

# 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 Küchenchef Thijs Hendrickx und seinem Team zubereitet werden. Dank der langjährigen Erfahrung von Thijs 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 Van der Valk-Familie

## DUTCH CUISINE

34.50

### KÜRBIS

weich gekochter Kürbis | Kürbiscreme | Kürbiskernquark mit Kardamom | Sternanis |  
Ziegenkäse vom Bokkesprong

### KANINCHEN

ingelegtes Kaninchen | gratiniert | Sauerkraut | eigene Sauce

### CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée aus Limburger Apfelsirup mit Vanilleeis



Unser Küchenchef hat für Sie ein drei-Gänge-Menü mit schönen frischen Produkten aus niederländischem Boden zusammengestellt. Die Produkten stammen aus der Region, sind Saisonabhängig und bestehen zu 80% aus Gemüse und zu 20% aus Fleisch oder Fisch. So ernähren Sie sich gesund, aber vor allem Umweltfreundlich!



Van der Valk Klassiker




Vegetarisch

Haben Sie eine Allergie? Lass uns wissen!

## VORSPEISEN

<b>STEAK - TARTAR</b>	15.50
Briochebrot   Kapern   Gurke   Schalotte   Schnittlauch-Mayonnaise	
<b>CARPACCIO</b> 	13.50
Trüffelmayonnaise   Rucola   Parmesan   sonnengetrockneten Tomaten	
<b>THUNFISCH</b>	13.50
Rettich   Karotte   Edamame   Sesammayonnaise   Kimchi	
<b>KABELJAU</b>	13.50
Blumenkohl   Haselnuss   Schalotte	
<b>POPCORN FALAFEL</b> 	10.50
Salat   Tzatziki   Eingelegtes Gemüse   Sriracha-Mayonnaise	
<b>CAPRESE</b> 	10.50
Wildtomaten-Mix   Büffelmozzarella   Basilikum   Focaccia	

## SUPPEN

<b>BOUILLABAISSSE</b> <small>Mahlzeitsuppe</small>	9.50
Fischvariation   Rouille   Röstbrotwürfel	
<b>KÜRBISSUPPE</b> <small>Saisonale Suppe</small>	7.50
Garam Masala   gerösteter Kürbis   Kürbiskerne	
<b>TOMATENSUPPE</b> 	5.50
Basilikum   Fleischbällchen	



# HAUPTSPEISEN

## VEGETARISCH

<b>TRÜFFELKARTOFFEL-GNOCCHI</b> 	18.50
Salbei   Parmesanschaum   Beurre Noisette	
<b>SELLERIE-STEAK</b> 	18.50
Champignons   Trüffelvinaigrette   frittierte Pilzen	
<b>PASTA</b>  	18.50
frische Kräuter   Gemüse   Champignons   gerösteter Knoblauch   rotes Pfefferöl Erweiterung: Hähnchen + 2.50 oder Gamba + 5.50	

## FLEISCH

<b>TOURNEDOS</b> 180GR	26.50
dicke Pommesfrites   Saisongemüse   Bearnaise- oder Pfeffersauce	
<b>KALBSLENDEN</b>	24.50
Süßkartoffeleintopf   Zwiebelringe   Kalbssauce mit Rosmarin	
<b>ENTENBRUSTFILET</b>	24.50
geröstete Rüben   Perlgrauen   Enten fleischball   Fünf-Gewürze-Sauce	
<b>HIRSCH</b>	23.50
Pastinaken   Sauerkraut   Speck-perlzwiebelsauce	
<b>SCHNITZEL</b> 	18.50
Kleine Kartoffeln   Saisongemüse   Champignon-rahmsauce	
<b>HÄHNCHENSPIEBE</b> 	17.50
Reis   süß-saure Gemüse   Serundeng   Krupuk   Erdnuss-Sauce	
<b>HAMBURGER</b>	17.50
Rindfleisch   Salat   Tomate   Gurkenmayonnaise   hausgemachter Ketchup	

# HAUPTSPEISEN

## VIS

### SEEZUNGE

Chicorée | karamellierte Zwiebel | Zitrone

TAGESRATE

### KABELJAU

dicke Pommes frites | Saisongemüse | Hollandaisesauce oder Beurre Blanc

23.50

### LACHS

grüne Kräuter | Kohlrabi | Beurre Blanc | Lachsrogen

22.50

### TAGESGERICHT

Jeden Tag bereiten wir verschiedenen Gerichten.  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Tagesgericht.

27.00

# BEILAGEN

BAUERNBROT MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

5.50

POMMES FRITES

3.00

KLEINE KARTOFFEL

3.00

REIS

2.50

GEMÜSE

2.50

FRISCHER SALAT

2.50

SÜß-SAURE GEMÜSE

2.50

Gepufftes Saisongemüse und Pommes werden pro Tisch serviert.  
Haben Sie eine Allergie? Lass uns wissen!



Van der Valk Klassiker



Vegetarisch

## NACHSPEISEN

<b>KÄSEPLATTE</b> Kompott   Brot   getrocknete Trauben	10.50
<b>AFTER EIGHT</b> Brownie   Minze   weißes Schokoladeneis	8.00
<b>BANANEN-TOFFEE</b> Geröstete Banane   Karamell   Mascarpone-Eis	8.00
<b>DAME BLANCHE</b>  Matcha   Schokolade   Mandel   Vanille-Eiscreme	8.00
<b>KOCHBIRNE</b> Törtchen   Granola mit Trockenfrüchten   Creme Fraiche-Eis	8.00
<b>FRIANDISES</b> Hausgemacht   Kaffee oder Tee	8.00

