


ZOMERKAART 2019

WELKOM

Wij heten u van harte welkom in ons restaurant. Wij serveren een ruime keuze aan smaakvolle, traditionele en moderne gerechten en schenken daarbij een ruim assortiment aan wijnen.

Wij serveren gerechten die bereid zijn met streek- en biologische producten, vrije uitloopeieren en/of het 'Beter Leven'-keurmerk dragen. Dit keurmerk staat op producten waarbij bij de productie rekening is gehouden met dierenwelzijn. Wij werken met MSC-gecertificeerde vis en tevens zijn wij partner van Stichting Vis&Seizoen. Het MSC-keurmerk vormt een onafhankelijk en door derden geverifieerd bewijs dat het vis-, schaal- of schelpdierproduct afkomstig is van een duurzame visserij. Het ijs komt van Ijsboerderij Leijten uit Beringe en het brood en gebak van Bakkerij Maison Lambi uit Venlo. Al deze streek- en biologische gerechten herkent u aan het -teken.

Van der Valk Hotel Venlo is een Green Key hotel met een gouden certificaat. Green Key is een internationaal keurmerk voor milieuvriendelijke bedrijven. Hotels met een Green Key keurmerk doen meer dan de milieuwetgeving vereist.

Wij wensen u een aangenaam verblijf.

Met vriendelijke groet,
Han & Ine van der Eijk en medewerkers

KINDEREN ETEN EN BETALEN VOOR DE HELFT!

Speciaal voor onze jonge gasten vanaf 5 t/m 12 jaar halveren wij op verzoek alle gerechten op onze menukaart. Kinderen kunnen alle gerechten op de kaart uitkiezen, onze chef halveert de portie en u betaalt slechts de helft. Naast deze mogelijkheid voeren wij ook het concept 'Van der Valk Wereldeters'. Vraag naar onze speciale kindermenukaart.

HUISKAMERGERECHT €15

"Er staat een huiskamer op het luik"! In veel restaurants van Van der Valk is deze uitspraak nog wel eens te horen. Er staat een personeelsmaaltijd klaar, betekent dit voor een leek. Waarom de personeelsmaaltijd een huiskamer genoemd wordt? Omdat deze vroeger in de huiskamer van de familie Van der Valk zelf genuttigd werd. Vraag de bediening naar het dagelijks wisselende gerecht.

VAN DER VALK NU EN IN DE TOEKOMST

Vanaf 19 augustus zal Hotel Venlo gedeeltelijk sluiten in verband met ons grootschalig nieuwbouwproject. Na 25 succesvolle jaren in ons huidige gebouw is het tijd voor vernieuwing. Het toekomstige hotel zal bijzonder duurzaam, innovatief en passend bij de huidige tijdsgeest zijn. Wilt u meer weten over onze bouwplannen? Blijf ons volgen via onze website hotelvenlo.nl/nieuwbouw



VOORGERECHTEN

€

Rundercarpaccio beukenzwam zoetzuur van ui truffelmayonaise Parmezaanse kaas	13
Pastrami piccalilly gefrituurd ei	13
Gepekelde zalm sumak Granny Smith venkelsla karnemelk verveine schuim	13
Spaghetti van groenten bloemkool rammenas noten kruiden-maanzaadvinaigrette	13
Geitenkaas dadels vijgenjam noten	13
Caesarsalade kip ansjovismayonaise spekjes	13
Caesarsalade zalm basilicummayonaise	13
Salade vert haricots verts basilicummayonaise	9
<i>Toeslag geitenkaas</i>	2
Broodmandje 3 dips	4

SOEPEN

€

Tomatensoep balletjes basilicum	5
Uiensoep kaascrouton	5
Kippenbouillon kip bosui groene asperges	5

VLEES

€

Tournedos frietjes van zoete aardappel seizoensgroenten cèpessus	25
Ribeye courgette krieltjes jus van shiitake	21
Lamsrack rozemarijn churros seizoensgroenten honing-tijmjus	21
Schnitzel groentenquiche krieltjes champignonroomsaus	17
Hamburger 100% rundvlees broodje Comté tomatensalsa	16
Maïskip suprême paddenstoelenrisotto seizoensgroenten knoflookjus	16

VIS

€

Zeebaars chorizo tomaat olijven couscous	18
Heilbot kruidenhollandaise tomaten-Basmatirijst julienne van peulen	18
Zalm Udon noodles bosui paksoi shiitake	17

VEGETARISCH

€

Pompoenrisotto gember citroen Ras el Hanout	17
Zachtgegaarde knolselderij seizoensgroenten jus van meloesui	16
Vegetarische pasta groente truffel	16
Tournedos van aardappel gekarameliseerde ui prei bechamelsaus krokante ui	16

SENIORENGERECHTEN

€

Lamsrack rozemarijn churros seizoensgroenten honing-tijmjus	19
Zeebaars chorizo tomaat olijven couscous	16
Schnitzel groentenquiche krieltjes champignonroomsaus	15
Pompoenrisotto gember citroen Ras el Hanout	15

U kunt uw eigen 3-gangenmenu samenstellen à € 27,50 aan de hand van de goud omkaderde gerechten.

Alle vlees- en visgerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en ketchup. Bij alle hoofdgerechten kunt u gebruik maken van ons saladebuffet. Op maandag t/m zaterdag van 17:00 tot 22:00 uur en op zondag van 16:00 tot 22:00 uur. Wij werken met dagverse producten, hierdoor kan een gerecht tijdelijk niet voorradig zijn.

HEEFT U ALLERGIEËN? MELD HET ONS!

WILLKOMMEN

Wir heißen Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen! Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an köstlichen, traditionellen und modernen Gerichten sowie ein umfassendes Weinsortiment.

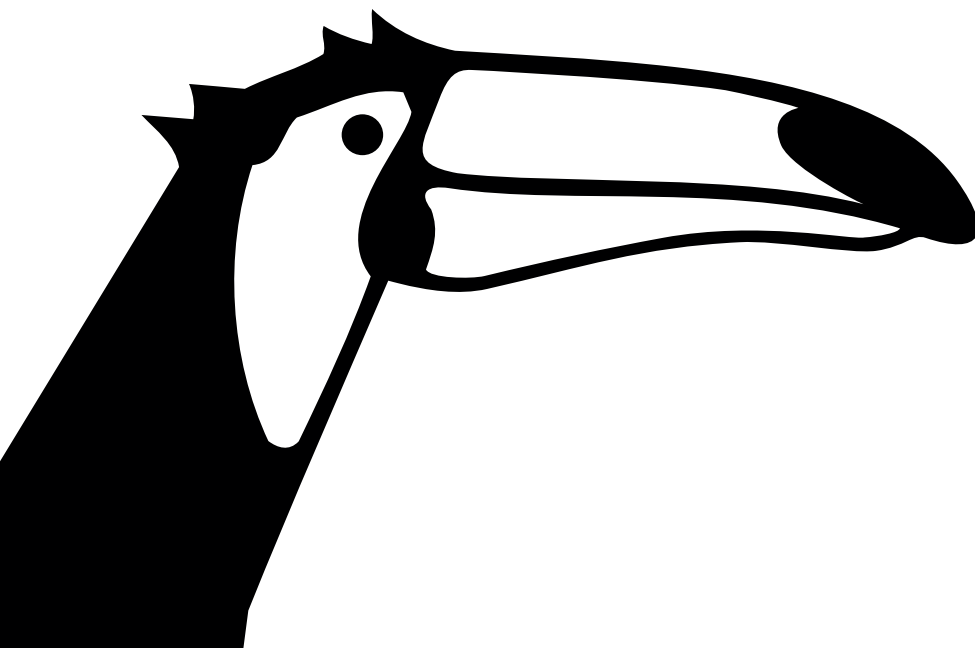
Wir servieren Gerichte, die mit regionalen und biologische Produkten, Eiern aus Freilandhaltung und/oder Produkten mit dem 'Beter Leven'-Gütesiegel zubereitet werden. Dieses Gütesiegel wird Produkten zuerkannt, bei deren Produktion das Tierwohl berücksichtigt wird. Darüber hinaus gibt es in unserem Fischangebot auch MSC-zertifizierte Fischarten und wir sind Partner der Stiftung Vis&Seizoen. Das MSC-Gütesiegel ist ein unabhängiger und von Dritten verifizierter Nachweis, dass das Fisch-, Schalentier- oder Muschelprodukt aus nachhaltigem Fischfang stammt. Unser Speiseeis wird vom Milchbauernhof Leijten in Beringe hergestellt und Brot und Konditorware beziehen wir von der Bäckerei Maison Lambi in Venlo.

Alle diese regionalen und biologischen Gerichte erkennen Sie am -Zeichen.

Das Van der Valk Hotel Venlo ist ein Green-Key-Hotel mit goldenem Zertifikat. 'Green Key' ist ein internationales Gütesiegel für umweltfreundliche Betriebe. Hotels mit einem Green-Key-Siegel engagieren sich über den gesetzlichen Rahmen hinaus für die Umwelt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Mit freundlichen Grüßen,
Han & Ine van der Eijk und Mitarbeiter



FÜR KINDER GIBT ES HALBE PORTIONEN ZUM HALBEN PREIS!

Speziell für unsere jungen Gäste von 5 bis 12 Jahren bieten wir auf Anfrage sämtliche Gerichte auf unserer Speisekarte als halbe Portion an. Kinder können aus allen Gerichten wählen: Unser Küchenchef halbiert die Portion und Sie zahlen nur die Hälfte. Neben dieser Möglichkeit bieten wir auch das Konzept 'Van der Valk Wereldeters' an. Verlangen Sie diesbezüglich bitte die spezielle Kinderspeisekarte.

TAGESGERICHT €15

“Es gibt ein Wohnzimmer am Pass”! In viele Van der Valk Restaurants hört man diese Aussage noch. Ein Personal Mahlzeit ist bereit, bedeutet es. Warum heißt die Personal Mahlzeit ein Wohnzimmer? Weil diese Mahlzeit früher im Wohnzimmer der Familie Van der Valk verwendet wurde.

VAN DER VALK HEUTE UND IN DER ZUKUNFT

Ab dem 19. August wird das Hotel Venlo aufgrund unseres großen Neubauprojekts teilweise geschlossen. Die Pläne sind auf die Erneuerungen im Bereich 'Produkt und Service' abgestimmt, die bereits während der letzten Jahre durchgeführt wurden. Es ist uns ein Anliegen, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten! Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website hotelvenlo.nl/de/neubauprojekt



VORSPEISEN

€

Rindercarpaccio Buchenpilz süß sauer von Zwiebeln Trüffelmayonnaise Parmesan Käse	13
Pastrami Piccalilly frittiertes Ei	13
Leicht gesalzener Lachs Sumach Granny Smith Fenchelsalat Buttermilch-Verveine-Schau	13
Spaghetti aus Gemüse Blumenkohl Rettich Nüsse Kräuter-Mohnsamenvinaigrette	13
Ziegenkäse Dattel Feigenmarmelade Nüsse	13
Caesar-Salat Hähnchen Sardellenmayonnaise Speck	13
Caesar-Salat Lachs Basilikummayonnaise	13
Vegetarische Salat grüne Bohnen Basilikummayonnaise <i>Aufpreis Ziegenkäse</i>	9 2
Brotkorb 3 Dips	4

SUPPEN

€

Tomatensuppe Fleischbällchen Basilikum	5
Zwiebelsuppe Käsecrouton	5
Hühnerbrühe Hähnchen Frühlingszwiebel grüne Spargel	5

FLEISCH

€

Tournedos Pommes von Süßkartoffeln Saisongemüse Steinpilzsoße	25
Ribeye Zucchini Salzkartoffeln Shiitake-Bratensoße	21
Lammkrone Rosmarin-Churros Saisongemüse Honig-Thymian-Bratensoße	21
Schnitzel Gemüse-Quiche Salzkartoffeln Champignonrahmsoße	17
Hamburger 100% Rindfleisch Brötchen Comté Tomaten-Salsa	16
Mais-Hähnchen Suprême Risotto von Waldpilze Saisongemüse Knoblauch-Bratensoße	16

FISCH

€

Meerbarsch Chorizo Tomate Oliven Couscous	18
Heilbutt Kräuter-Hollandaise Tomaten-Basmati-Reis Julienne von Zuckererbsen	18
Lachs Udon-Nudeln Frühlingszwiebel Chinakohl Shiitake	17

VEGETARISCH

€

Kürbis-Risotto Ingwer Zitrone Ras el Hanout	17
Weich gekochter Knollensellerie Saisongemüse Bratensoße aus Perlzwiebeln	16
Vegetarische Pasta Gemüse Trüffel	16
Tournedos von Kartoffeln karamellisierte Zwiebel Lauch Bechamelsoße knusprige Zwiebel	16

SENIORENSPEISEN

€

Lammkrone Rosmarin-Churros Saisongemüse Honig-Thymian-Bratensoße	19
Meerbarsch Chorizo Tomate Oliven Couscous	16
Schnitzel Gemüse-Quiche Salzkartoffeln Champignonrahmsoße	15
Kürbis-Risotto Ingwer Zitrone Ras el Hanout	15

Sie können Ihre eigenen 3-Gang-Menü für € 27,50 zusammenstellen auf Basis der goldgerahmte Gerichte.

