

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 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 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. 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, de malse biefstuk en heerlijke tomatensoep, 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.

Eetsmakelijk!

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."



Mosselkaart

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

Voorgerechten

Moules panées

Krokant gebakken mosselen, geserveerd met stokbrood en café de Paris boter. 14.5

Wijnsuggestie: Pronol Prosecco Spumante | 2023 | Glera 6

Hoofdgerechten

Klassieke mosselen

Mosselen in een rijke bouillon van witte wijn, tuinkruiden, prei, ui en knoflook. 28.5

Wijnsuggestie: Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 8

Moules à la Provence

Gegaard in een kruidige saus van roséwijn, tomaat, ui en knoflook – met een Zuid-Franse twist. 28.5

Wijnsuggestie: TOOS Rosé | 2022 | Grenache 5.25

Mosselen met Pernod en venkel

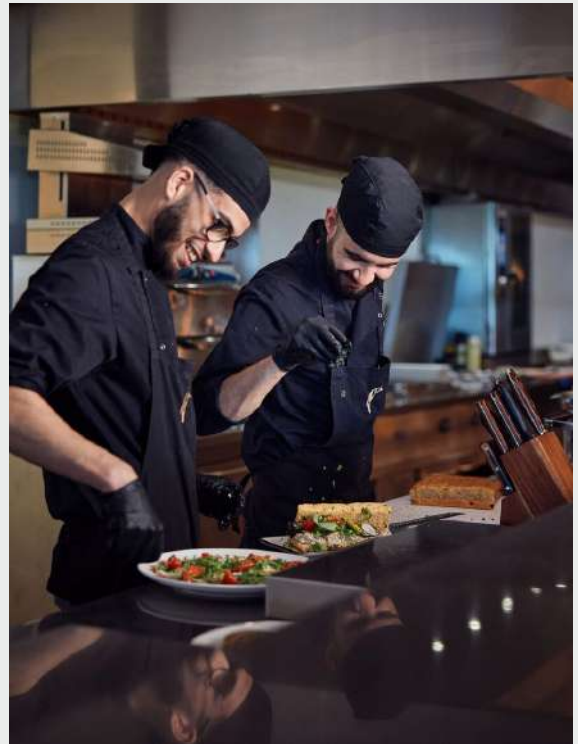
Mosselen in een geurige bouillon van Pernod, venkel en wortel. 28.5

Wijnsuggestie: Luna de Ana | 2023 | Verdejo 5.25

Dagelijks geopend voor lunch vanaf 11:30 uur en diner van 17:00 tot 22:00 uur.

Wilt u iets extra's bestellen, zoals friet of een heerlijke saus? Kijk dan op pagina 11.

Door de kleintjes in ons restaurant hebben we een speciaal menu, het Volk Kids menu. Hierin staan de bekende klassiekers. Hier kunnen de kinderen genieten van smakelijke Van der Valk klassiekers. Daarnaast bieden we leuke kleurplaten aan en hebben we een kinderhoek waar de kleintjes kunnen vermaken. Zo kan iedereen hier genieten van een heerlijke avond.



Venkel en appel

Appetizer

Betuwse gedroogde ham

Johan Augustinus Meesterslager uit Tiel. Gedroogd, gerookt en gerijpte plaatham 50 gram. 8.5

✓ Bruschetta

Geroosterd brood, belegd met een smaakvolle mix van verse tomaten, basilicum, knoflook en een scheutje extra vierge olijfolie. 8.5

Broodmandje

Luxe broodjes geserveerd met gezoute roomboter. 6.5

Salades

Toekan

Een gemengde salade met een gesneden traditionele Valk-schnitzel, smaakvolle oude kaas, een 4-minuten ei, knapperige bacon en romige citroenmayonaise. 14.5

Klassieke Caesar

Little gem met gebakken kippendij, krokant spek, romige ansjovis dressing, 4-minuten-ei en Parmezaanse kaas. 15.5

✓ Geitenkaas

Salade mesclun, crunch van pecannoten, dadel-balsamico en gedroogde abrikozen. 13.5

Wijnsuggestie: TOOS Rosé | 2022 | Grenache 5.25

✓ Venkel en appel

Frisse salade van venkel, appel en walnoten, verrijkt met dille, sinaasappel en een honing-mosterdcrème. 15.5

Wijnsuggestie: Dunavar | 2023 | Grüner Veltliner 6.5

✓ Quinoa

Quinoasalade met sappige peer, gedroogde zuidvruchten, Roquefort, knapperige noten en verfijnde kruidenolie. 14.5

