

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 zu einem florierenden Hotel- und Gastgewerbeunternehmen voller Familiengeschichten entwickelt

SEIT MEHR ALS 150 JAHREN HABEN WIR MEHRERE GENERATIONEN VON "VALKEN"-GÄSTEN MIT HERZLICHKEIT 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. Martinus van der Valk übernahm 1929 den Betrieb seines Vaters 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.

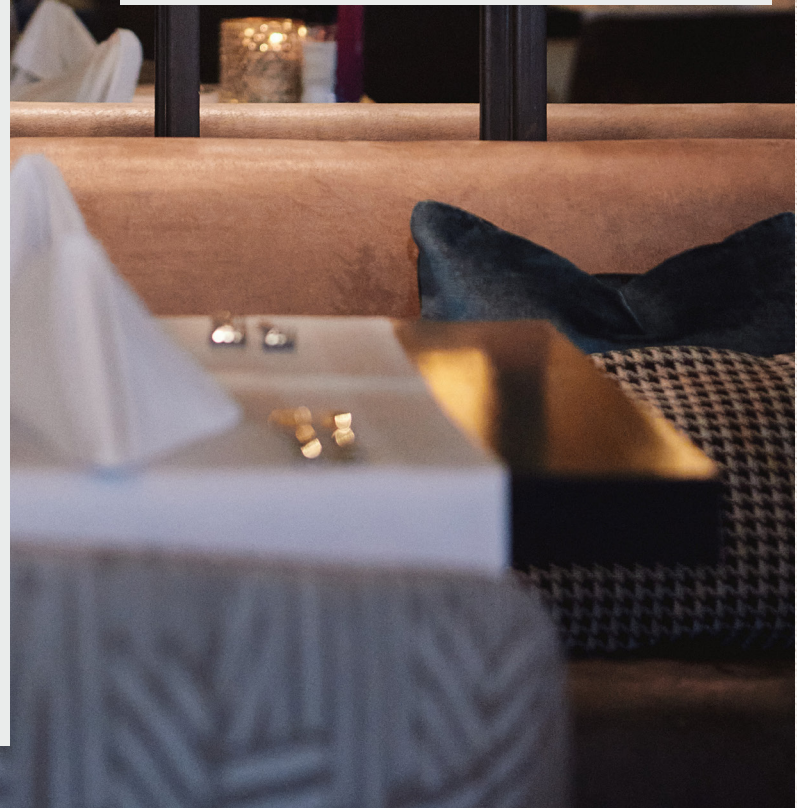
Martinus selbst war während seiner Arbeit im Autohaus viel unterwegs und aß daher oft auswärts. Aber das Essen, das ihm serviert wurde, ließ ihn sich nach dem Essen zu Hause sehnen. Wenn man nur unterwegs so gut essen könnte wie zu Hause. Mit diesem Gedanken steckte das Konzept der Van der Valk Restaurants 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. Wir heißen Sie herzlich willkommen zu einer kulinarischen Reise voller Traditionen und Atmosphäre, die 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."



The Lunch menu

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. Von den klassischen Van-der-Valk-Kroketten und der traditionellen Tomatensuppe nach Tomatensuppe nach dem Valk-Familienrezept bis hin zu modernen, neuen Gerichten.

SANDWICHES

Weiß- oder Schwarzbrot nach Wahl

12 UURTJE 12

2 handwerklich hergestellte Brotscheiben, reichhaltig belegt mit einer knusprigen Krokette, einem gebratenen Spiegelei, Käse, und serviert mit der traditionellen Tomatensuppe

VAN DER VALK KROKKETTEN 9

2 handwerklich hergestellte Brotscheiben mit köstlichen Kroketten und seidenweichem Senf

BAGEL SALMON 13.5

Ein köstlicher Bagel, großzügig belegt mit Räucherlachs, cremigem Frischkäse, frischem Schnittlauch und knackigem Rucola

SANDWICH CARPACCIO 14.5

Wahlweise mit Trüffelmayonnaise oder Pesto. Angereichert mit gerösteten Pinienkernen, Grana Padano und frischem Rucola



SANDWICH OLD CHEESE 9.5

Erleben Sie den Geschmack von gereiftem Bio-Käse mit Apfeldicksaft, Walnüssen und Rucola.

