TASTE OF

DINERKAART

Prinsessesingel 30 - 5911 HT Venlo - 077 303 11 30

TASTE OF V

Van harte welkom in ons pop-up restaurant!
Op de kaart vindt u heerlijke gerechten met ingrediënten die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn, geïnspireerd door het seizoen. Bij het samenstellen van de kaart en het inrichten van het restaurant was het uitgangspunt duurzaamheid. Prikkel uw zintuigen en ontdek de culinaire verrassingen van onze chef-kok en zijn brigade. Er wordt gewerkt met pure, eerlijke producten, die worden omgetoverd tot verrassende creaties. Zo ook onze vegetarische gerechten. Een dag geen vlees of vis eten heeft een enorme positieve impact op mens, dier en milieu. De gerechten op onze kaart zijn niet alleen lekker, maar ook een gezonde en bewuste keuze. Laat u verrassen!

Van der Valk Hotel Venlo vernieuwt
In augustus 2019 zijn wij gestart met ons grootschalig nieuwbouwproject. Het toekomstige hotel zal bijzonder duurzaam, innovatief en passend bij de huidige tijdsgeest zijn. 168 moderne en luxe ingerichte hotelkamers, 12 moderne vergaderzalen inclusief een auditorium, een à la carte restaurant, live cooking restaurant, trendy hotelbar, rooftop bar op de bovenste etage en een fitness- en wellness-etage voor de nodige inspanning en ontspanning. Het gaat er allemaal komen en als alles volgens plan verloopt heropenen we onze deuren in het voorjaar van 2021. Blijf ons volgen via *www.hotelvenlo.nl/nieuwbouw*

Allergeneninformatie
In onze gerechten kunnen allergenen aanwezig zijn. Vraag naar onze allergenenkaart voor meer informatie. Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie en/of voedselintolerantie. Versleping van allergenen is in onze keuken echter nooit 100% uit te sluiten.

Namens alle medewerkers wensen wij u een heerlijke avond uit en geniet van uw maaltijd!

Han en Ine van der Eijk
4e generatie familie Van der Valk

RESERVEER NU!

- WELKOM -

TASTE OF V

SOEPEN

GEROOKTE GROENTEBOUILLON €6.50
Groentespiesje

VEGETARISCHE DASHI BOUILLON €6.50
Bosui | shiitake | zeewier

TOMATENSOEP €5.50
Soepballen | basilicum

UIENSOEP €5.50
Kaascrouton

Stel uw eigen 3-gangenmenu samen, hierbij heeft u de keuze uit de voorgerechten, hoofdgerechten en desserts uit deze kaart.

Voor het 3-gangen keuzemenu rekenen wij een vaste prijs van €29.50. Kiest u voor een volledig vegetarisch 3-gangenmenu dan betaalt u €27.50.

Wilt u graag extra uitgebreid dineren en houdt u wel van een verrassing? Kies dan voor een 4, 5 of 6-gangen verrassingsmenu samengesteld door onze chefkok.

		VEGETARISCH
3-GANGEN	**€29.50**	€27.50
4-GANGEN	**€34.50**	€31.50
5-GANGEN	**€38.50**	€35.50
6-GANGEN	**€42.50**	€39.50

- VOORGERECHTEN -

TASTE OF

VLEES

RUNDERCARPACCIO €13.50
Rucola | zoetzuur van ui | zonnebloempitten | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

GEROOKTE EENDENBORST €13.50
Appel | vanilledressing | Parmezaanse kaas

VIS

CARPACCIO VAN HEILBOT €11.50
Groene curry granité | paprika

SASHIMI VAN ZALM €11.50
Komkommer | schuim van Iberico

VEGETARISCH

COURGETTE TEMPURA €9.50
Groene kruidenyoghurt | Masala kruiden | granaatappel

MELOEN €9.50
Chili | geitenkaas | sojabonen

BROODMANDJE €3.60
Dip | tapenade | 5 broodjes

TASTE OF

VLEES

ENTRECÔTE €26
Artisjok | spinazie | rozemarijnjus | parmezaan krokant

DIAMANTHAAS €22
Zoete aardappeltoren | groene asperge | jus van meloesui

SPEENVARKEN €22
Miso | honing | snijboon | tijmjus

LANDHOEN €20
Truffelpasta | spitskool | bospaddenstoelen | jus

VIS

POT-AU-FEU €21
Zeevruchten | noedels | bisque | prei | wortel | shiitake

DORADE €19
Tomaat | olijven | chorizo | courgette | linzen

SNOEKBAARS €19
Bleekselderij | romige aardappel | jus van stroop

VEGETARISCH

BURGER VAN WITTE BONEN €15.50
Eryngii | sojabonen | sojadressing

VOORJAARSGROENTEN €15.50
Uit de regio

MACARON VAN GEITENKAAS €15.50
Basilicum | kikkererwten | crème brûlée van maïs | zwarte peper krokant

Wenst u groente of frites bij uw hoofdgerecht? Dit kunt u bestellen bij uw gastheer of gastvrouw.

SUPPLEMENT €2.60
Keuze uit:
groente | frites | sla | krieltjes

DESSERTS

KAASPLANKJE* €9.25
4 soorten kazen

PERENTARTELETTE €7.25
Gele room | kaneel | karnemelkijs

WITTE CHOCOLADEREEP €7.25
Napoleon | vanilleroomijs

TERRINE VAN ANANAS €7.25
Bruine rumroomijs

LUCHTIGE CRÈME BRÛLÉE €7.25
Citroengras | citroensorbet

SOEPJE VAN BASILICUM €7.25
Hangop | watermeloen | mascarponeroomijs

KOFFIE OF THEE €7.25
Met huisgemaakte friandises

Van zoete lekkernijen tot een hartige kaasplank, kies een heerlijke afsluiter voor uw diner!

*Voor de kaasplank met wisselende kazen per seizoen betaalt u in het menu een toeslag van €2.00.

TASTE OF VALK

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP
Soepballen | basilicum

SALADE GEROOKTE ZALM
Appel | koolrabi | rettichsalade | vanilledressing

HOOFDGERECHTEN

BIEFSTUK
Pepersaus | frites | seizoensgroenten

ZALMFILET
Hollandaise saus | krieltjes | seizoensgroenten

DESSERTS

DAME BLANCHE
Vanilleroomijs | chocoladesaus | slagroom | amandelen

AARDBEI ROMANOFF
Verse aardbeien | vanilleroomijs

VALK KLASSIEKERS

3-gangenmenu
€28.50

Onze chef-kok en zijn brigade zijn altijd op zoek naar nieuwe culinaire creaties. Gerechten die zorgen voor een verrassende smaakbeleving. Maar sommige gerechten zorgen voor een vleugje nostalgie; de echte Van der Valk klassiekers.

Herkenbare gerechten met vertrouwde smaken die nog altijd zeer geliefd zijn bij heel veel gasten. Gerechten die in de rijke geschiedenis van Van der Valk op het menu stonden, zijn terug in een eigentijds jasje.

Onze klassiekers zijn enkel te bestellen in de vorm van een menu met de gerechten op deze pagina. Voor €28.50 proeft u in 3-gangen het traditionele Van der Valk.