

VAN DER VALK HOTEL TIEL

Een Culinaire Tijdreis vol Gastvrijheid en Traditie

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 familie verhalen.

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 eten van 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. 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 .

Eet smakelijk!

Opa Valk wist het al precies. Hij wilde zijn gasten een maaltijd serveren zoals hij die thuis zelf wilde eten. Misschien zit daar wel de verklaring van het succes. Martinus voelde feilloos aan wat de Nederlander lekker vond, waardoor miljoenen de weg vonden naar een van 'zijn' restaurants met de toekan op het dak. Ze wilden niet meer anders. Het bakje appelmoes stond garant voor een vertrouwde, hartelijke omgeving waar je altijd terecht kon."



Avocado smash

De Lunchkaart

Met onze menukaart nemen we u graag mee op een culinaire reis terug in de tijd. Begin uw avontuur met een van onze voorgerechten die zijn geïnspireerd door meer dan 150 jaar Van der Valk geschiedenis. Van de klassieke Van der Valk kroketten en de traditionele tomatensoep volgens Valk familierecept samen met modernere, nieuwe gerechten.

Sandwiches

Van der Valk kroketten

Twee ambachtelijke sneetjes wit of bruin brood met heerlijke kroketten, geserveerd met mosterd. 10.5

12 uurtje

Twee ambachtelijke sneetjes wit of bruin brood, rijkelijk belegd met een kroket, een gebakken spiegelei en kaas, geserveerd met traditionele tomatensoep. 12.5

12 uurtje vis

Twee ambachtelijke sneetjes wit of bruin brood, rijkelijk belegd met een garnalenkroket, gerookte zalm en geserveerd met tomatensoep 14.5

Sandwich carpaccio

Malse rundercarpaccio met romige truffelmayonaise of pesto, verrijkt met geroosterde pijnboompitten, Grana Padano en rucola, geserveerd met wit of bruin brood. 14.75

Filet americain

Vers wit of bruin oerbrood met mosterdcrème, augurk en een zacht gekookt ei 12.5

Gerookte zalm

Focaccia met gerookte zalm, rucola, een zoetzuur van groenten en een frisse mierikswortelcrème. 14.5



Sandwich Beemsterkaas

Bruin vloerbrood, belegd met oude Beemster, eiersalade, frisse tuinkers en mosterd. 10.50



Avocado smash

Bruin getoast speltbrood met gepocheerd ei, belegd met avocado en chilivlokken. 13.5

Dagelijks geopend voor lunch vanaf 11.30 uur en diner van 17.00 tot 22.00 uur.

Wilt u iets extra's bestellen, zoals brood, friet of een heerlijke saus? Kijk dan op pagina 6

Maaltijdsalades

Onze salades worden geserveerd met brood en boter

Klassieke Caesar

Little gem met gebakken kippendij, krokant spek, romige ansjovisdressing, 4-minuten-ei en Parmezaanse kaas. 16.5

Geitenkaas

Salade mesclun, crunch van pecannoten, dadel-balsamico en gedroogde abrikozen. 15.5

Toekan

Een gemengde salade met de traditionele Valk schnitzel, oude kaas, 4-minuten ei, knapperige bacon en romige citroen mayonaise. 16.5

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met brood en boter

Tomatensoep

Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familie recept. 8.5

Bourgondische uiensoep

Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, kaas en knapperige croutons. 8.5

Kippensoep

Een typische Hollandse kippensoep met verse groenten, krachtige bouillon en vermicelli. 9.5

Tosti's

Keuze uit wit of bruin oerbrood

Tosti classic

Ambachtelijk rustiek brood, royaal belegd met heerlijke ham en kaas. 8.5

Tosti met kazen

Royaal belegd met jonge kaas, brie en pesto. 8.95

Koude gerechten

Valk carpaccio

Malse rundercarpaccio met romige truffelmayonaise of pesto, knapperige pijnboompitten, smaakvolle Parmezaanse kaas en rucola, volgens traditioneel Valk recept. 13.75

Gerookte zalm tartaar

Gerookte zalm tartaar met crème fraîche en bieslook, geserveerd met mierikswortelcrème. 13.75

✔ Burrata

Zoetzure tomaatjes met verse pesto, rijke olijfolie en smaakvolle tomatenchutney 13.75

