VAN DER VALK HOTEL TIEL

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. We verwelkomen u graag voor een culinaire reis vol tradities en sfeer die u alleen bij Van der Valk vindt.

Duurzaamheid op uw bord

In onze gerechten werken wij met seizoensgebonden, pure en waar mogelijke biologische producten. We maken hierbij zo veel mogelijk gebruik van lokale leveranciers.
Dat is niet alleen heel erg lekker, maar ook duurzaam! Vegetarische gerechten worden op de menukaart aangegeven met een

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."

Avocado smash

La carte du dejeuner

Avec notre carte, nous vous invitons à un voyage culinaire à travers le temps. Commencez votre aventure avec l'un de nos entrées, inspirées de plus de 150 ans d'histoire de Van der Valk. Des croquettes classiques Van der Valk et de la traditionnelle soupe de tomates selon la recette familiale des Valk, jusqu'à des plats plus modernes et innovants.

Sandwiches

Croquettes Van der Valk
Deux tranches de pain artisanal blanc ou complet avec de délicieuses croquettes, servies avec de la moutarde. 10,5

Menu de midi
Deux tranches de pain artisanal blanc ou complet, généreusement garnies d'une croquette, d'un œuf au plat et de fromage, servies avec la traditionnelle soupe de tomates. 12,5

Menu de midi poisson
Deux tranches de pain artisanal blanc ou complet, généreusement garnies d'une croquette aux crevettes, de saumon fumé et servies avec la soupe de tomates. 14,5

Sandwich carpaccio
Tendre carpaccio de bœuf avec mayonnaise à la truffe ou pesto, agrémentée de pignons de pin grillés, de Grana Padano et de roquette, servie avec du pain blanc ou complet. 14,75

Filet américain
Pain artisanal blanc ou complet frais avec crème de moutarde, cornichon et œuf mollet. 12,5

Saumon fumé
Focaccia avec saumon fumé, roquette, légumes marinés et crème fraîche au raifort. 14,5

Sandwich fromage Beemster
Pain complet de campagne, garni de vieux Beemster, salade d'œufs, cresson frais et moutarde. 10,5

Avocado smash
Pain d'épeautre complet toasté avec œuf poché, garni d'avocat et de flocons de piment. 13,5

Ouvert tous les jours pour le déjeuner à partir de 11h30 et pour le dîner de 17h00 à 22h00.

Vous souhaitez commander quelque chose en plus, comme du pain, des frites ou une délicieuse sauce ? Consultez la page 6.

Salades repas
Nos salades sont servies avec du pain et du beurre.

Classique Caesar
Little gem avec cuisse de poulet rôtie, bacon croustillant, sauce crémeuse aux anchois, œuf mollet de 4 minutes et parmesan. 16,5

Chèvre
Salade mesclun, croquant de noix de pécan, vinaigre balsamique aux dattes et abricots secs. 15,5

Toucan
Salade mixte avec la traditionnelle schnitzel Van der Valk, vieux fromage, œuf mollet de 4 minutes, bacon croustillant et mayonnaise crémeuse au citron. 16,5

Soupes

Nos soupes sont servies avec du pain et du beurre.

Soupe de tomates
Soupe de tomates fraîchement préparée avec crème fraîche onctueuse et basilic frais, selon la recette familiale traditionnelle. 8,5

Soupe à l'oignon bourguignonne
Soupe à l'oignon traditionnelle avec oignons caramélisés, fromage et croûtons croustillants. 8,5

Soupe de poulet
Soupe de poulet typiquement hollandaise avec légumes frais, bouillon savoureux et vermicelles. 9,5

Croque-monsieur

Au choix : pain blanc ou complet artisanal.

Croque classique
Pain rustique artisanal, généreusement garni de délicieux jambon et fromage. 8,5

Croque aux fromages
Généreusement garni de fromage jeune, brie et pesto. 8,95

Plats froids

Carpaccio Van der Valk
Tendre carpaccio de bœuf avec mayonnaise à la truffe ou pesto, pignons de pin croquants, parmesan savoureux et roquette, selon la recette traditionnelle Van der Valk. 13,75

Tartare de saumon fumé
Tartare de saumon fumé avec crème fraîche et ciboulette, servi avec une crème de raifort. 13,75

Burrata
Tomates acidulées avec pesto frais, huile d'olive généreuse et chutney de tomates savoureux.

Plats à base d'œufs

Au choix : pain blanc ou complet artisanal.

Croque-madame classique
Croque-madame avec 3 œufs, au choix jambon, fromage, rosbif ou bacon. 9,5 (2 € par supplément)

Croque-madame carpaccio
Croque-madame avec 3 œufs, carpaccio, généreusement saupoudré de parmesan et de roquette, avec au choix mayonnaise à la truffe ou pesto. 16,5

Croque-madame saumon
Croque-madame avec 3 œufs, servi avec saumon fumé. 16,5

Omelette paysanne
Omelette avec légumes croquants, bacon croustillant et pommes de terre sautées. 13,5

Œufs écossais
Œuf poché sur brioche, avec saumon fumé, épinards frais et sauce béarnaise crémeuse. 17,5

Salade de chèvre

Plats chauds

Tous nos plats principaux sont servis avec des frites, une salade Little Gem avec un mélange de tomates fraîches, de la mayonnaise et de la compote de pommes avec une cerise. s

Tournedos de filet de bœuf 200 g
Tendre tournedos de filet de bœuf, servi avec du pain blanc ou complet artisanal et du beurre aux herbes. 27,5

Satay de poulet traditionnel
Délicieux cuisses de poulet avec sauce satay, atjar, oignons frits et chips de crevettes croustillantes. 19,95

Burger Van der Valk
Cheeseburger classique avec brioche moelleuse, steak haché de bœuf, bacon croustillant et cheddar fondu. 19,95

Sole meunière 350-400 g
Sole avec citron et persil frais. 35

Burger vegan
Burger vegan dans un pain noir, avec crème d'avocat onctueuse et salsa de tomates fraîche. 16,5

Extras a commander

Sauces chaudes
Au choix : sauce au poivre, sauce stroganoff, sauce aux champignons, sauce chasseur, sauce au vin rouge, sauce béarnaise, sauce satay et beurre aux herbes fondu. 2

Compote de pommes 2

Sauces pour snacks
Au choix : mayonnaise, ketchup, moutarde, curry, sauce chili. 1

Corbeille de pain
Pain croustillant servi avec beurre salé. 6,5

Champignons et oignons sautés 3,5

Frites avec mayonnaise 3,75

Frites garnies
Avec mayonnaise à la truffe et parmesan. 4,75

Pommes de terre sautées 2,75

Carpaccio Van der Valk

Dessents

Dame blanche traditionnelle
Une dame blanche traditionnelle avec glace à la vanille onctueuse, sauce chocolat sucrée, amandes croustillantes et une touche de chantilly. 9,25 (avec un supplément de liqueur d'œuf 1)

Sorbet Van der Valk
Le sorbet traditionnel de Van der Valk, composé de trois sortes de sorbet, fruits frais, sauce sucrée à la fraise et terminé avec de la chantilly. 9,75

Tiramisu traditionnel
Biscuits à la cuillère imbibés de café et d'amaretto, surmontés de mascarpone crémeux pour un délicieux tiramisu classique. 11,5

Plutot un cafe ?

Café spécial
Choisissez un délicieux café avec une liqueur au choix. 8,5
Café, cappuccino, espresso, double espresso, café au lait ou latte macchiato

Café avec friandises
Café servi avec une sélection de délicieuses douceurs sucrées. 7,5

Sorbet Van der Valk

Cafés et thés
Lungo 3,6
Cappuccino 3,95
Latte macchiato 4,5
Caffè latte 3,95
Espresso 3,6
Espresso doppio 4,25
Espresso macchiato 3,85
Chocolat chaud 3,95
Chocolat blanc chaud 3,95
Flat white 4,85
Cortado (mini cappuccino) 3,85
Frappé 4,75

Café spécial (avec liqueur) 8,5
Café avec friandises 7,5
Espresso Martini 9,5

Thé 3,6
Thé à la menthe frais 4,6
Thé au gingembre frais 4,6
Thé à la menthe & gingembre frais 5,35
Chai tea 3,85
Chai tea latte 4,35

Crème fouettée 0,75
Lait d'amande/avoine/soja/noix de coco 0,5
Vanille/Noisette/Caramel 0,5

Boissons rafraîchissantes
Coca-Cola 3,95
Coca-Cola Zero 3,95
Fuze Tea pétillant 3,95
Fuze Tea Pêche 3,95
Fuze Tea Mangue 3,95
Fuze Tea Vert 3,95
Fanta Orange 3,95
Fanta 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 Bleu 25cl 3,95
Spa Rouge 25cl 3,95
Spa Bleu 75cl 8,5
Spa Rouge 75cl 8,5

Jus d'orange fraîchement pressé 5,25
Jus de pomme bio Schulp 3,95
Jus de tomate 3,95
Fristi 3,95