Wild Gerechten

Alle unsere Wildgerichte werden mit Selleriepüree, Rosenkohl und geschmorten Birnen serviert.

Vorspeisen

Wildpastete
Wildpastete, serviert mit Südfrüchtekompott, Pistazienbröseln und Briochebrot. 13 €
Weinempfehlung: Chablis – Domaine Vincent Dampt | 2022 | Chardonnay 7,50 €

Hirschcarpaccio
Zarte Hirschcarpaccio mit Pflaumen in Portwein, knusprigen Walnüssen und Rucola. 16,50 €
Weinempfehlung: Dunavar | 2021 | Pinot Noir | Ungarn 7,50 €

Hauptgerichte

Wildschmorgericht „Hasenpfeffer“
Köstliches Hasenpfeffer-Gulasch, serviert mit knusprigen Lebkuchenbröseln. 26,50 €
Weinempfehlung: Staphyle Premium | 2024 | Malbec | Argentinien 7,50 €

Confitierte Entenkeule
Langsam gegarte confitierte Entenkeule, serviert mit feiner Orangen-Sternanis-Sauce. 26,50 €
Weinempfehlung: Thomas Barton Medoc | 2019 | Cabernet Sauvignon, Merlot | Frankreich, Bordeaux 7,50 €

Hirschsteak 200 Gramm
Zartes Hirschsteak mit Sauce aus Rotkohl und Apfel. 27,50 €

Dagelijks geopend voor lunch vanaf 11:30 uur en diner van 17:00 tot 22:00 uur.

Wilt u iets extra's bestellen, zoals friet of een heerlijke saus? Kijk dan op pagina 11.

Vorspeise

ChatGPT said:

Betuwse Trockenham
Johan Augustinus Meistermetzger aus Tiel. Getrocknete, geräucherte und gereifte Scheibe, 50 Gramm. 8,50 €

Bruschetta
Geröstetes Brot, belegt mit einer geschmackvollen Mischung aus frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und einem Schuss natives Olivenöl extra. 8,50 €

Brotkorb
Luxuriöse Brötchen, serviert mit gesalzener Butter. 6,50 €

Salate als Hauptgericht

Toucan
Ein gemischter Salat mit geschnittener traditioneller Valk-Schnitzel, aromatischem alten Käse, einem 4-Minuten-Ei, knusprigem Bacon und cremiger Zitronenmayonnaise. 15,50 €

Klassischer Caesar
Little Gem Salat mit gebratener Hähnchenschenkel, knusprigem Speck, cremigem Anchovisdressing, 4-Minuten-Ei und Parmesankäse. 15,50 €

Ziegenkäse
Mesclun-Salat mit Pecannuss-Crunch, Dattel-Balsamico und getrockneten Aprikosen. 14,50 €
Weinempfehlung: TOOS Rosé | 2022 | Grenache 7,50 €

Extras zum Bestellen

Auf Seite 11 finden Sie alle Extras, die Sie dazu bestellen können. Machen Sie Ihr Gericht zum Beispiel mit einem Brotkorb oder unseren Loaded Fries komplett.

Vorspeisen

Mit unserer Speisekarte nehmen wir Sie gerne mit auf eine kulinarische Zeitreise. Beginnen Sie Ihr Abenteuer mit einer unserer Vorspeisen, die von über 150 Jahren Van der Valk Geschichte inspiriert sind. Von der klassischen Valk-Carpaccio und der traditionellen Tomatensuppe nach Familienrezept der Familie Valk bis hin zu moderneren, neuen Gerichten.