Wijnsuggestie: Luna de Ana | 2023 | Verdejo 5.25

Voongerechten

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 Valk carpaccio en de traditionele tomatensoep volgens Valk familierecept samen met modernere, nieuwe 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

Lamsham

Fijne lamsham met gekonfijte tomaat, pesto-olie en een grove mosterdcrème. 16.5

Wijnsuggestie: Dunavar | 2021 | Pinot Noir 6.5

Ballotine

Rouleau van kip (Poulet Noin) gevuld met fruit, geserveerd met een verfijnde vadouvan-komijnmayonaise. 15

Wijnsuggestie: Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 8

Tonijn tataki

Licht geschroeide tonijnfilet met wasabi, geserveerd met zeewiersalade en sesamcrème. 15

Wijnsuggestie: Montgolfier | 2022 | Sauvignon Blanc 6

Gamba's & citrus cocktail

Tartaar van gamba's met frisse citrus en appel, geserveerd met ingelegde komkommerlinten. 16.5

Wijnsuggestie: Luna de Ana | 2023 | Verdejo 5.25



Burrata

Burrata met zoetzure tomaatjes, verse pesto, rijke olijfolie en een huisgemaakte tomatenchutney. 14.5

Wijnsuggestie: Caleo | 2023 | Nero d'Avola 7



Pomodori tartaar

Vega tartaar van Pomodori-tomaten met romige geitenkaas, krokante wonton, verfijnde kruidenolie en een vleugje sherry. 13.5

Wijnsuggestie: Luna de Ana | 2023 | Verdejo 5.25

Soepen

✓ Tomatensoep

Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familie recept. 7.75

✓ Bourgondische uiensoep

Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, kaas en knapperige croutons. 7.75

Kippensoep

Een typisch Hollandse kippensoep met verse groenten, krachtige bouillon en vermicelli. 8.75



Valk Carpaccio



Gerookte zalm tartaar

Hoofdgerechten

In onze hoofdgerechten staan eenvoud en het comfort van een maaltijd zoals thuis, het eeuwenoude concept centraal. Met onze heerlijke, huiselijke gerechten brengt onze keuken een eerbetoon aan de traditionele Valk gerechten, zoals de beroemde Valk schnitzel en de Valk steak. Allemaal bereid met dezelfde liefde en passie, zoals Martinus van der Valk voor ogen had.

Vleesgerechten

Tournedos van ossenhaas 200 gram

Malse tournedos van ossenhaas, geserveerd met een keuze uit verschillende sauzen. 28.5

Wijnsuggestie: Navarro Correas | 2023 | Malbec 7.5

Chateaubriand van ossenhaas 440 gram

Chateaubriand voor twee personen, geserveerd met gebakken champignons en ui. 55

Wijnsuggestie: Navarro Correas | 2023 | Malbec 7.5

Valk steak 200 gram

De klassieke Van der Valk steak, geserveerd met een keuze uit verschillende sauzen. 24.5

Wijnsuggestie: Navarro Correas | 2023 | Malbec 7.5

Traditionele kipsaté

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

Varkenshaasmedaillon 200 gram

Malse medaillon van varkenshaas met een jachtsaus van gerookte spekjes, gekarameliseerde ui en knapperig hazelnootkruim. 24.5

Valk burger

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

Lamsrack

Lamsrack onder een croûte van munt, dragon en Ras el Hanout. 28.5

Wijnsuggestie: Thomas Barton Medoc | 2019 | Cabernet Sauvignon 9.75

Entrecôte

Kalfsentrecôte, geserveerd met een frisse tomaten-olijven antiboise en klassieke Béarnaisesaus. 29.5

Wijnsuggestie: Dunavar | 2021 | Pinot Noir 6.5

Gelderse parelhoen

Gelderhoen suprême, geserveerd met een pruimenjus, een vleugje spicy kaneel, sinaasappel en krokante walnoten. 27.5

Wijnsuggestie: Dunavar | 2023 | Grüner Veltliner 6.5

Valk Schnitzelgerechten

Wienerschnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel geserveerd met een klassiek Wiener garnituur.

200 gram 19.95 | 275 gram 22.95

Schnitzel ' Le Blanc'

Gepaneerde varkensschnitzel met champignons, tomaat, gebakken ui en met gegratineerde kaas.

200 gram 22.95 | 275 gram 26.95

Jägerschnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel met een romige champignonsaus, peterselie en een smaakvolle preisselbeerencompote.

200 gram 22.95 | 275 gram 26.95

Holsteinerschnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel met twee verse spiegeleieren, ansjovis en smaakvolle kappertjes.

200 gram 22.95 | 275 gram 26.95

*Extra's om
bij te bestellen*

Op pagina 11 vindt u al onze extra's die u kunt bijbestellen. Geniet van heerlijke loaded fries met truffelmayonaise en verschillende sauzen, perfect als aanvulling op uw vleesgerechten.



Chateaubriand van ossenhaas

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

Visgerechten

Zeetong meunière

Zeetong met citroen, gesmolten kruidenboter en verse peterselie. 350-400 gram 35

Gamba's

Roergebakken noedels met smaakvolle tiger prawns, verse groenten en zoete teriyaki saus. 24.5

Zalm

Zalmfilet met een kruidenkorst van dille en dragon, geserveerd met gestoofde venkel en knapperige paksoi. 24.5

Rouleau de sole

Rolletjes van tongfilet met kreeft-karamel, geserveerd met een brandade van spekbokking, knoflook en koriander, afgewerkt met gebrande bosui. 26.5

Wijnsuggestie: Urmeneta | 2022 | Chardonnay 5.25

Dorade royal

Op de huid gebakken dorade, geserveerd met een frisse antiboise van Taggiasche olijven en tomaten. 27.5

Wijnsuggestie: Montgolfier | 2022 | Sauvignon Blanc 6

Vegetarische gerechten

Bloemkool

Gepofte bloemkool in vegan beurre noisette, gecombineerd met een romige mousseline van zoete aardappel en geroosterde mini seizoensgroente. 19.5

Wijnsuggestie: Dunavar | 2023 | Grüner Veltliner 6.5

Linguini

Linguini, geserveerd met een Siciliaanse saus van tomaten en olijven, verrijkt met basilicum en knapperige pistache. 19.5

Wijnsuggestie: Luna de Ana | 2023 | Verdejo 5.25

Beluga linzen

Linzen met heerlijke truffel, Parmezaanse kaas, groene asperges en paarse peen. 21.5

Wijnsuggestie: Dunavar | 2021 | Pinot Noir 6.5

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 en chilisaus. 1

Gebakken champignons en ui 3.5

Friet met mayonaise 3.75

Loaded fries

Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas. 4.75

Gebakken aardappeltjes 2.75



Wienerschnitzel



Zalm



Betuws fruit

Lieven een koffie?

Koffie special

Geniet van een heerlijke koffie met een likeur naar keuze 8.5

Keuze uit: lungo, cappuccino, latte macchiato, caffè latte, espresso of espresso doppio

Koffie met friandises

Koffie geserveerd met een selectie van heerlijke zoete lekkernijen 7.5

Espresso Martini 9.5

Desserts

Eindig uw heerlijke diner met een van onze desserts, geïnspireerd op de rijke familiegeschiedenis van Van der Valk. Van de klassieke Valk sorbet tot aan de traditionele dame blanche, elk dessert met een eigen zoete herinnering aan de heerlijke familierecepten die ons ooit hebben gevormd.

Crème brûlée

Romige, zoete custard met vanillesmaak, afgetopt met gebrande rietsuiker. 8.25

Traditionele dame blanche

Een traditionele dame blanche met romig vanille-ijs, zoete chocoladesaus, knapperige amandelen en een toefje slagroom. 8.25 en met extra advocaat 1

Valk sorbet

De traditionele sorbet van Van der Valk, bestaande uit drie soorten sorbetijs, vers fruit, zoete aardbeiensaus en afgemaakt met slagroom. 9.5

Betuws fruit

Gesuikerd streekfruit, omhuld met Muscovado suiker en verfrist met een Muscat (zoete witte wijn) sabayon. 12.5

Watermeloen

Citrus ingelegde watermeloen, vergezeld van rabarber gelei en verfrissend citroensorbet. 9.5

Limoncello

Romige mascarpone-citroen crème, gecombineerd met koffie en Limoncello, afgewerkt met lange vingers. 9.5

Gepocheerde vijg

Vijg, gepocheerd in port, geserveerd met ahorn-walnoten en een spicy kruidige notencrunch. 11.5

Aardbeien Romanoff

Gemarineerde aardbeien in sinaasappellikeur, geserveerd met een romige wodka crème. 11.5

