

## *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 familie recept. 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 appelmaes stond garant voor een vertrouwde, hartelijke omgeving waar je altijd terecht kon."*



# 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.



### LAUWWARME GEITENKAAS SALADE

Honing | aceto balsamico dressing | gedroogde pruimen | noten

### TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM

Edamame bonen | miererikswortel creme | wasabi kroepoek

### RUNDERCARPACCIO

Keuze: truffelmayonaise of pesto | pijnboompitten | Grana Padano | rucola |



### RODE BIET CARPACCIO

Walnoten | geitenkaas

## SOEPEN



### KLASSIEKE TOMATENSOEP

Crème fraîche



### FRANSE UIENSOEP

Kaas croutons



## 3- OF -4 GANGENKEUZEDINER

# Hoofdgerechten

### VALK KOGELBIEFSTUK

jachtsaus | spek | ui

### VARKENSHAASMEDAILLON

Gerookt spek | gekarameliseerde noten | uien | jus de veau

### TRADITIONELE KIPSATÉ

Satésaus | atjar | kroepoek | frites

### QUICHE

Gepofte tomaten en courgette | walnoten | geitenkaas

### ZALM

Gebakken op de huid | hollandaisesaus

# Desserts

### CRÈME BRULÉE

Romige, zoete custard met vanillesmaak met gebrande bruine suiker

### TRADITIONELE DAME BLANCHE

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



## KOFFIE EN THEE

- Koffie 3.5
- Cappuccino 3.75
- Latte Macchiato 4.25
- Koffie verkeerd 3.75
- Espresso 3
- Dubbele Espresso 4.25
- Espresso Macchiato 3.5
- Warme Chocolademelk 3.5
- Slagroom 0.75
- Thee 3.5
- Verse Muntthee 4.25
- Verse Gemberthee 4.25

## KOFFIE SPICALS

- Irish coffee 8.5
- Spanish coffee 8.5
- French coffee 8.5
- DOM coffee 8.5
- Italian coffee 8.5

## FRISDRANKEN

- Coca-Cola 3.5
- Coca-Cola Zero 3.5
- Fuze Tea Sparkeling 3.75
- Fuze Tea Peach 3.75
- Fuze Tea Mango 3.75
- Fuze Tea Green 3.75
- Fanta Cassis 3.5
- Fanta Orange 3.5
- Sprite 3.5 Rivella 4
- Royal Bliss Ginger ale 4
- Royal Bliss Tonic Water 4
- Royal Bliss Signature Tonic 4
- Spa blauw 25cl 3.25
- Spa Blauw 75cl 7.5

- Spa rood 25cl 3.5
- Spa rood 75cl 7.5
- Jus d'orange 4.25
- Appelsap 3.75
- Tomatensap 3.75
- Fristi 3.75
- Chocomel 3.75

## BIER

- Spa Swinckels 0,25L 3.75
- Swinckels 0,5L 7
- La trappe Tripel van de Tap 6.5
- Seizoensbier van de Tap 6.5
- La trappe Blond 7.5
- La trappe Quadrupel 9.5
- La trappe Isidór 7.5
- La trappe Wit 7.5
- Bavaria 0.0 4.5
- Bavaria Radler 4.5
- Cornet Oaked 9.5
- Molen Vuur en Vlam IPA 9.5
- Liefmans Fruitesse 7.5
- Desperados 7.5
- Bavaria wit 0.0 5

## BUBBELS

	GLAS	FLES
Jaume Serra Cava Brut Nature 18,5cl		11
Briza del Mar Brut Cava	7	29
Val d'Óca Prosecco Frizzante		39
Pommery Champagne Brut Royal		59.9
Bubbles 0.0	7	29

## COCKTAILS

- Pornstar Martini 10
- Espresso Martini 10
- Mojito 10

## 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
- Martini Fiero 5.75
- Martini Bellini 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 Gin 6.5
- Bombay Bramble 7
- Bombay Presse 7
- Hendrick's Gin 8

## TEQUILA

- Cazadores Blanco 6
- Cazadores Reposado 7

## LIKEUR

- Amaretto 5.35
- Aperol 4.75
- Baileys 5.25

- Campari 5.25
- Cointreau 6.5
- D.O.M. Benedict 6.5
- Drambuie 6.5
- Grand Marnier Rouge 6.5
- Passoa 5
- Kahlua 5.25
- Limoncello Luxardo 5.25
- Licor 43 5.25
- Malibu Coconut Rum 4.5
- Safari 4.5
- ST-GERMAIN 8
- Tia Maria 5.25
- Southern comfort 6.5

## WHISKEY

- Aberfeldy 12 years 10.5
- Craiggelachie 13 years 9.5
- Dewar's White Label 6.5
- Dewar's 12 years 8.5
- Glenfiddich 12 years 9.5
- Jack Daniels 8.5
- Jameson 5.5
- Jim Beam 7
- JW Red Label 6.5
- JW Black label 9.5
- JW Gold label 10.5
- Monkey Shoulder 8.5
- Royal Brackla 12 years 11

## COGNAC

- Courvoisier VS 7.5
- Hennessy VS 9.5
- Remy Martin VSOP 10.5
- Remy Martin XO 19