Die Fleisch- und Fischgerichte werden mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup serviert. Zu allen Hauptgerichten dürfen Sie sich am Salatbuffet bedienen: Montags bis Samstags ab 17:00 - 22:00 Uhr und Sonntags ab 16:00 - 22:00 Uhr. Wir arbeiten mit frischen Produkten, daher kann ein Gericht vorübergehend nicht vorrätig sein.

HABEN SIE ALLERGIEN? BITTE INFORMIEREN SIE UNS!

WELCOME

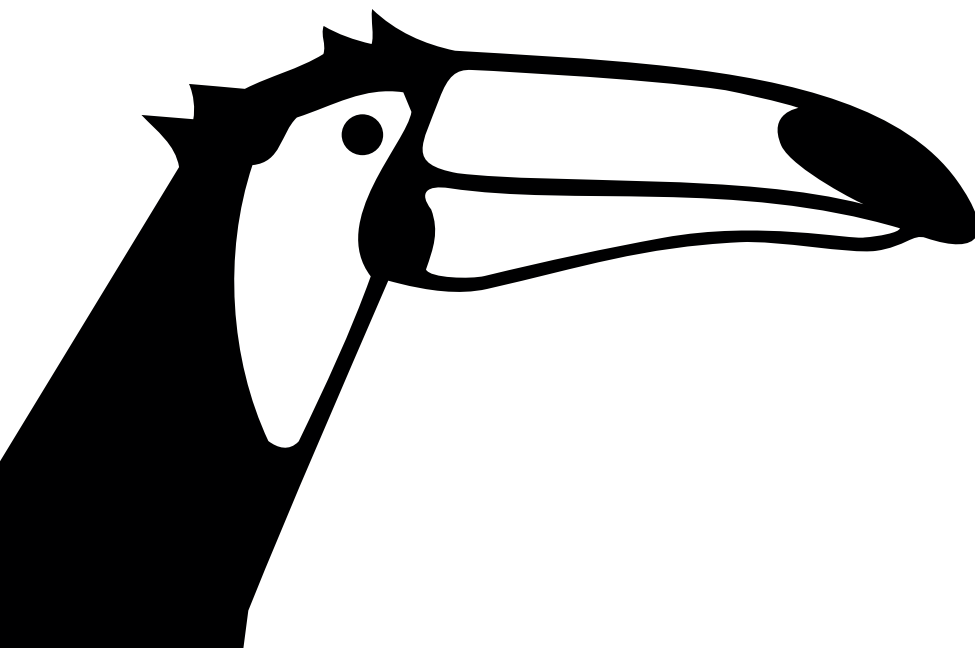
Welcome to our restaurant. We enjoy serving an excellent choice of tasty, traditional and modern dishes, accompanied by a wide selection of wines.

We serve dishes prepared with regional and organic products, free range eggs or eggs which carry the 'Beter Leven' quality mark. This quality mark is only awarded to products which carefully consider the animals' welfare during production. We are a partner of Stichting Vis&Seizoen, the organisation for sustainable consumption of fish and various types of the fish we serve are MSC certified. The MSC quality mark is an independent certificate, verified by third parties, certifying that all the fish, crustaceans or shellfish on our menu are sourced from sustainable fishing methods. Our ice cream is from Ijsboerderij Leijten in Beringe and the bread and pastries from the Maison Lambi bakery in Venlo. All our regional and organic dishes can be recognised by the 🌱-symbol.

Van der Valk Hotel Venlo is a Green Key hotel boasting a gold certificate. Green Key is an internationally recognised quality mark for environmentally friendly companies. Hotels with a Green Key quality mark go a great deal further than simply following what environmental legislation demands.

We wish you a pleasant stay.

Kind regards,
Han & Ine van der Eijk and staff



CHILDREN EAT AND PAY HALF!

All dishes on our menu can be halved for our younger guests aged from 5 to 12 (incl.) on request. The kids can choose any dish and our chef will half the portion; at half the price of course! We also feature a special concept called the 'Van der Valk World Eaters'. Ask us for this special children's menu.

MENU OF THE DAY €15

"There is a living room on the hatch!" This announcement is often heard in the restaurants of the hotels of the Van der Valk Group and to the staff it means that their meals are ready. The phrase living room is used because at one time all staff meals were taken in the living room.