Valk Carpaccio
Zarte Rindercarpaccio mit cremiger Trüffelmayonnaise oder Pesto, knusprigen Pinienkernen, aromatischem Parmesankäse und Rucola, nach traditionellem Valk-Rezept. 14,50 €

Geräuchertes Lachs-Tatar
Geräuchertes Lachs-Tatar mit Crème Fraîche und Schnittlauch, serviert mit Meerrettichcreme. 14,50 €

Ballotine
Roulade aus Poulet Noir, gefüllt mit Früchten, serviert mit feiner Vadouvan-Kreuzkümmel-Mayonnaise. 14,50 €
Weinempfehlung: Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 7,50 €

Thunfisch Tataki
Leicht angebratene Thunfischfilets mit Wasabi, serviert mit Algensalat und Sesamcreme. 14,50 €
Weinempfehlung: Montgolfier | 2022 | Sauvignon Blanc 7,50 €

Forellen-Rillette
Gebratene Bachforelle auf Brioche, mit eingelegtem Gemüse und knuspriger Brioche. 14,50 €
Weinempfehlung: Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 7,50 €

Rote Bete & Feta
Köstliche Ofen-Rote-Bete mit Feta, Kalamata-Oliven und Tomaten-Crumble. 12,50 €
Weinempfehlung: Staphyle Premium | 2024 | Malbec | Argentinien 7,50 €

Waldpilze
Gebratene Waldpilze mit Crème Fraîche, Blue Stilton, Frühlingszwiebeln und einem Hauch Sherryessig. 12,50 €
Weinempfehlung: Dunavar | 2021 | Pinot Noir | Ungarn 7,50 €

Burrata
Süß-saure Tomaten mit frischem Pesto, hochwertigem Olivenöl und aromatischem Tomatenchutney. 13,75 €

Suppen

Tomatensuppe
Frisch zubereitete Tomatensuppe mit cremiger Crème Fraîche und frischem Basilikum nach traditionellem Familienrezept. 7,75 €

Burgundische Zwiebelsuppe
Traditionelle Zwiebelsuppe mit karamellisierten Zwiebeln, Käse und knusprigen Croutons. 7,75 €

Hühnersuppe
Eine typische holländische Hühnersuppe mit frischem Gemüse, kräftiger Brühe und Vermicelli. 8,75 €

Hummersuppe (Bisque)
Gebundene Hummersuppe mit feinem Hummer- und Kräutergeschmack. 11,00 €

Hauptgerichte

Bei unseren Hauptgerichten stehen Einfachheit und der Komfort einer Mahlzeit wie zu Hause, das jahrhundertealte Konzept, im Mittelpunkt. Mit unseren köstlichen, hausgemachten Gerichten zollt unsere Küche den traditionellen Valk-Gerichten, wie dem berühmten Valk-Schnitzel, Tribut. Alle werden mit derselben Liebe und Leidenschaft zubereitet, wie Martinus van der Valk sie sich vorgestellt hat..

Fleischgerichte

Tournedos vom Rinderfilet 200 Gramm
Zartes Rinderfilet-Tournedos, serviert mit einer Sauce nach Wahl aus unserer Auswahl auf Seite 11.
27,50 €
Weinempfehlung: Navarro Correas | 2023 | Malbec 7,50 €

Traditionelles Hähnchensaté
Aromatische Hähnchenschenkel mit Satésauce, Atjar, gebratenen Zwiebeln und knusprigem Krupuk.
19,95 €

Valk Burger
Klassischer Cheeseburger mit weichem Briochebrot, Rinderhackfleisch, knusprigem Bacon und geschmolzenem Cheddarkäse. 19,95 €

Porc au Vin
Zartes Rührbraten vom Schweinekopf in Teriyakisauce, mit knusprigen Cashewnüssen und frischen Frühlingszwiebeln. 24,50 €
Weinempfehlung: TOOS Rosé | 2022 | Grenache 7,50 €

Chateaubriand vom Rinderfilet 400 Gramm
Chateaubriand für zwei Personen, begleitet von gebratenen Champignons und Zwiebeln, serviert mit Pfeffersauce und Sauce Béarnaise. 55,00 €
Weinempfehlung: Navarro Correas | 2023 | Malbec 7,50 €

