VAN HARTE WELKOM IN
VAN DER VALK HOTEL TIEL RESTAURANT,
WAAR BETUWSE GASTVRIJHEID
CENTRAAL STAAT!



EEN CULINAIRE TIJDREIS VOL GASTVRIJHEID ENTRADITIE VAN DER VALK HOTEL TIEL

Stap met ons mee terug in de tijd, op een reis door meer dan 150 jaar Van der Valk geschiedenis. Wat ooit begon als een bescheiden café in de 19e eeuw, heeft zich ontwikkeld tot een bloeiend hotel- en horecabedrijf vol met familieverhalen.

Al meer dan 150 jaar verwelkomen we verschillende generaties "Valken" gasten met een warm hart

Het indrukwekkende verhaal van Van der Valk brengt ons meer dan 150 jaar terug in de tijd toen Nicolaas Van der Valk in 1862 in Voorschoten boerderij de Gouden Leeuw kocht. 150 jaar geleden had niemand verwacht dat deze aankoop het begin zou vormen van een enorm familiebedrijf dat een enorme stempel zou drukken op de Nederlandse hotel- en horecawereld. Het was Martinus van der Valk die in 1929 de onderneming van zijn vader overnam en uitbreidde.

Een maaltijd zoals thuis

Martinus had vanaf de start van Van der Valk meteen een duidelijk beeld over het restaurant. Gasten moeten een maaltijd kunnen eten, zoals hij dit thuis altijd deed bij zijn eigen moeder. Zelf was Martinus tijdens zijn werkzaamheden bij de autohandel veel onderweg en at daardoor vaak buiten de deur.

Maar het eten wat hij kreeg voorgeschoteld, deed hem verlangen naar het etenvan thuis. Kon je onderweg maar zo lekker eten als thuis. Met deze gedachte stond het concept van de Van der Valk restaurants in de kinderschoenen. Een toegankelijk restaurant waar gasten kunnen genieten van een maaltijd zoals thuis.

Geniet van onze tijdloze Valk klassiekers en geheime familierecepten

En nu, generaties later, zet de vierde generatie "Valken" in Van der Valk Hotel Tiel met trots de traditie van gastvrijheid voort. Op onze menukaart vindt u daarom een eerbetoon aan de traditionele Valk gerechten die onze gasten door de jaren heen hebben besteld, zoals Martinus van der Valk ooit heeft bedacht.

Geniet van onze beroemde Valk schnitzel en de malse tournedos bereid volgens het geheime Valk familierecept. We verwelkomen u graag voor een culinaire reis vol tradities en sfeer die u alleen bij Van der Valk vindt.

Duurzaamheid op uw bord

In onze gerechten werken wij met seizoensgebonden, pure en waar mogelijke biologische producten. We maken hierbij zo veel mogelijk gebruik van lokale leveranciers.

Dat is niet alleen heel erg lekker, maar ook duurzaam! Vegetarische gerechten worden op de menukaart aangegeven met een ✓.



Appetizer & aperitief

APPETIZER

Bruschetta
Geroosterd brood, belegd met een smaakvolle mix van verse tomaten, basilicum, knoflook en een scheutje extra vierge olijfolie 8.[5]

Brood
Rustiek Spaans stokbroodje met huisgemaakte kruidenboter 6.[5]

APERITIEF

Aperol Spritz 7.[5]
Hendricks Gin & Tonic 9.[5]
Segura Brut Cava (20cl) 9.[5]

Wildkaart

ENTREE

Gerookte herten ham
Met vijgen marmelade en gemarineerde pastinaak 16.[5]
Wijnsuggestie: Pinot Noir 7.[5]

Wildpaté
Met rode uien compote 14.[5]
Wijnsuggestie: Merlot 5.[25]

SOEPEN

Pompoensoep
Met uitgebakken chorizo 9.[5]

Wildbouillon
Met bospaddenstoelen 9.[5]

HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van wild
met rode kool, stoofpeertjes en witlofsalade 27.[5]
Wijnsuggestie: Primitivo 6.[5]

Hertenbiefstuk
met kastanje puree, stoofpeer en wildsaus met zilveruitjes 34.[5]
Wijnsuggestie: Malbec 7.[5]