VAN DER VALK NOW AND IN THE FUTURE

From August 19, Hotel Venlo will partially close due to our large-scale new build project. These plans will complement the modernisation programme we have introduced to our products and service over the past few years. Our aim, as always, is to make your stay with us as pleasant and as comfortable as possible. For more information please visit our website hotelvenlo.nl/en/new-build-project



STARTERS

€

Beef carpaccio beech mushroom sweet-and-sour of onion truffle mayonnaise Parmesan cheese	13
Pastrami piccalilly deep-fried egg	13
Lightly salted salmon sumac Granny Smith fennel lettuce buttermilk verveine foam	13
Spaghetti of vegetables cauliflower rettich nuts herb-poppy seed vinaigrette	13
Goat cheese dates fig jam nuts	13
Caesar salad chicken anchovy mayonnaise bacon	13
Caesar salad salmon basil mayonnaise	13
Vegetarian salad green beans basil mayonnaise <i>Surcharge goat cheese</i>	9 2
Bread basket 3 toppings	4

SOUPS

€

Tomato soup meat balls basil	5
Onion soup cheese crouton	5
Chicken broth chicken spring onion green asparagus	5

MEAT

€

Tournedos fries of sweet potato seasonal vegetables ceps sauce	25
Ribeye courgette small potatoes shiitake gravy	21
Rack of lamb rosemary churros seasonal vegetables honey thym gravy	21
Schnitzel vegetable quiche small potatoes mushroom cream sauce	17
Hamburger 100% beef bun Comté tomato salsa	16
Sweetcorn chicken suprême risotto of forest mushrooms seasonal vegetables garlic gravy	16

FISH

€

Sea bass chorizo tomato olives couscous	18
Halibut herb hollandaise tomato basmati rice julienne of sugar peas	18
Salmon Udon noodles spring onion China cabbage shiitake	17

VEGETARIAN

€

Pumpkin risotto ginger lemon Ras el Hanout	17
Soft-cooked celeriac Saisongemüse gravy of pearl onions	16
Vegetarian pasta vegetables truffle	16
Tournedos of potato caramelised onion leek bechamel sauce crispy onion	16

SENIOR DISHES

€

Rack of lamb rosemary churros seasonal vegetables honey thym gravy	19
Sea bass chorizo tomato olives couscous	16
Schnitzel vegetable quiche small potatoes mushroom cream sauce	15
Pumpkin risotto ginger lemon Ras el Hanout	15

You can create your own 3-course menu at € 27,50 based on the gold-framed dishes.

All meat and fish dishes are served with French fries, mayonnaise and ketchup. Enjoy a selection from our salad buffet with all our main dishes: from Monday to Saturday from 17:00 - 22:00 hours and Sunday from 16:00 - 22:00 hours. We work with fresh products, so a dish can temporarily be out of stock.

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE INFORM US!



NAGERECHTEN | NACHSPEISEN | DESSERTS

€

Kaasplankje | 4 biologische kazen | appelstroop | kletzenbrood 🌿 8

Käseplatte | 4 Biologische Käsesorten | Apfelsirup | Kletzenbrot 🌿

Cheese platter | 4 types of organic cheese | appel syrup | fruit loaf 🌿

Tartelette lemon curd | vers fruit | citroenroomijs | schuim van witte chocolade en juzu 7

Zitronenquark-Törtchen | frisches Obst | Zitroneneis | Schaum aus weißer Schokolade und Juzu

Tartelette lemon curd | fresh fruit | lemon ice cream | white chocolate foam and juzu

Chocolade truffeltaart | karamelijs | ananascompote 7

Schokoladentrüffelkuchen | Karamelleis | Ananas-Kompott

Chocolate truffle pie | caramel ice cream | pineapple compote

Nougatineparfait | rood fruit 7

Nougatin-Parfait | rote Früchte

Nougatine parfait | red fruit

Aardbeiencreatie van de chef | slagroom 7

Erdbeerkreation vom Chef | Schlagsahne

Strawberry chef's special | whipped cream

Dame Blanche | vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom | amandelen 7

Dame Blanche | Vanilla-Eis | Schokoladensoße | Schlagsahne | Mandel

Dame Blanche | vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream | almonds

Koffie of thee | huisgemaakte friandises 7

Kaffee oder Tee | hausgemachte Leckereien

Coffee or tea | homemade sweets

*Graag serveren wij een witte dessertwijn à €6 per glas bij uw dessert.
Gerne servieren wir Ihnen eine weiße Dessertwein à €6 pro Glas zu Ihrem Dessert.
We are happy to serve you a white dessert wine of €6 a glass with your dessert.*

TOT ZIENS | AUF WIEDERSEHEN | SEE YOU