Rib-Eye 400 Gramm
Rib-Eye für zwei Personen, perfekt gebraten und serviert mit Little Gem, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise und hausgemachten Pickles. 55,00 €
Weinempfehlung: Navarro Correas | 2023 | Malbec 7,50 €

Valk-Schnitzelgerichte

Wienerschnitzel
Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit klassischer Wiener Garnitur.
200 Gramm 19,95 € | 275 Gramm 22,95 €

Schnitzel „Le Blanc“
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Tomaten, gebratenen Zwiebeln und gratiniertem Käse.
200 Gramm 22,95 € | 275 Gramm 26,95 €

Jägerschnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit cremiger Champignonsauce, Petersilie und aromatischem Preiselbeerenkompott.
200 Gramm 22,95 € | 275 Gramm 26,95 €

Holsteiner Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit zwei frischen Spiegeleiern, Anchovis und aromatischen Kapern.
200 Gramm 22,95 € | 275 Gramm 26,95 €

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Pommes, einem hausgemachten Krautsalat, Mayonnaise und Apfelmus mit Kirsche serviert.

Fischgerichte

Garnelen
Gebratene Nudeln mit aromatischen Tiger-Garnelen, frischem Gemüse und süßer Teriyaki-Sauce.
24,50 €

Lachs
Lachsfilet mit einer Kräuterkruste aus Dill und Estragon, serviert mit geschmortem Fenchel und knusprigem Pak Choi. 26,50 €

Black Cod
Gebratener Schwarzer Kabeljau mit Edamame, Pak Choi und aromatischer Miso-Brühe. 26,50 €
Weinempfehlung: Chablis – Domaine Vincent Dampt | 2022 | Chardonnay 7,50 €

Seeunge Meunière 350–400 Gramm
Seeunge mit Zitrone, geschmolzener Kräuterbutter und frischer Petersilie. 35,00 €

Steinbutt
Steinbutt mit grünen Spargeln, Nussbutter, Kapern und Anchovis. 39,00 €
Weinempfehlung: Chablis – Domaine Vincent Dampt | 2022 | Chardonnay 7,50 €

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Dry-Aged Roter Bete
Risotto mit Spinat und knusprigem Furikake. 22,50 €
Weinempfehlung: Dunavar | 2023 | Grüner Veltliner 7,50 €

Sellerie
Gerösteter Sellerie mit Palmzucker, Kokos und Zwiebelsauce. 22,50 €
Weinempfehlung: Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 7,50 €

Extras zum Bestellen

Warme Saucen
Wahlweise: Pfeffersauce, Stroganoffsauce, Champignonsauce, Jägersauce, Rotweinsauce, Sauce Béarnaise, Satésauce oder geschmolzene Kräuterbutter. 2,00 €

Brotkorb
Luxuriöse Brötchen, serviert mit gesalzener Butter. 6,50 €

Apfelmus 2,00 €

Snack-Saucen
Wahlweise: Mayonnaise, Ketchup, Senf, Curry oder Chilisauce. 1,00 €

Gebratene Champignons und Zwiebeln 3,50 €

Pommes mit Mayonnaise 3,75 €

Loaded Fries
Mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse. 4,75 €

Bratkartoffeln 2,75 €

Lieber einen Kaffee?

Kaffeespezialität

Genießen Sie einen köstlichen Kaffee mit einem Likör Ihrer Wahl. 8,50 €

Wahlweise: Lungo, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Espresso oder Espresso Doppio

Kaffee mit Friandises
Kaffee serviert mit einer Auswahl köstlicher süßer Leckereien. 7,50 €

Espresso Martini 9,50 €

Desserts

Beenden Sie Ihr köstliches Dinner mit einem unserer Desserts, inspiriert von der reichen Familiengeschichte von Van der Valk. Von der klassischen Valk-Sorbet bis hin zur traditionellen Dame Blanche – jedes Dessert erzählt seine eigene süße Erinnerung an die köstlichen Familienrezepte, die uns einst geprägt haben.

Traditionelle Dame Blanche
Eine klassische Dame Blanche mit cremigem Vanilleeis, süßer Schokoladensauce, knusprigen Mandeln und einem Klecks Schlagsahne. 9,25 € | mit extra Advocaat 1,00 €

Crème Brûlée
Cremiger, süßer Vanillepudding, garniert mit karamellisiertem Rohrzucker. 9,75 €

Valk Sorbet
Das traditionelle Sorbet von Van der Valk, bestehend aus drei Sorbetsorten, frischen Früchten, süßer Erdbeersauce und veredelt mit Schlagsahne. 9,75 €

Traditionelles Tiramisu
Löffelbiskuits mit Kaffee und Amaretto, getoppt mit cremiger Mascarpone – ein köstliches klassisches Tiramisu. 11,50 €
Weinempfehlung: Porto, Varossio Tawny | Portugal 4,50 €

Birne
Cremige Birnencrème mit Browniekeksen und weißer Schokoladenmousse. 12,00 €
Weinempfehlung: Porto, Varossio Tawny | Portugal 4,50 €

Pistazie & Schokolade
Knusprige Feuilletine mit Pistazienmousse, Himbeercoulis und Vanille-Schokolade. 12,00 €
Weinempfehlung: Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 7,50 €

Yuzu
Passionsfruchtcreme mit Pistazien-Spongecake und Vanille-Yuzu-Krokant. 12,50 €
Weinempfehlung: Ouma se Wyn | Weltevreden Estate | 2020 | Muscadelle, Muscat du Hambourg 7,50 €

Getränke

Kaffee und Tee
Lungo 3,60
Cappuccino 3,95
Latte Macchiato 4,50
Caffè Latte 3,95
Espresso 3,60
Espresso Doppio 4,60
Espresso Macchiato 3,85
Heiße Schokolade 3,95
Weiße heiße Schokolade 3,95
Flat White 4,85
Cortado (Mini-Cappuccino) 3,85
Frappé 4,75

Kaffee-Spezialität (mit Likör) 8,50
Kaffee mit Friandises 7,50
Espresso Martini 9,50

Tee 3,60
Frischer Minztee 4,60
Frischer Ingwertee 4,60
Frischer Minz- & Ingwertee 5,35
Chai Tea 3,85
Chai Tea Latte 4,35

Schlagsahne 0,75
Mandel-/Hafer-/Soja-/Kokosmilch 0,50
Vanille/Haselnuss/Karamell 0,50

Erfrischungsgetränke
Coca-Cola 3,95
Coca-Cola Zero 3,95
Fuze Tea Sparkling 3,95
Fuze Tea Pfirsich / Mango / Grün 3,95
Fanta Orange / Cassis 3,95
Sprite 3,95
Rivella 3,95
Royal Bliss Ginger Ale 3,95
Royal Bliss Signature Tonic 3,95
Royal Bliss Ginger Beer 3,95
Royal Bliss Bitter Lemon 3,95

Spa Blau / Rot 25 cl 3,95
Spa Blau / Rot 75 cl 8,50
Frisch gepresster Orangensaft 5,25
Schulp Bio Apfelsaft 3,75
Tomatensaft 3,95
Fristi 3,95
Chocomel 3,95

Bier
Swinkels 0,25 l 4,25
Swinkels 0,5 l 7,50
La Trappe Tripel vom Fass 6,50
La Trappe Tripel vom Fass 0,5 l 10,50
Saisonales Bier vom Fass 6,00
Saisonales Bier vom Fass 0,5 l 9,95
La Trappe Blond 5,75
La Trappe Quadrupel 6,25
La Trappe Isid'Or 5,75
La Trappe Weiß 6,00
Bavaria Fruity Lemon Lime 5,00
Bavaria Radler 4,75
Cornet Oaked 5,75
Molen Vuur en Vlam IPA 5,75
Liefmans Fruitesse 5,75
Desperados 6,25
Bavaria Weiß 0,0 4,75
Bavaria 0,0 4,25

