

VAN HARTE WELKOM IN RESTAURANT V

Welkom in ons sfeervolle Restaurant V.

De V kunt u 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 executive chef Marc Giesbers en zijn team.

De jarenlange ervaring van Marc heeft als resultaat dat wij u
een ruim pallet aan culinaire hoogstandjes kunnen aanbieden.

De VEELZIJDIGHEID hiervan zal 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 een duurzame manier verbouwd.

Wij wensen u namens het hele team smakelijk eten!

Han & Ine van der Eijk


Directie

4e generatie familie Van der Valk



KOUDE VOORGERECHTEN

- TONIJN TATAKI** 14.00
Rauwe gemarineerde tonijnfilet met een tropische saus van mango en rode pepers, geserveerd op een bedje van ziltige zeeuiersalade.
- ZALMTARTAAR** 17.00
In bietensap gemarineerde zalm met een romige mosterdsaus, een mozaïek van minibroodkrokantjes en blokjes rode biet, een kleurrijk palet van sla en verse kruiden uit onze kas.
ei - mosterd - tarwe - gluten
- GEROOKTE EENDENBORST** 15.00
Geserveerd met in honing-mosterdsaus gemende salade, gecombineerd met kleine Amarena kersjes en gedroogde mango bits.
ei - mosterd
- CARPACCIO PIËMONT** 16.00
Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas besprenkeld met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en een kleurrijk saladeboeket.
lactose

WARM VOORGERECHT

- THE CRUNCH**  13.50
Lauwwarme krokante Uramaki rol met een mozaïek van gemarineerd zeewier en gele kool. Een vegetarisch kroepoekje en wasabimayonaise doen de rest.
sesam - soja - tarwe - gluten

SALADES

- MEDITERRAANSE COUSCOUSSALADE**  13.50
Salade van grofgemalen durumtarwe gemengd met amandel, rozijnen, verse mint, gecombineerd met gegrilde groenten en Feta.
tarwe - gluten - lactose
- CAESAR SALADE**  14.00
Bekende salade van knapperige Romeinse sla, gemengd met een ansjovis dressing, afgemaakt met desembrood croutons, een gekookt eitje en Parmezaanse kaas.
tarwe - gluten - lactose

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!






Van der Valk klassieker



Vegetarisch

SOEPEN

- TOMATEN**   8.50
Traditionele soep van tomaat en basilicum met of zonder gehaktballetjes.
selderij - lactose - gluten
- MOSTERD**  8.50
Zachte romige soep van Limburgse mosterd, besprenkeld met bieslook.
lactose - mosterd
- CONSOMMÉ** 8.50
Heldere getruffeerde gevogeltebouillon met garnituur van kip en bospaddestoelen.

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

- NOORD-AFRIKAANSE FALAFEL**  23.50
Gefrituurde kikkererwtballetjes, gemengd met een pittige saus van rode peper, komijn, koriander, knoflook en tomaten vergezeld van couscous en groenten.
sesam - soja - tarwe - gluten
- CURRY MADRAS**  16.00* / 19.50
Gepofte knolselderij met een curry van verschillende specerijen, vergezeld van gestoomde witte Basmati rijst en een zoetzuur van bloemkool.
- TOSCAANSE RAVIOLI**  17.50* / 21.50
In groentebouillon gekookte deegkussentjes gevuld met champignons, gebakken bospaddestoelen, truffelchips en gearomatiseerd met een vleugje truffelolie.
gluten - lactose

HUISKAMERGERECHT

23.50

Iedere dag bereiden wij 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.

VIS

POLLACK COTE D'AZUR 29.50

Op de huid gebakken filet geserveerd met een mengsel van sjalot, kappertjes, olijf, knoflook, paprika en aubergine, begeleid met een blend van polenta en aardappel.