DESSERT

Romige pompoen mousse
met speculaaskruim en witte chocolade 9.[5]
Wijnsuggestie: Muscadelle 7.[5]

Voorgerechten

Gerookte zalm tartaar
Gerookte zalm met dille, mierikswortel crème en citroen 16.[5]
Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc 7.[5]

Tonijn tataki
Licht geschroeide tonijnfilet met wasabi, geserveerd met zeewiersalade en sesamcrème 17.[5]
Wijnsuggestie: Pinot Grigio 6

Steak tartare
Klassieke bereiding van vers gesneden ossenhaas 18
Wijnsuggestie: Pinot Noir 7.[5]

Burrata
Met geroosterde pompoen, balsamico en hazelnoot 15
Wijnsuggestie: Pinot Grigio 6

Combinatie van serranoham & gekonfijte gamba's
Met spinaziesalade, Roseval aardappeltjes en frisse limoenmayonaise 16
Wijnsuggestie: Verdejo 5.[25]

Champignons "Dordogne"
Kastanje champignons in tempura beslag, vergezeld door verrijkende knoflookjus 15
Wijnsuggestie: Pinot Noir 7.[5]

Selectie van de chef to share
Te bestellen vanaf 2 personen
Carpaccio van rund, gerookte zalmtartaar, champignons "Dordogne", pompoen soep met chorizo en het duo van serranoham & gekonfijte gamba's 18.[5] P.P.

Soepen

Tomatensoep
Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familierecept 8.[75]

Bourgondische uiensoep
Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, kaas en knapperige croutons 8.[75]

Kippensoep
Een typisch Hollandse kippensoep met verse groenten, krachtige bouillon en vermicelli 9.[5]

Carpaccio specials

Carpaccio van rund
Met romige truffelmayonaise of kruidige pesto, Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en verse rucola 16.[5]
Wijnsuggestie: TOOS rosé | Grenache 6

Carpaccio van Wagyu rund
Met smaakvolle truffelolie, Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en verse rucola 19.[75]
Wijnsuggestie: Pinot Noir 7.[5]

Vitello Tonato
Langzaam gegaard kalfsvlees met een crème van tonijn, kappertjes en frisse rucola 16.[5]
Wijnsuggestie: Pinot Grigio 6

Carpaccio van rode biet
Met Zwitserse "Tête de Moine" kaas, zoetzure rode ui en winter postelein 14.[5]
Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc 7.[5]

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN

Tournedos van ossenhaas (200 gram)
Malse tournedos van ossenhaas 34.[5]
Geserveerd met een saus naar keuze:
Pepersaus | stroganoffsaus | champignonsaus | jachtsaus | rodewijnsaus | béarnaisesaus | satésaus | gesmolten kruidenboter
Wijnsuggestie: Malbec 7.[5]

Traditionele kipsaté
Gemarineerde kippendijen met satésaus, atjar, gebakken uitjes en kroepoek
(200 gram) *24.[5]* | (300 gram) *29.[95]*
Biersuggestie: La Trappe Isid'or 5.[75]

Saté van varkenshaas (200 gram)
Malse varkenshaas saté met satésaus, atjar, gebakken uitjes en kroepoek 26
Wijnsuggestie: Pinot Grigio 6

Valk burger
Klassieke cheeseburger met zacht briochebrood, runderhamburger, knapperige bacon en gesmolten cheddar kaas 24.[5]
Wijnsuggestie: Cornet Oaked 5.[75]

Chateaubriand van ossenhaas (500 gram)
Te bestellen vanaf 2 personen
Chateaubriand voor twee personen, vergezeld van gebakken champignons en ui, geserveerd met pepersaus en béarnaisesaus 37.[5] P.P.
Wijnsuggestie: Malbec 7.[5]

Rib-eye (300 gram)
Premium rib-eye perfect gebakken en geserveerd met gebakken champignons, ui, pepersaus en béarnaisesaus 37.[5]
Wijnsuggestie: Malbec 7.[5]

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met onbeperkt saus, friet en mayonaise, Hollandse salade en appelmoes met kers.