Schaumweine Glas Flasche
Pronol Prosecco 6,00 32,00
Jaume Serra Cava (20 cl) 9,75
Pommery Champagne Brut Royal 75,00
Pronol 0,0% 5,25 26,50
Pronol 0,0% Rosé 5,25 26,50

Wein
Urmeneta Chardonnay 5,25 26,50
Luna de Ana Verdejo 5,25 26,50
Moelleux (weiß, süß) 5,25 26,50
TOOS Rosé 5,25 26,50
Monterre Merlot 5,25 26,50
Casa Silva Cabernet Sauvignon 5,25 26,50

Getranke

Cocktails
Pornstar Martini 9,50
Mojito 9,50
Cosmopolitan 9,50
Hendricks Gin & Tonic 9,50
Toucan Gin & Tonic 9,50
Aperol Spritz 7,50

PSV
Barros Port Ruby 5,50
Barros Port White 5,50
Barros Port Tawny 5,50
Sherry Dry 5,50
Sherry Medium Dry 5,50
Martini Bianco 5,75
Martini Rosso 5,75

Rum
Bacardi Carta Blanca 5,00
Bacardi Carta Negra 5,50
Bacardi Lemon 5,00
Bacardi Razz 5,00
Bacardi Ocho 7,50
Bacardi Caribbean Spiced 7,00
Bacardi Añejo Cuatro 7,00

Wodka
Eristoff Wodka 5,25
Grey Goose Wodka 8,50

Gin
Bombay Sapphire 6,50
Bombay Bramble 7,00
Toucan Gin 8,00
Hendrick's Gin 8,00

Tequila
Cazadores Blanco 6,00
Cazadores Reposado 7,00

Liköre
Amaretto 5,50
Aperol 4,75
Baileys 5,50
Campari 5,50
Cointreau 6,50
D.O.M. Benedict 6,50
Drambuie 6,50
Grand Marnier Rouge 6,50
Passoa 5,50
Kahlua 5,50
Malibu Coconut Rum 5,50
Safari 5,50
St-Germain 5,50
Tia Maria 5,50
Southern Comfort 6,50

Whiskey
Aberfeldy 12 Jahre 11,50
Craigellachie 13 Jahre 9,00
Dewar's White Label 6,00
Dewar's 12 Jahre 6,25
Glenfiddich 12 Jahre 6,50
Jack Daniels 6,50
Jameson 6,00
Jim Beam 6,50
JW Red Label 6,50
JW Black Label 8,50
JW Gold Label 10,50
Monkey Shoulder 6,50
Royal Brackla 12 Jahre 10,50

Cognac
Courvoisier VS 7,50
Hennessy VS 9,50
Rémy Martin VSOP 10,50
Rémy Martin XO 19,50

Snacks

Toekan plateau
Eine köstliche Auswahl an Oliven, salzigen Nüssen, Fuet, Käsewürfeln, luxuriösen Brötchen mit gesalzener Butter, 4 knusprigen Cheese Fingers und 4 Bitterballen. 19.5

Bitterballen
7 Bitterballen serviert mit köstlichem Senf. 7.5

Oriëntal Gamba
5 knusprige Gambas, serviert mit Chilisauce 7.5

Spicy Chicken Tenders
5 handgemachte Chicken Tenders, mit Chilisauce 7.5

Nacho's
Überbackene Nachos mit Käse, Salsa, Guacamole und Jalapeños. 12.5

Brotkorb
Knuspriges Brot serviert mit gesalzener Butter. 6.5

Gemischtes Bittergarnitur
Eine Mischung aus 7 köstlichen Snacks, serviert mit Mayonnaise und Senf. 7.5

Cheese fingers
7 knusprige Cheese Fingers gefüllt mit alterm Käse, serviert mit Chilisauce 8

VAN DER VALK
HOTEL TIEL