TRADITIONELE VIS VAN DE DAG 20.00* / 28.50

Gebakken visfilet met een botersaus en gehakte peterselie, geserveerd met aardappeltjes en een mix van gemengde groenten.

lactose

VANGST VAN HET SEIZOEN 28.50

Wildgevangen vis, voorzien van een gecertificeerd keurmerk.

SPAANSE SCAMPI'S 31.00

Uit de oven geserveerde grote garnalen met olijfolie, knoflook, basilicum en een brunoise van wortel, ui en knolselderij met gestoomde rijst.

VLEES

SCHNITZEL 21.50

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

gluten - ei

PICCATA 23.00

Gebakken maishoenderborst bedekt met een saus van pomodori tomaten, ui, kappertjes en citroen op een zachte crème van aardappel.

lactose

KALFSSUKADE 21.50* / 28.50

Op lage temperatuur gegaarde sukade met een saus van sjalot en Aceto Balsamico, vergezeld van een mousseline van aardappel op een bedje van gebraseerde groene kool.

lactose

FRANSE ENTRECÔTE 31.50

Een mooi stukje gegrilde runderlende met een 'bite', geserveerd met Roseval aardappel, groente ratatouille en een luchtige bearnaise saus.

lactose - ei

*Vegetarische hoofdgerechten worden geserveerd met salade.
De overige hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.*

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

SUPPLEMENTEN

DESEMBROOD	6.00
Met kruidenboter, tapenade en pesto. <i>gluten - noten - soja - lactose</i>	
TRUFFELFRIET	7.00
Met Parmezaanse kaas, kaas, zeezout en peterselie. <i>gluten - noten</i>	
FRIET	4.00
<i>gluten - noten</i>	
ROZEMARIJN AARDAPPELEN	3.00
GROENTEN	3.50
SALADE	3.50

DUTCH CUISINE

39.50



Onze executive chef heeft voor u een driegangenmenu samengesteld met (h)eerlijke verse producten van Nederlandse bodem.

De producten worden lokaal ingekocht, zijn seizoensgebonden en bestaan voor 80% uit plantaardige producten en 20% uit dierlijke proteïnen.

Zo eet u gezond en zijn wij heel milieuvriendelijk.

Geniet van ons Dutch Cuisine menu!

SÖPKE

Zachte romige soep van Limburgse mosterd, besprenkeld met bieslook.

lactose - mosterd

ZOERVLEIS

Limburgse zoet-zure runderstoof, met geweldige pruimen op een stampotje van groene kool en aardappel.

lactose

REMUNJS CHRISTOFFEL TAERTJE

Roermonds schuimtaartje met chocoladeroom en puur chocolade schaafsel.

ei - lactose

DUURZAME PORTIES

* Om voedselverspilling tegen te gaan, bieden wij sommige gerechten ook in kleinere porties aan. De eerstgetoonde prijs is de prijs voor de duurzame portie.

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 	9.50
Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje van warme chocolade saus, afgemaakt met groene thee geparfumeerde witte chocolade schotsen. <i>lactose - noten</i>	
DUTCH DELIGHT	9.50
Licht romig stroopwafel-ijs met slagroom en een knapperige kletskep. <i>lactose - noten - gluten</i>	
NEW YORK CHEESECAKE	8.50
Romige cheesecake op een crunch van boterkoekjes met een saus van aardbei. <i>lactose - noten - gluten - ei</i>	
CHRISTOFFEL	10.00
Roermonds schuimtaartje opgezet met cacaoroom en puur chocolade schaafsel. <i>lactose - noten - ei</i>	
BLACK HAWAI SORBET	8.50
Verrassende samenstelling van kokosnoot-ijs met een Piña Colada saus en stukjes ananas. <i>lactose - noten</i>	
FRIANDISES	8.50
Bij een heerlijk kopje koffie of thee. <i>lactose - noten</i>	
ASSORTIMENT KAAS	14.50
Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en Kletzenbrood. <i>lactose - noten</i>	

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch