



	EIJ	GLUTEN	MELK	MOSTERD	LUPINE	NOTEN	PINDA'S	ZWAVELDIOXIDE	VIS	SOJA	SESAMZAAD	SELDERIJ	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN
Klassieke Caesar Romaine sla met kipfilet, zoute spekjes, zoetzure cherrytomaten, knapperige croutons, Parmezaanse kaas en romige caesar-dressing volgens traditioneel Valk recept	X	X	X	X								X		
Geitenkaas Sla melange met zoete honing, gedroogde pruimen, knapperige noten en zoetzure balsamicodressing				X		X						X		
Toekan Sla melange met de traditionele Valk schnitzel, smaakvolle oude kaas, 4-minuten ei, knapperige bacon en romige citroen mayonaise	X	X	X	X								X		
Nicoise Rijkgevulde salade met tonijn, anjovis, ei, sperziebonen en aardappel	X	X							X					
Gerookte zalm tartaar Zachte tartaar van gerookte zalm met Edamame bonen, zachte mierikswortel crème en pittige wasabi kroepoek			X									X		
Valk carpaccio Malse rundercarpaccio met romige truffelmayonaise of pesto, knapperige pijnboompitten, smaakvolle Parmezaanse kaas en kruidige rucola volgens traditioneel Valk recept	X		X			X								
Betuwse peren met stilton Betuwse peren met pittige Blauwaderkaas, kruidige rucola, geroosterde walnoten en balsamicoazijn			X			X								
Traditionele garnalencocktail Traditionele garnalencocktail met zoetzure appel en romige cocktailsaus volgens eeuwenoud familiecept	X	X												
Steak tartaar Kleingesneden rundvlees met een zacht 4-minuten eitje, romige tartaarsaus en kruidige saffraankroepoek	X		X											
Rode biet carpaccio Dun gesneden rode bieten met gesuikerde noten en smaakvolle geitenkaas. De spin-off van de traditionele Valk rundercarpaccio. Ook veganistisch mogelijk			X			X								
Focaccia Pastrami Een licht geroosterde focaccia, belegd met rucola, aubergine en een bruschetta dressing		X	X	X		X				X	X			
Gravad lachs Gemarineerde gerookte zalm met truffelaardappel, verse asperges, een zachtgekookt ei van 4 minuten, afgemaakt met citroen-yoghurtsaus	X		X	X					X					



	EI	GLUTEN	MELK	MOSTERD	LUPINE	NOTEN	PINDA'S	ZWAVELDIOXIDE	VIS	SOJA	SESAMZAAD	SELDERIJ	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN
Tomatensoep á la Valk Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familie-recept			X									X		
Bourgondische uiensoep Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, zachte kaas en knapperige croutons	X	X	X	X						X				
Kippensoep Een typische Hollandse kippensoep met verse groenten, krachtige bouillon en vermicelli	X	X										X		
Aspergesoep Met verse ham en gekookte ei	X	X	X	X						X		X		
Tournedos van ossenhaas Malse tournedos van ossenhaas		X	X											
Chateaubriand van ossenhaas Chateaubriand voor twee personen met gebakken champignons en ui	X	X	X	X						X		X		
Traditionele kipsaté Smaakvolle kippendijen met satésaus, zure atjar, knapperige kroepoek en friet	X	X	X					X	X	X		X		
Varkenshaas medaillon Malse medaillon van varkenshaas met gerookte spekjes, gekarameliseerde ui en knapperig hazelnootkruim	X	X	X	X		X				X		X		
Valk burger Malse Angus Burger met verse guacamole, lichtpittige tomatensalsa, kruidige rucola, uitgebakken spek, gesmolten Goudse kaas en knapperige taco chips	X	X	X	X							X	X		
Asperges á la flamande Bourgondische ham geserveerd met asperges, gekookt ei en jachtsaus	X		X											
Lamsfilet Verse seizoensgroenten, lichtpittige tomatensalsa, smeùige aardappelgratin en rodevijnsaus			X									X		



