

VAN DER VALK HOTEL TIEL

Eine kulinarische Zeitreise voller Gastfreundschaft und Tradition

Begeben Sie sich mit uns auf eine Zeitreise durch mehr als 150 Jahre Van der Valk Geschichte. Was einst als bescheidenes Café im 19. Jahrhundert begann, hat sich im 21. Jahrhundert zu einem florierenden Hotel- und Gastgewerbeunternehmen voller Familiengeschichten entwickelt.

SEIT MEHR ALS 150 JAHREN HABEN WIR MEHRERE GENERATIONEN VON "VALKEN"-GÄSTE MIT WARMEM HERZEN EMPFANGEN

Die beeindruckende Geschichte von Van der Valk führt uns mehr als 150 Jahre zurück, als Nicolaas Van der Valk 1862 das Bauernhaus Gouden Leeuw in Voorschoten kaufte. Vor 150 Jahren ahnte noch niemand, dass dieser Kauf der Beginn eines riesigen Familienunternehmens sein würde, das die niederländische Hotel- und Gastgewerbewelt entscheidend prägen würde. Es war Martinus van der Valk, der 1929 das Geschäft seines Vaters übernahm und expandierte.

EINE MAHLZEIT WIE ZU HAUSE

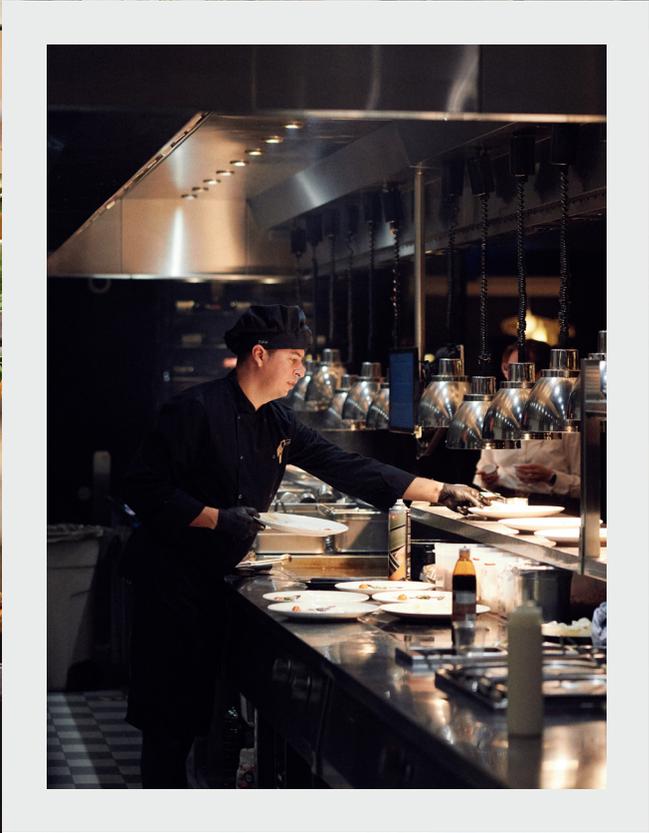
Martinus hatte von Anfang an eine klare Vorstellung vom Restaurant Van der Valk. Die Gäste sollten eine Mahlzeit zu sich nehmen können, wie er es zu Hause bei seiner Mutter immer getan hatte. Martinus selbst war während seiner Arbeit im Autohaus viel unterwegs und aß daher oft auswärts. Aber das Essen, das ihm serviert wurde, ließ ihn sich nach dem Essen zu Hause sehnen. Wenn man nur unterwegs so gut essen könnte wie zu Hause. Mit diesem Gedanken steckte das Konzept der Van der Valk Restaurants in den Kinderschuhen. Ein zugängliches Restaurant, in dem die Gäste eine Mahlzeit wie zu Hause genießen konnten.

GENIESSEN SIE UNSERE ZEITLOSEN VALK-KLASSIKER UND GEHEIMEN FAMILIENREZEPTE

Und nun, Generationen später, führt die vierte Generation der "Valks" im Van der Valk Hotel Tiel die Tradition der Gastfreundschaft mit Stolz fort. Unsere Speisekarte ist daher eine Hommage an die traditionellen Valk-Gerichte, die unsere Gäste im Laufe der Jahre bestellt haben, so wie Martinus van der Valk sie einst erfand. Genießen Sie unser berühmtes Valker Schnitzel, das zarte Steak und die köstliche Tomatensuppe, zubereitet nach dem geheimen Valker Familienrezept. Wir heißen Sie herzlich willkommen zu einer kulinarischen Reise voller Tradition und Atmosphäre, wie Sie sie nur bei Van der Valk finden.

Guten Appetit!

Großvater Valk wusste es schon genau. Er wollte seinen Gästen ein Essen servieren, wie er es selbst zu Hause essen wollte. Vielleicht liegt hierin die Erklärung für seinen Erfolg. Martinus spürte genau, was der Niederländer mochte, und so fanden Millionen von Gästen den Weg in eines "seiner" Restaurants mit dem Tukan auf dem Dach. Sie nicht mehr. Die Schale mit Apfelmus garantierte eine familiäre, warme Umgebung, wo man immer hingehen konnte."



3 VON 4 GANGENKEUZEDINER VANAF 39.5

Möchten Sie unsere traditionellen Valk-Gerichte besonders lange genießen? Dann wählen Sie das 3- oder 4-Gänge-Wahlmenü, gekennzeichnet durch das Symbol  auf der Speisekarte. Mit unserem 3- oder 4-Gänge-Wahlmenü haben Sie die Möglichkeit verschiedene Valk-Klassiker für nur 39,50 Euro (für das 3-Gänge-Menü) oder 45,00 (für das 4-Gänge-Menü) er

 Vegetarisches Gericht

 Frühlingsmenü

 3 oder 4-Gänge-Menü

Vorspeisen

Mit unserer Speisekarte möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise in die Vergangenheit mitnehmen. Beginnen Sie Ihr Abenteuer mit einer unserer Vorspeisen, die von der mehr als 150-jährigen Geschichte von Van der Valk inspiriert sind. Vom klassischen Krabbencocktail und der traditionellen Tomatensuppe nach Valk-Familienrezept bis hin zu modernen, neuen Gerichten.

SALADES

CLASSIC CAESAR 14.5

Römersalat mit Hähnchenbrust, salzigen Speckstücken, süß-sauren Kirschtomaten und knusprigen Croutons, Parmesankäse und cremigem Caesar-Dressing nach traditionellem Valk-Rezept

ZIEGENKÄSE 13.5

Salatmischung mit süßem Honig, getrockneten Pflaumen, knackigen Nüssen und süß-saurem Balsamico-Dressing

TOEKAN 15.5

Salatmischung mit dem traditionellen Valker Schnitzel, schmackhaftem gereiftem Käse, 4-Minuten-Ei, knusprigem Speck und cremiger Zitronenmayonnaise

NIÇOISE 15.5

Reichhaltiger Salat mit Thunfisch, Anchovis, Ei, grünen Bohnen und Kartoffeln

Täglich zum Mittagessen ab 11.30 Uhr und zum Abendessen von 17 bis 22 Uhr geöffnet

VORSPEISEN



TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS 13.5

Zartes Tatar von Räucherlachs mit Edamame-Bohnen, zarter Meerrettichcreme und pikanten Wasabi-Crackern



VALK CARPACCIO 13.5

Zartes Rindercarpaccio mit cremiger Trüffelmayonnaise oder Pesto, knackigen Pinienkernen leckerem Parmesankäse und würzigem Rucola nach traditionellem Valk-Rezept



BETUWSE BIRNEN MIT STILTON 10.5

Betuwse Birnen mit würzigem Blauschimmelkäse, würzigem Rucola, gerösteten Walnüssen und Balsamico-Essig

TRADITIONELLER GARNIERTER COCKTAIL 12.5

Traditioneller Krabbencocktail mit süß-saurem Apfel und cremiger Cocktailsauce nach altem Familienrezept

STEAK TARTAR 15

Kleingeschnittenes Rindfleisch mit weichem 4-Minuten-Ei, cremiger Tartarsauce und pikanten Safranckrackern



ROTE BEETE CARPACCIO 10.5

Dünn geschnittene Rote Bete mit gezuckerten Nüssen und würzigem Ziegenkäse. Die Abwandlung des traditionellen Carpaccio vom Valk-Rind. Auch vegan erhältlich



FOCACCIA PASTRAMI 11.5

Ein leicht geröstetes Focaccia, belegt mit Rucola, Aubergine und einem Bruschetta-Dressing



GRAVAD LACHS 14.5

Marinierte geräucherte Lachsfilet mit Trüffelkartoffel, frischem Spargel, einem weichgekochten Ei für 4 Minuten und abgerundet mit Zitronen-Joghurt-Sauce

SUPPEN



TOMATO-SUPPE À LA VALK 6.5

Frisch zubereitete Tomatensuppe mit cremiger Crème fraîche und frischem Basilikum nach traditionellem Familienrezept



BURGUNDERZWIEBELSUPPE 6.5

Traditionelle Zwiebelsuppe mit karamellisierten Zwiebeln, Weichkäse und knusprigen Croutons



HÜHNERSUPPE 7.5

Eine typisch holländische Hühnersuppe mit frischem Gemüse, kräftiger Brühe und Nudeln



SPARGELSUPPE 7.5

Frisch zubereitete Waldpilzsuppe mit Trüffelcreme und frischem Schnittlauch





Extras zu Zusatzauftrag

Auf Seite 11 finden Sie alle unsere Extras, die Sie als Beilage bestellen können. Genießen Sie köstliche Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und einer Vielzahl von Soßen, die perfekt zu Ihren Fleischgerichte.

Hauptgerichte

Bei unseren Hauptgerichten stehen die Einfachheit und die Gemütlichkeit einer Mahlzeit wie zu Hause im Mittelpunkt, ein uraltes Konzept. Mit unseren köstlichen, gutbürgerlichen Gerichten ist unsere Küche eine Hommage an traditionelle Valker Gerichte, wie das berühmte Valker Schnitzel und das holländische Steak. Alles mit der gleichen Liebe und Leidenschaft zubereitet, die Martinus van der Valk im Sinn hatte.

FLEISCHGERICHTE

LENDENTOURNEDOS 200 gramm 28.5

Zarte Lendentournedos

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET 440 gramm 52.5

Chateaubriand für zwei Personen mit sautierten Champignons und Zwiebeln



VALK KABELFREUND 200 gramm 24.5

Das klassische Van-der-Valk-Kugelsteak



TRADITIONELLES HÄHNCHEN-SATAY 19.5

Aromatisierte Hähnchenschenkel mit Sate-Sauce, saurem Atjar, knusprigen Krabbencrackern und Pommes frites



SCHWEINSLLENDE 200 gramm 22.5

Zartes Medaillon vom Schweinefilet mit geräucherten Speckstücken, karamellisierten Zwiebeln und knusprigen Haselnussstreuseln



VALK BURGER 19.5

Zarter Angus-Burger mit frischer Guacamole, leicht pikanter Tomatensalsa, würzigem Rucola, gebräuntem Speck geschmolzenem Gouda-Käse und knusprigen Taco-Chips



ASPERGES À LA FLAMANDE 24.5

Burgunder Schinken serviert mit Spargel, gekochtem Ei und Jägersauce



LAMSFILET 25.5

Frisches saisonales Gemüse, leicht würzige Tomatensalsa, cremige Kartoffelgratin und Rotweinsauce n

Alle unsere Hauptgerichte werden mit passenden Beilagen serviert



VALK SCHNITZELGERICHTE

 **WIENERSCHNITZEL** 200 gramm **19.5** | 280 gramm **22.5**
Paniertes Schweineschnitzel mit klassischer Wiener Beilage

 **SCHNITZEL 'LE BLANC'** 200 gramm **22.5** | 280 gramm **26.5**
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Tomate, knusprig gebratenen Zwiebeln und überbacken mit gratiniertem Käse

JÄGERSCHNITZEL 200 gramm **22.5** | 280 gramm **26.5**
Paniertes Schweineschnitzel mit einer cremigen Pilzsauce mit einem Hauch von Petersilie und würzigem Lauch-Birnen-Kompott

HOLSTEINERSCHNITZEL 200 gramm **22.5** | 280 gramm **26.5**
Paniertes Schweineschnitzel mit 2 frischen Spiegeleiern, Anchovis und leckeren Kapern

 **CORDON BLEU** **21**
Paniertes Schweineschnitzel, mit Metzgerschinken und cremigem Emmentaler Käse.

FISCHGERICHTE

  **LACHS** **26.5**
Lachsfilet, auf der Haut gebraten und serviert mit Spargel, gekochtem Ei und Hollandaise-Sauce

SOLE MEUNIÈRE 350-400 gramm **35**
Seezunge mit Zitrone und frischer Petersilie

 **GAMBAS** **24.5**
Gebratene Nudeln mit würzigen Tigergarnelen, frischem Gemüse und süßer Teryaki-Sauce

 **ASIAN BLACK COD** **24.5**
Gebratenes Kabeljaufilet, mariniert in den köstlichen Aromen von Miso-Paste, Sake und Mirin, serviert mit Passionsfrucht-Teriyaki-Nudeln und knusprigem Shanghai Pak Choi.



VEGETARISCHE GERICHTE

QUICHE 21.5

Knusprige Quiche mit cremigem Ziegenkäse, süß-sauren Tomaten und Artischocken



CANNELONI 21.5

Frische Cannelloni gefüllt mit cremigem Käse und frischem Spinat



GROSSE TORTELLI 21.5

Eine cremige Füllung aus Ricotta und Spinat, serviert mit einer gemischten Pilzsoße

Extras zum Bestellen

STECKBRETT 6.5

Knuspriges Bruchbrot mit cremiger Aioli, weicher Kräuterbutter und stückigem Tomatenbelag

POMMES FRITES MIT MAYONNAISE 3.75

APFELMUSS 2



BABYKARTOFFELN 2.75



5 STÜCK GEKOCHTE SPARGEL 9.5

LOADED FRIES 4.75

Mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse

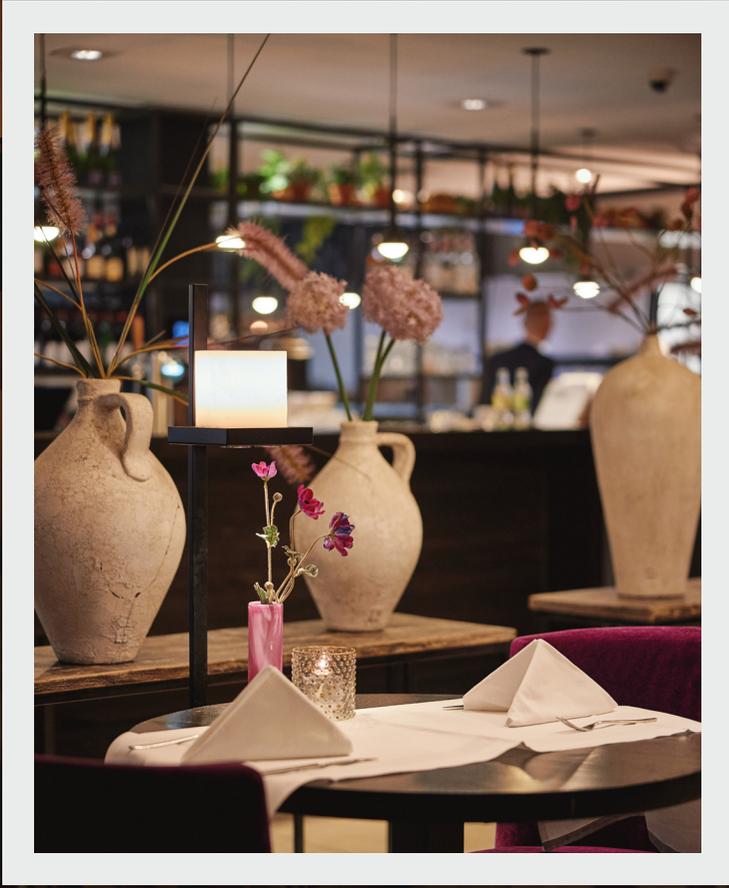
GEBRATENE CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN 3.5

SCHARFE SAUCE 2

Zur Auswahl stehen: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Pilzsauce, Jagdsauce, Rotweinsauce, Sauce Hollandaise

SNACKSAUCE 1

Zur Auswahl stehen: Mayonnaise, Ketchup, Senf, Curry, Chilisauce, Satay-Sauce



Desserts

Beenden Sie Ihr köstliches Abendessen mit einem unserer Desserts, die von der reichen Familiengeschichte von Van der Valk inspiriert sind. Vom klassischen Valk-Sorbet bis zur traditionellen dame blanche - jedes Dessert ist eine süße Erinnerung an die köstlichen Familienrezepte, die uns einst geprägt haben.

VALK SORBET 7.5

Van der Valk's traditionelles Sorbet mit drei Sorten Sorbet-Eis, frischem Obst süßer Himbeersauce und mit Schlagsahne überzogen



MAKRONEN-BAVARIE 8.5

Süß-saures Waldfrucht-Eis am Stiel



CRÈME BRULÉE 7.5

Cremiger, süßer Vanillepudding mit geröstetem braunem Zucker



TRADITIONELL DAME BLANCHE 7

Eine traditionelle dame blanche mit cremigem Vanilleeis, süßer Schokoladensauce, knusprigen Mandeln und einem Klacks Schlagsahne

VANILLE PANNA COTTA 8

Feste Creme mit dem süß-sauren Geschmack von roten Früchten, verfeinert mit knusprigen Bastogne-Krümeln

KÄSETAFEL 12.5

Ein Brett mit einer Auswahl internationaler Käsesorten, Nussbrot mit süßem Apfelsirup und Feigenmarmelade



LEMON CHEESECAKE 8

Erfrischender Cheesecake mit Lemon Curd, serviert mit Waldfrüchten, Himbeersorbet und einem Hauch Schlagsahne



MESS 9

Weißer Schokoladenmousse mit frischem Frühlingsobst, knusprigen Bastogne-Kekschen, frischer Baiser, Himbeersauce und Schlagsahne

BONBON JE 1,25

Getränke

KAFFEE UND TEE

- Kaffee 3.5
- Cappuccino 3.75
- Latte Macchiato 4.25
- Falscher Kaffee 3.75
- Espresso 3
- Dubbele Espresso 4.25
- Espresso Macchiato 3.5
- Heiße Schokoladenmilch 3.5
- Schlagsahne 0.75
- Tee 3.5
- Frischer Minztee 4.25
- Frischer Ingwertee 4.25

KOFFIE SPECIALS

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

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

- 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 Orange 3.5
- Fanta Cassis 3.5
- Sprite 3.5
- Rivella 4
- Royal Bliss Ginger ale 4
- Royal Bliss Tonic Water 4
- Royal Bliss Signature Tonic 4
- Spa blau 25cl 3.25
- Spa blau 75cl 7.5

- Spa rot 25cl 3.25
- Spa rot 75cl 7.5
- Orangensaft 4.25
- Apfelsaft 3.75
- Tomatensaft 3.75
- Fristi 3.75
- Chocomel 3.75

BIER

- Spa Swinckels 0,25L 3.75
- Swinkels 0,5L 7
- La trappe Tripel vom Fass 6.5
- Seizoensbier vom Fass 6.5
- La trappe Blond 7.5
- La trappe Quadrupel 9.5
- La trappe Isidór 7.5
- La trappe Weiß 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 weiß 0.0 5

BLASEN

- Jaume Serra Cava Brut Nature 18,5cl
- Val d'Óca Prosecco Frizzante
- Pommery Champagne Brut Royal
- Blasen 0.0

GLAS

7

FLASCHE

11
39
59.9
29

COCKTAILS

- Pornstar Martini 10
- Espresso Martini 10
- Mojito 10

Getränke

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

Snacks

TOEKAN PLATEAU 19.5

Oliven, salzige Nüsse, Fuet, Käsewürfel, Bruchbrot mit Aioli, 4 Käsestangen, 4 Kroketten

BITTERBALLS 7.5

8 Bitterballen serviert mit köstlichem Senf

ORIENTALISCHE GAMBA 10.5

SPICY CHICKEN TENDERS 9.5

6 handwerklich hergestellte Hühnerkroketten mit Chilisauce

NACHO'S 12.5

Gegrillte Nachos mit Käse, Salsa, Guacamole und Jalapeño

STECKBRETT 6.5

Knuspriges Bruchbrot mit Aioli, weicher Kräuterbutter und stückigem Tomatenbelag

GEMISCHTE VORSPEISEN 9.5

Eine Mischung aus 10 köstlichen Snacks serviert mit Mayonnaise und Senf

KÄSE-FRÜHLINGSROLLEN 9.5

8 knusprige Käsestangen gefüllt mit altem Käse, serviert mit Chilisauce

Allergene

More languages



VAN DER VALK
HOTEL TIEL