

3- GANGEN KEUZEDINER

Voorgerechten

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 garnalencocktail en de traditionele tomatensoep volgens Valk familierecept samen met modernere, nieuwe gerechten.

VALK CARPACCIO

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

GEROOKTE ZALM TARTAAR

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



BURRATA

Burrata met zoetzure tomaatjes, verse pesto, rijke olijfolie en smaakvolle tomatenchutney



TOMATENSOEP A LA VALK

Vers gemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familierecept



3- GANGEN KEUZEDINER

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN 200 gram

WIENERSCHNITZEL

Gepaneerde varkensschnitzel geserveerd met een klassiek Wiener garnituur.

KIPSATE

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

VISGERECHTEN

ZALM

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

VEGETARISCHE GERECHTEN



RISOTTO DRY AGED RODE BIET

Risotto met spinazie en een krokant furikake



3-GANGEN KEUZEDINER

Desserts

TIRAMISU

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

TRADITIONELE DAME BLANCHE

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

VALK SORBET

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