	EI	GLUTEN	MELK	MOSTERD	LUPINE	NOTEN	PINDA'S	ZWAVELDIOXIDE	VIS	SOJA	SESAMZAAD	SELDERIJ	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN
Wienerschnitzel Gepaneerde varkensschnitzel met een klassiek Wiener garnituur	X	X	X						X					
Schnitzel 'le blanc' Gepaneerde varkensschnitzel met champignons, tomaat, knapperig gebakken ui en met gratineerde kaas	X	X	X											
Jagerschnitzel Gepaneerde varkensschnitzel met een romige champignonssaus met vleugje peterselie en smaakvolle preisselbeerencompote	X	X	X											
Holsteinerschnitzel Gepaneerde varkensschnitzel met 2 verse spiegeleieren, ansjovis en smaakvolle kappertjes	X	X	X						X					
Cordon bleu Gepaneerde varkensschnitzel, met slagersham en romige Emmentaler kaas	X	X	X											
Zeetong meunière Zeetong met citroen en verse peterselie		X	X						X			X		
Gamba's Roergebakken noedels met smaakvolle tiger prawns, verse groenten en zoete teryaki saus		X							X	X	X		X	
Zalm Zalmfilet, gebakken op de huid en geserveerd met asperges, gekookte ei en hollandaisesaus	X		X						X			X		
Asian black cod Gebakken kabeljauwfilet, gemarineerd in de heerlijke smaken van miso-pasta, sake en mirin, geserveerd met passievrucht-teriyaki, noedels en knapperige Shanghai pakso		X	X						X					
Quiche Knapperige quiche met romige geitenkaas, zoetzure tomaten en artisjokken	X	X	X							X				
Canneloni Verse canneloni gevuld met romige kaas en verse spinazie	X	X	X						X	X			X	
Grand tortelli Een smeuge vulling van ricotta en spinazie geserveerd met gemengde paddenstoelensaus	X	X	X									X		



EI

GLUTEN

MELK

MOSTERD

LUPINE

NOTEN

PINDA'S

ZWAVELDIOXIDE

VIS

SOJA

SESAMZAAD

SELDERIJ

SCHAALDIEREN

WEEKDIEREN

Broodplankje Knapperig breekbrood met romige aioli, zachte kruidenboter en grove tomatentapenade	X	X	X			X	X		X	X				
Friet mayonaise	X	X		X										
Loaded fries Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	X		X	X										
Kriel aardappeltjes														
5 stuks gekookte asperges			X											
Gebakken champignons			X											
Appelmoes														
Valk sorbet De traditionele sorbet van Van der Valk, bestaande uit drie soorten sorbetijs, verse vruchten, zoete frambozensaus en afgemaakt met slagroom			X			X								
Bitterkoekjes bavaois IJsolly van zoetzure bosvruchten	X	X	X				X							
Crémé brûlée Romige, zoete custard met vanillesmaak, afgetopt met gebrande bruine suiker	X		X											
Traditionele Dame blanche Een traditionele dame blanche met romig vanilleijs, zoete chocoladesaus, knapperige amandelen en een toefje slagroom	X	X	X			X	X							
Vanille panna cotta Stevige room met de zoetzure smaak van rood fruit afgemaakt met knapperige bastogne kruimels	X	X	X				X							
Kaasplankje Een plank met een selectie internationale kazen, notenbrood met zoete appelstroop en vijgenjam	X	X	X				X							



	EI	GLUTEN	MELK	MOSTERD	LUPINE	NOTEN	PINDA'S	ZWAVELDIOXIDE	VIS	SOJA	SESAMZAAD	SELDERIJ	SCHALDIEREN	WEEKDIEREN
Curry														
Chilisaus														
Satésaus		X	X				X			X				

Ondanks onze zorgvuldige inspanningen om kruisbesmetting te voorkomen, worden al onze gerechten bereid in een gedeelde keukenomgeving en kunnen sporen van allergenen bevatten. Laat ons altijd weten welke allergieën en dieetwensen u heeft, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

U kunt al onze gerechten zonder saus bestellen, vraag naar onze mogelijkheden.