Rindereintopf mit eingeweichten Pflaumen auf Grünkohl und Kartoffelpüree.
laktose

REMUNJS CHRISTOFFEL TAERTJE
Baiser aus Roermond mit Schokoladencreme und dunklen Schokoladenraspeln.
ei

Van der Valk Klassiker Vegetarisch Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

NACHHALTIGE PORTIONEN

*Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, bieten wir einige Gerichte auch in kleineren Portionen an. Der erste angezeigte Preis ist der Preis für die nachhaltige Portion.

NACHSPEISEN

DAME BLANCHE — 9.50
Unser Vanilleeisklassiker in einer modernen Variante mit heißer Schokoladensoße, abgerundet mit nach grünem Tee duftenden weißen Schokoladenspritzern.
laktose - nüsse

DUTCH DELIGHT — 9.50
Leichtes, cremiges Stroopwafel-Eis mit Schlagsahne und einem knusprigen Keks.
laktose - nüsse - gluten

NEW YORK CHEESECAKE — 8.50
Cremiger Käsekuchen auf knusprigen Butterkeksen mit einer Erdbeersauce.
laktose - nüsse - gluten - ei

CHRISTOFFEL — 10.00
Baiser aus Roermond mit Schokoladencreme und dunklen Schokoladenraspeln.
laktose - nüsse - ei

BLACK HAWAI SORBET — 8.50
Überraschende Komposition aus Kokosnusseis mit einer Piña-Colada-Sauce und Ananasstücken.
laktose - nüsse

FRIANDISES — 8.50
Bei einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.
laktose - nüsse

KÄSEPLATTE — 14.50
Fünf Käsesorten, präsentiert mit traditionellen Beilagen wie Walnüssen, Weintrauben und Kletzenbrot.
laktose - nüsse

Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

Van der Valk Klassiker Vegetarisch