

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 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 Van der Valk familie



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

VOORGERECHTEN

MEDITERRAANSE COUSCOUS-SALADE  10.50

feta | geroosterde groenten | amandel | dadels | munt

CAPRESE  10.50

tomaten | crostini | mozzarella | basilicum

CARPACCIO  13.50

runderhaas | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | mesclun sla | croutons

GEMARINEERDE ZALM 13.50

licht gerookt | kruidensla | avocado | Iberico hamschuim

VITELLO TONNATO 14.50

kalfsfilet | kruidensla | kappertjes | olijf | tomaat | tonijnsaus

VISSERSPOTJE A LA BOUILLABAISSE WARM VOORGERECHT 14.50

palet van vis | zeevruchten | bouillon | rouille | toast

SOEPEN

TOMATENSOEP   5.50

basilicum | met of zonder gehaktballetjes

KNOLSELDERIJ VELOUTÉ  7.50



knolselderij | paddenstoelen | truffelolie | crème

KLASSIEKE UIENSOEP  7.50

tijm | kaas | boerenbroodcrouton

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

LASAGNE 	18.50
courgette ui aubergine room Parmezaanse kaas	
RISOTTO 	18.50
truffel paddenstoelen Parmezaanse kaas	

VIS

VIS VAN DE DAG	25.00
Vraag naar onze verrassende creatie van vandaag.	
ZEEBAARS ANTIBOISE	25.50
jonge spinazie aardappelgratin tomaat kappertjes knoflook olijven chorizo	
BOUILLABAISSE	24.50
palet van vis schaal en schelpdieren rouille ravioli rijst	
SCAMPIES	25.50
pesto risotto Parmezaanse kaas	

VLEES

KALFSSCHNITZEL 	23.50
roseval aardappelen groenten	
DUO VAN KALF	25.00
sukade kalflende gepofte sjalot voorjaarsgroenten tagliatelle kalfsjus	
COMBINATIE VAN LAM	29.50
draadjesvlees & filet koolraap aardappelmousseline sjalot lamsjus	
TOURNEDOS	28.00
runderhaas aardappelgratin groenten bearnaisesaus	

DUTCH CUISINE

34.50

Onze chef-kok 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, maar zijn wij ook heel milieuvriendelijk. Geniet van ons Dutch Cuisine menu dat wij speciaal voor u vertaald hebben in het prachtige Venlose dialect!

LOUKSOEP UIENSOEP

rozemarijn | tijm | crouton van broeëddeig | kieës oet de streek
rozemarijn | tijm | crouton van desem | kaas uit de streek

DUO VAN KALF DUO VAN KALF

sukade | kalflende | gepoefde sjalot | veurjaarsgreunte | tagliatelle | kalfssaus
sukade | kalflende | gepofte sjalot | voorjaarsgroenten | tagliatelle | kalfsjus

PREUVERIE PROEVERIJ

roumies | roeëd fruit | sjoklaad | bavarois
roomijs | rood fruit | chocolade | bavarois



AET SMAKELIK!

HUISKAMERGERECHT

18.50

Iedere dag bereiden wij wisselende gerechten.

Vraag naar het gerecht van vandaag en de oorsprong van de naam huiskamer.

SUPPLEMENTEN

DESEMBROOD <small>MET HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER</small>	5.50
FRITES	3.00
ROSEVAL AARDAPPELEN	3.00
TAGLIATELLE	2.50
GROENTEN	2.50
FRISSE SALADE	2.50

Hoofdgerechten worden met frites en gemengde salade geserveerd.
Pasta & risotto worden geserveerd met brood en gemengde salade.
Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

DESSERTS

KAASSELECTIE vijf soorten kaas vijgen notenbrood chutney walnoten	13.00
IJSPARFAIT hangop basilicum bosvruchten	8.00
BAVAROISE VERRASSING witte chocolade vanille ijs mango passievrucht	8.00
DAME BLANCHE  matcha chocolade amandel vanille roomijs	8.00
PANNA COTTA Valhrona chocolade rood fruit cake	8.00
FRIANDISES Bij koffie of thee	8.00