Ei gerechten

Keuze uit wit of bruin oerbrood

Klassieke uitsmijter

Uitsmijter met 3 eieren, keuze uit ham, kaas, rosbief of spek. 9.5 (2 per supplement)

Uitsmijter carpaccio

Uitsmijter met 3 eieren, carpaccio, rijkelijk bestrooid met Parmezaanse kaas en rucola, met de keuze uit truffelmayonaise of pesto. 16.5

Uitsmijter zalm

Uitsmijter met 3 eieren, geserveerd met gerookte zalm. 16.5

Boerenomelet

Omelet met knapperige groenten, krokant spek en gebakken aardappels. 13.5

Scottisch eggs

Gepocheerd ei op brioche, met gerookte zalm, verse spinazie en een romige Bernaisesesaus. 17.5



Geitenkaas salade

Warme gerechten

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, een little gem salade met een mix van verse tomaten, mayonaise en appelmoes met een kers

Tournedos van ossenhaas 200 gram

Malse tournedos van ossenhaas, geserveerd met ambachtelijk wit of bruin brood en kruidenboter. 27.5

Traditionele kipsaté

Smaakvolle kippendijen met satésaus, atjar, gebakken uitjes en knapperige kroepoek. 19.95

Valk burger

Klassieke cheeseburger met zacht briochebrood, runderhamburger, knapperige bacon en gesmolten cheddar kaas 19.95

Zeetong meunière 350-400 gram

Zeetong met citroen en verse peterselie. 35

Vegan Burger

Vegan burger in een blackbun, met romige avocado-crème en frisse tomatensalsa 16.5

Extra's om bij te bestellen

Warme saus

Keuze uit: pepersaus, stroganoffsaus, champignonsaus, jachtsaus, rodewijnsaus, bearnaisesaus, satésaus en gesmolten kruidenboter. 2

Appelmoes 2

Snacksaus

Keuze uit: mayonaise, ketchup, mosterd, curry, chilisaus. 1

Broodmandje

Knapperig brood geserveerd met gezoute roomboter. 6.5

Gebakken champignons en ui 3.5

Friet met mayonaise 3.75

Loaded fries

Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas. 4.75

Gebakken aardappeltjes 2.75



Valk carpaccio

Desserts

Traditionele dame blanche

Een traditionele dame blanche met romig vanille-ijs, zoete chocoladesaus, knapperige amandelen en een toefje slagroom. 9.25 en met extra advocaat 1

Valk sorbet

De traditionele sorbet van Van der Valk, bestaande uit drie soorten sorbetijs, verse vruchten, zoete aardbeiensaus en afgemaakt met slagroom. 9.75

Traditionele Tiramisu

Lange vingers met koffie en amaretto, afgetopt met romige mascarpone voor een heerlijke klassieke tiramisu 11.5

Lieven een koffie?

Koffie special

Kies voor een heerlijke koffie met een likeur naar keuze. 8.5

Koffie, cappuccino, espresso, dubbele espresso, koffie verkeerd of een latte macchiato

Koffie met friandises

Koffie geserveerd met een selectie van heerlijke zoete lekkernijen 7.5



Valk sorbet

Dranken

Koffie en thee

Lungo 3.6
 Cappuccino 3.95
 Latte macchiato 4.5
 Caffe latte 3.95
 Espresso 3.6
 Espresso doppio 4.25
 Espresso macchiato 3.85
 Hot chocolate 3.95
 Hot white chocolate 3.95
 Flat white 4.85
 Cortado (mini cappuccino) 3.85
 Frappé 4.75

 Koffie special (met likeur) 8.5
 Koffie met friandises 7.5
 Espresso Martini 9.5

 Thee 3.6
 Verse muntthee 4.6
 Verse gemberthee 4.6
 Verse munt & gemberthee 5.35
 Chai tea 3.85
 Chai tea latte 4.35

Slagroom 0.75
 Almond/haver/soya/kokos melk 0.5
 Vanille/Hazelnoot/Caramel 0.5

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 Signature Tonic 3.95
 Royal Bliss Ginger Beer 3.95
 Royal Bliss Bitter Lemon 3.95
 Spa Blauw 25cl 3.95
 Spa Rood 25cl 3.95
 Spa Blauw 75cl 8.5
 Spa Rood 75cl 8.5
 Vers geperste jus d'orange 5.25
 Schulp bio appelsap 3.95
 Tomatensap 3.95
 Fristi 3.95
 Chocomel 3.95

Allergenen



More languages