SANDWICH PROSCIUTTO 11.5

Köstliche Kombination aus Cornichons, Sardellencreme, Kapern, roten Zwiebeln, einem 4-Minuten-Ei und frischer Petersilie

TUNA MELT 10.5

Probieren Sie den leckeren Thunfischsalat mit Käse, roten Zwiebeln und Kapern

Extra's

Möchten Sie dazu Pommes frites oder Brot? Siehe Seite 5 für die Möglichkeiten

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

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

KALTE GERICHTE

TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS 12.5

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

TRADITIONELLER KRABBENCOCKTAIL 12.5

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

ROTE BETE CARPACCIO 10.5

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

BETUWSE BIRNEN MIT STILTON 10.5

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

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

Mit frischem Schinken und gekochtem Ei

Extras zum Bestellen

STECKBRETT 6.5

Knuspriges Bruchbrot mit cremiger Aioli, weicher Kräuterbutter und stückigem Tomatenbelag

POMMES FRITES MIT MAYONNAISE 3.75

APFELMUS 2

LOADED FRIES 4.75

Mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse

GEBRATENE CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN 3.5

SCHARFE SAUCE 2

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

SNACKSAUCE 1

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



TOSTI'S

Weiß- oder Schwarzbrot nach Wahl

TOSTI KLASSISCH 6.5

Traditionelles rustikales Brot, reichhaltig belegt mit leckerem Schinken und Käse

TOSTI MEDITERRAN 7.5

Rustikales Brot mit cremigem Brie, zartem Prosciutto-Schinken und würzigem Pesto



TOSTI CAPRESE 8

Rustikales, handwerklich hergestelltes Brot, belegt mit cremigem Mozzarella, köstlichem Pesto und saftiger Tomate

EIERSPEISEN

Weiß- oder Schwarzbrot nach Wahl

CLASSIC UITSMIJTER 9

Spiegeleier mit 3 Eiern, wahlweise mit Schinken, Käse, Roastbeef oder Speck (0,50 pro Aufpreis)

UITSMIJTER CARPACCIO 15.5

Spiegeleier mit 3 cremigen Eiern, großzügig bestreut mit Parmesankäse, frischem Rucola und wahlweise Trüffelmayonnaise oder Pesto

UITSMIJTER LACHS 15.5

Spiegeleier mit 3 Eiern, serviert mit Räucherlachs

BAUERNOMELETTE 11.5

Omelette mit knackigem Gemüse, herzhaftem Speck und Pellkartoffeln

WARME SPEISEN

Unsere warmen Gerichte werden mit Pommes frites und frischem Salat serviert

TRADITIONELLES HÄHNCHEN-SATAY 19.5

Würzige Hähnchenschenkel mit Sate-Sauce, saurem Atjar und knusprigen Garnelencrackern

VALK BURGER 19.5

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

VALK STEAK 200 gramm 24.5

Das klassische Van der Valk Kugelsteak

SOLE MEUNIÈRE 350-400 gramm 35

Seezunge mit Zitrone und frischer Petersilie

Desserts

VALK SORBET 7.5

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

BITTERKOEKJES BAVAROIS 8.5

Süß-saures Waldfrucht-Eis am Stiel

CRÈME BRULÉE 7.5

Cremiger, süßer Vanillepudding mit geröstetem braunem Zucker

TRADITIONELLE DAME BLANCHE 7

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

VANILLE PANNA COTTA 8

Feste Creme mit dem süß-säuerlichen Geschmack von roten Früchten und knusprigen Bastogne-Bröseln

KÄSETAFEL 12.5

Ein Brett mit einer Auswahl an internationalen Käsesorten, Nussbrot mit Feigen und süßem Apfelsirup

BONBON JE 1.25



Getränke

KAFFEE UND TEE

- Kaffee 3.5
- Cappuccino 3.75
- Latte Macchiato 4.25
- Kaffee verkeerd 3.75
- Espresso 3
- Doppelter 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

COFFEE 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

Allergien



More languages