Wijnsuggestie: Ouma se Wyn | Weltevreden Estate | 2020 | Muscadelle, Muscat du Hambourg 7.5

Dranken

Koffie en thee

Lungo 3.6
Cappuccino 3.95
Latte macchiato 4.5
Caffe latte 3.95
Espresso 3.6
Espresso doppio 4.6
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 / Mango / Green 3.95
Fanta Orange / 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 / Rood 25cl 3.95
Spa Blauw / Rood 75cl 8.5
Vers geperste jus d'orange 5.25
Schulp bio appelsap 3.75
Tomatensap 3.95
Fristi 3.95
Chocomel 3.95

Bier

Swinkels 0.25l 4.25
Swinkels 0.5l 7.5
La Trappe Tripel van de tap 6.5
La Trappe Tripel van de tap 0.5l 10.5
Seizoensbier van de tap 6
Seizoensbier van de tap 0.5l 9.95
La Trappe blond 5.75
La Trappe Quadrupel 6.25
La Trappe Isid'Or 5.75
La Trappe wit 6
Bavaria Fruity Lemon Lime 5
Bavaria Radler 4.75
Cornet Oaked 5.75
Molen Vuur en Vlam IPA 5.75
Liefmans Fruitess 5.75
Desperados 6.25
Bavaria wit 0.0 4.75
Bavaria 0.0 4.25

Bubbels

	Glas	Fles
Pronol Prosecco	6	32
Jaume Serra Cava (20cl)		9.75
Pommery Champagne Brut Royal		75
Pronol 0.0%	5.25	26.5
Pronol 0.0% rosé	5.25	26.5

Wijn

Urmeneta Chardonnay	5.25	26.5
Luna de Ana Verdejo	5.25	26.5
Moelleux (wit zoet)	5.25	26.5
TOOS Rosé	5.25	26.5
Monterre Merlot	5.25	26.5
Casa Silva Cabernet Sauvignon	5.25	26.5

Dranken

Cocktails

Pornstar Martini 9.5
 Mojito 9.5
 Cosmopolitan 9.5
 Hendricks Gin & Tonic 9.5
 Toucan Gin & Tonic 9.5
 Aperol Spritz 7.5

PSV

Barros Port Ruby 5.5
 Barros Port White 5.5
 Barros Port Tawny 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 wodka 5.25
 Grey Goose wodka 8.5

Gin

Bombay Sapphire 6.5
 Bombay Bramble 7
 Toucan gin 8
 Hendrick's gin 8

Tequila

Cazadores Blanco 6
 Cazadores Reposado 7

Likeur

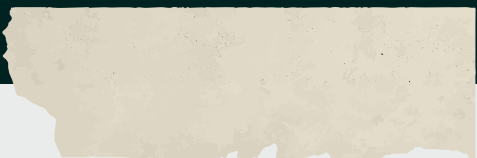
Amaretto 5.5
 Aperol 4.75
 Baileys 5.5
 Campari 5.5
 Cointreau 6.5
 D.O.M. Benedict 6.5
 Drambuie 6.5
 Grand Marnier Rouge 6.5
 Passoa 5.5
 Kahlua 5.5
 Malibu Coconut Rum 5.5
 Safari 5.5
 St-Germain 5.5
 Tia Maria 5.5
 Southern comfort 6.5

Whiskey

Aberfeldy 12 years 11.5
 Craigelachie 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



Snacks

Toekan plateau

Een heerlijke selectie van olijven, zoute nootjes, fuet, kaasblokjes, luxe broodjes met gezoute roomboter, 4 knapperige cheese fingers en 4 bitterballen. 19.5

Bitterballen

7 bitterballen geserveerd met heerlijke mosterd. 7.5

Oriëntal gamba

5 krokante gamba's, geserveerd met chilisaus. 7.5

Spicy chicken tenders

5 ambachtelijke kipkrokantjes, met chilisaus. 7.5

Nacho's

Gegratineerde nacho's met kaas, salsa, guacamole en jalapeño. 12.5

Broodmandje

Knapperig brood geserveerd met gezoute roomboter 6.5

Gemengd bittergarnituur

Een mix van 7 soorten verrukkelijke hapjes geserveerd met mayonaise en mosterd. 7.5

Cheese fingers

7 knapperige cheese fingers gevuld met oude kaas, geserveerd met chilisaus. 8

Allergenen

More languages



VAN DER VALK
HOTEL TIEL