VALK SCHNITZELGERECHTEN

Wienerschnitzel
Gepaneerde varkensschnitzel geserveerd met een klassiek Wiener garnituur
(200 gram) *24.[95]* | (275 gram) *27.[5]*
Biersuggestie: Witte Trappist 6

Schnitzel 'Le Blanc'
Gepaneerde varkensschnitzel met champignons, tomaat, gebakken ui en met gegratineerde kaas
(200 gram) *25.[95]* | (275 gram) *29.[5]*
Biersuggestie: Witte Trappist 6

Jägerschnitzel
Gepaneerde varkensschnitzel met een romige champignonsaus, peterselie en een smaakvolle preisselbeerencompote
(200 gram) *25.[5]* | (275 gram) *29.[5]*
Biersuggestie: Witte Trappist 6

Holsteinerschnitzel
Gepaneerde varkensschnitzel met twee verse spiegeleieren, ansjovis en smaakvolle kappertjes
(200 gram) *25.[5]* | (275 gram) *29.[5]*
Biersuggestie: Witte Trappist 6

VISGERECHTEN

Gamba's
Roergebakken gamba's met knoflook, pittige chili noedels, frisse limoen, koriander en mango 28
Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc 7.[5]

Zalm
Gebakken zalmfilet met authentiek Kramer zuurkool, aardappel en een beurre blanc van zoete ui 29.[5]
Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc 7.[5]

Sliptong
Gebakken in boerenboter en geserveerd met kappertjes en frisse citroen
2 stuks *28.[5]* | 3 stuks *34.[5]*
Wijnsuggestie: Chardonnay 5.[25]

Dorade
Filet van dorade met zachte bloemkool crème, hazelnoot en beurre noisette 27.[5]
Wijnsuggestie: Chardonnay 5.[25]

VEGETARISCHE GERECHTEN

Ravioli
Ravioli gevuld met artisjok en ricotta, geserveerd met kruidige salie, dragonolie en spinazie 22.[5]
Wijnsuggestie: Pinot Grigio 6

Spaghetti aioli
Verse spaghetti met knoflook, frisse citroen, olijfolie met rode peper, verse kruiden, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes en rucola 22.[5]
Eventueel uit te breiden met gebakken gamba's à la plancha + 2.[5] per stuk
Wijnsuggestie: Pinot Grigio 6

Risotto
Romige Arborio truffelrisotto met bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas en gezouten citroen 22.[5]
Wijnsuggestie: Chardonnay 5.[25]

MAALTIJDSALADES

Toekan
Een gemengde salade met een gesneden traditionele Valk-schnitzel, smaakvolle oude kaas, een 4-minuten ei, knapperige bacon en romige citroenmayonaise 18.[5]
Wijnsuggestie: Chardonnay 5.[25]

Klassieke Caesar
Little gem met gebakken kippendij, krokant spek, romige ansjovisdressing, 4-minuten-ei en Parmezaanse kaas 18.[5]
Wijnsuggestie: Pinot Grigio 6

Geitenkaas
Salade mesclun, crunch van pecannoten, dadel-balsamico en gedroogde abrikozen 15.[5]
Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc 7.[5]

Ossenhaas
Oosterse salade met sojaboontjes, komkommer, knapperige taugé, sesam en teriyakisaus 24.[5]
Wijnsuggestie: Verdejo 5.[25]

BIJGERECHTEN

Brood 6.[5]
Appelmoes met kers 2
Gebakken champignons en ui 3.[5]
Friet met mayonaise 3.[75]
Loaded fries 4.[75]
Gebakken aardappeltjes 3.[25]
Romige aardappelpuree 3.[25]
Roergebakken warme groenten 3.[25]
Gemengde frisse salade 3.[5]

Drinks

FRISDRANKEN

Coca Cola 3.95
Coca Cola zero 3.95
Fuze tea sparkling 3.95
Fuze tea peach 3.95
Fuze tea mango 3.95
Fuze tea green 3.95
Fanta orange 3.95
Fanta cassis 3.95
Sprite 3.95
Rivella 3.95
Royal Bliss ginger ale 3.95
Royal Bliss bitter lemon 3.95
Royal Bliss signature tonic 3.95
Royal Bliss ginger beer 3.95
Fristi 3.95
Chocomel 3.95
Limonade 3.95

WATERS EN SAPPEN

Spa blauw 25cl 3.95
Spa blauw 75cl 8.5
Spa rood 25cl 3.95
Spa rood 75cl 8.5
Vers geperste jus d'orange 5.25
Schulp bio appelsap 3.95
Tomatensap 3.95

BIEREN

Swinckels 0,25l 4.25
Swinckels 0,5l 7.5
La Trappe van de tap 6
La Trappe van de tap 0,5l 9.25
Seizoensbier van de tap 5.5
Seizoensbier van de tap 0,5l 8.75
La Trappe blond 6
La Trappe dubbel 6
La Trappe tripel 6.5
La Trappe Quadrupel 7
La Trappe Isid'Or 5.75
La Trappe wit 6
Bavaria radler 4.75
Cornet Oaked 5.75
Liefmans Fruitesse 5.75
Desperados 6.25

ALCOHOLVRIJE DRANKEN

Bavaria fruity lemon lime 0.0% 5
Bavaria wit 0.0% 4.75
Bavaria 0.0% 4.25
Bubbels 0.0% 5.25
Witte wijn 0.0% 5.25
Rosé 0.0% 5.25
Rode wijn 0.0% 5.25

COCKTAILS

Pornstar Martini 9.5
Espresso Martini 9.5
Mojito 9.5
Aperol Spritz 7.5
Hendrick's G&T 9.5
Toucan G&T 9.5
Bombay G&T 9.5

WIJNEN

Chardonnay 5.25
Verdejo 5.25
Pinot Grigio 6
Sauvignon Blanc 7.5
Moelleux (wit zoet) 5.25
TOOS rosé 6
Rosé 5.25
Merlot 5.25
Cabarnet Sauvignon 5.25
Pinot Noir 7.5
Malbec 7.5

BUBBELS

Prosecco 6
Cava (20cl) 9.5

PSV

Port Ruby 5.5
Port Tawny 6.5
Port White 5.5
Sherry dry 5.5
Sherry medium dry 5.5
Martini bianco 5.75
Martini rosso 5.75

RUM

Bacardi carta blanca 5
Bacardi carta negra 5.5
Bacardi lemon 5
Bacardi razz 5
Bacardi ocho 7.5
Bacardi caribbean spiced 7
Bacardi añejo cuatro 7

WODKA

Eristoff 5.25
Grey Goose 8.5

GIN

Bombay sapphire 6.5
Bombay Pressè 7
Toucan 8
Hendrick's 8

TEQUILA

Cazadores blanco 6
Cazadores reposado 7

LIKEUREN

Aperol 5.5
Amaretto Disaronno 5.5
Baileys 5.5
Campari 5.5
Cointreau 6.5
D.O.M. Benedict 6.5
Drambuie 6.5
Grand marnier rouge 6.5
Passoa 5.5
Kahlua 5.5
Limoncello 5.5
Licor 43 5.5
Malibu 5.5
Safari 5.5
St-Germain 5.5
Tia Maria 5.5
Southern comfort 6.5

WHISKEY

Aberfeldy 12 years 11.5
Craigellachie 13 years 9
Dewar's white label 6
Dewar's 12 years 6.25
Glenfiddich 12 years 6.5
Jack Daniels 6.5
Jameson 6
Jim Beam 6.5
JW Red label 6.5
JW Black label 8.5
JW Gold label 10.5
Monkey shoulder 6.5
Royal Brackla 12 years 10.5

COGNAC

Courvoisier VS 7.5
Hennessy VS 9.5
Remy martin VSOP 10.5
Remy martin XO 19.5

Bites

Toekan plateau
Een heerlijke selectie van olijven, zoute nootjes, fuet, kaas, brood met kruidenmayonaise, 4 knapperige cheesefingers en 4 bitterballen 21

Bitterballen
7 bitterballen geserveerd met heerlijke mosterd 10.5

Oriëntal gamba
5 krokante gamba's geserveerd met chilisaus 9.5

Spicy chicken tenders
5 ambachtelijke kipkrokantjes met chilisaus 10.5

Nacho's
Gegratineerde nacho's met kaas, salsa, guacamole en jalapeño 14

Brood
Rustiek Spaans stokbroodje met huisgemaakte kruidenmayonaise 6.5

Gemengd bittergarnituur
Een mix van 7 verrukkelijke hapjes geserveerd met mosterd en mayonaise 10

Cheesefingers
7 knapperige cheesefingers gevuld met oude kaas en geserveerd met chilisaus 10.5