

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."



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.

GEROOKTE ZALM TARTAAR

Zachte tartaar van gerookte zalm met Edamame bonen, zachte mierikswortel crème en pittige wasabi kroepoek

VALK CARPACCIO

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

BETUWSE PEER & STILTON

Betuwse peren met pittige Blauwaderkaas, kruidige rucola, geroosterde walnoten en balsamicoazijn

RODE BIET CARPACCIO

Dun gesneden rode bieten met gesuikerde noten en smaakvolle geitenkaas. De spin-off van de traditionele Valk rundercarpaccio. Ook veganistisch mogelijk

SOEPEN

TOMATENSOEP À LA VALK

Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familierecept

BOURGONDISCHE UIENSOEP

Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, zachte kaas en knapperige croutons

KIPPENSOEP

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

BOSPADDENSTOELENSOEP

Versgemaakte bospaddenstoelensoep met truffelroom en frisse bieslook

VLEESGERECHTEN

VALK KOGELBIEFSTUK

De klassieke Van der Valk kogelbiefstuk

TRADITIONELE KIPSATÉ

Smaakvolle kippendijen met satésaus, zure atjar, knapperige kroepoek en friet

VARKENSHAASMEDAILLON 200 gram

Malse medaillon van varkenshaas met gerookte spekjes, gekarameliseerde ui en knapperig hazelnootkruim

VALK BURGER

Malse Angus Burger met verse guacamole, lichtpittige tomatensalsa, kruidige rucola, uitgebakken spek, gesmolten Goudse kaas en knapperige taco chips

VALK SCHNITZELGERECHTEN

WIENERSCHNITZEL 200 gram | 280 gram

Gepaneerde varkensschnitzel met een klassiek Wiener garnituur

SCHNITZEL 'LE BLANC' 200 gram | 280 gram

Gepaneerde varkensschnitzel met champignons, tomaat, knapperig gebakken ui en met gratineerde kaas

CORDON BLEU

Gepaneerde varkensschnitzel, met slagsham en romige Emmentaler kaas



VISGERECHTEN

ZALM

Zalmfilet, op de huid gebakken en geserveerd met venkel ingelegd in sinaasappel en lichtpittige gember

GAMBA'S

Roergebakken noedels met smaakvolle tiger prawns, verse groenten en zoete teryaki saus

GEBAKKEN SKREI

Krokant gebakken skrei, met frisse bospeentjes, een verfijnde witte wijnsaus verrijkt met verveine

VEGETARISCHE GERECHTEN

CANNELONI

Verse canneloni gevuld met romige kaas en verse spinazie

GRAND TORTELLI

Een smeuiëge vulling van eekhoorntjesbrood, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes en gebakken bospaddenstoelen





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 familiecepten die ons ooit hebben gevormd.

BITTERKOEKJES BAVAROIS

IJslolly van zoetzure bosvruchten

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

MOULLEAUX VAN CHOCOLADE

Een chocoladetaartje met een zachte chocoladevulling met een bolletje passievruchtsorbetijs, fris-zoete mangosaus 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