



CHEF'S MENÜ

Hotel-Arrangement



STARTERS

Amuse-Gueule

Brotzeitbrett  8.50
Brot | Aioli | Paprika Tapenade

Amuse-Gueule mit einem Glas Sekt 8.25

Suppen

Serviert mit einem kleinen Brötchen

 **Tomatensuppe**  möglich
Hackfleischkugel | Sahne

 **Zucchinisuppe** 
Ricotta

 **Blumenkohl-curry-suppe** 
Frühlingszwiebel | Rauchmandeln

Für Informationen zu Allergenen können Sie sich gerne an unsere Kollegen wenden. Sie stehen Ihnen gerne zur Verfügung



VORSPEISEN

Vorspeisen

Probe an kleinen Gerichten 4.00

Crouton Carpaccio | Avocado | Garnelenkroketten | Zucchinisuppe



Rindercarpaccio

Trüffelmayonnaise | Rucola | Grana Padano | frittierte Kapern | Pinienkerne | Entenleber supplement (+ 5.00)



Kalbs-Tatar

Parma Schinken | Wachtelei | Senf | Sauer | Briochebrot



Räucherlachs

Wachtelei | Crouton | Kräuter-Crème fraîche | Blini | Gurke | Forelleneier



Avocado

Kräutersalat | Nüsse | Roter Bete | Rettich | Veganer Feta | Ingwer-Karotte



Burrata

Auswahl an verschiedene Tomaten | Pistazienpesto | Balsamico | gebraten Basilikum

Salate

Carpaccio Salat 7.50

Grana Padano | Oliven | frittierte Kapern | rote Zwiebeln | Pinienkerne | gemischter Salat | Balsamico-Dressing | Entenleberlocke (+ 5.00)

Caesar Salat (möglich) 7.50

Hühnerschenkel | Romanasalat | Grana Padano | Bacon | Tomate | rote Zwiebeln

Mesclun 7.50

Gegrillter grüner Spargel | gekochtes Ei | Räucherlachs | Rettich | Walnüsse | Honig-Senf-Dressing | Kirschtomaten

Salat von gehobeltes Gemüse 7.50

Nüsse | Rucola | Balsamico | Croutons



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Fleisch

Wir servieren es mit Pommes oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

Chateaubriand von Rinderlende | 400 gramm | 11.50 p.p | 2 Personen
Kartoffel-Mousseline | Gemüse der Saison | Bratensoße | Pfeffersoße



Schnitzel

Naturell | Zitrone

Hoorn | Gebratene Champignons | Zwiebeln | Speck

Mozzarella | Tomate | Pesto



Hühnerschenkel-Saté

Atjar | Reis | Krupuk (Krabbenchips) | Erdnusssoße | gebratenen Zwiebeln

Steak on the rock | 180 gramm | 11.50

Rinderlende | 3 Soßen

Für dieses Gericht nutzen wir einen Lavastein. Dieser wird im Ofen auf bis zu 400 °C erhitzt und bleibt lange Zeit heiß, sodass Sie Ihr Steak am Tisch bis zum gewünschten Gargrad zubereiten können.

SPECIAL
STONE



Kugelsteak

Sellerie-Mousseline | Saisonales Gemüse | Soße nach Wahl



Im Rosé gebraten Schweinelende

Karotten-Mousseline | Saisonales Gemüse | Soße nach Wahl

Côte de Veau 10.00

Karotten-Mousseline | Lauch | Erbsen | Bratensoße von PX |

Getrockneter Serrano-Schinken

Geschmorte Lammhaxe 9.50

Auf Marokkanische Art zubereitet | Aubergine | Sultanien | Koriander



Black Angus Burger

Cheddar | Zwiebelringe | Tomate | little gem

Möchten Sie extra Soße?

Soßen 2.50

Champignonsoße | Pfeffersoße |
Hollandaise-Soße | Bearnaise-Soße |
Stroganoff-Soße | Satéssoße |

Mayonnaise | Ketchup | Curry 1.00



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Fisch

Wir servieren es mit Pommes oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat



Fang des Tages

Unsere Bedienung sagt Ihnen gerne was der Fang des Tages ist.



Kabeljau

Grüner Kräuterkruste | risotto nero | Karotte | Vadouvan-Soße



Gebackener Lachs

Polenta | Artischocken | Antiboise | Balsamico

Vega(n)



Veggie-Burger

Pflanzlicher Burger | veganer Cheddar | Avocado | Tomate | Salat | gebratene Zwiebeln | BBQ-Soße

Ravioli 4.00

Ricotta | Spinat | Rucola | Parmesan



Gnocchi

Fenchel | Orangensoße | Pistazie | Dragon | Knusperige Karotte | Tomate



Indisches Curry

Süßkartoffeln | Blumenk  | Kichererbsen | Spinat



Gemüseschnitzel

Kartoffel-Mousseline | Saisonales Gemüse | Soße nach Wahl

Beilagen

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und Parmesan 6.50

Süßkartoffel-Pommes 6.00

Wildreis 5.00

Gemüse der saison 5.00

Gemischter Salat 5.00

Polenta 3.75



DESSERTS

Desserts



Van der Valk coupe A7

Keksteig-Eis | gesalzenem Karamell | Oreo-Eis | Schlagsahne



Choco paradise

Schokoladen | Schokoladenmousse | Erdnusscreme | Brezeln | gesalzenes Karamell



Gerrit's Lieblingsorbet

3 verschiedene Sorten Sorbeteis | frisches Obst | Schlagsahne



Frischer Obstsalat

Ein frischer Obstsalat mit verschiedenen Fruchtsorten



Trifle

Eierlikör | Vanille-Mousse | 'bokkenpootjes' Niederländische Kuchen



Dame blanche 2.0

Parfait | Schokoladensoße | Schlagsahne

Dessert to share 4.00

Eine Auswahl an Süßigkeiten pro 2 Personen



Omelet Sibérienne

Himbeersorbet



Creme Brûlée von Honig

Joghurteis mit Honig und Walnüsse



Fragnipane

Weißer Schokolade | Rhabarber | Hibiskus | Basilikum

Käseauswahl 4.00

Apfelsirup | Walnüsse | Feigenbrot

Cabriole Bokkesprong

Le Petit Doruvel

Lady Blue

Beemster extra alt



KAFFEE

Kaffee

Irish kaffee

Irish whiskey | Schlagsahne

Jamaikanischer Kaffee

Tia Maria | Schlagsahne

Spanish kaffee

Likör 43 | Schlagsahne

Italian kaffee

Disaronno | Schlagsahne

Tukan kaffee

Baileys | Schlagsahne

SPECIAL

French kaffee

Grand Mernier | Schlagsahne

Kaffee Deluxe

Kaffee oder Tee | verschiedene Valk-Pralinen: klassische Van der Valk-Desserts in Pralinen-Form (Sorbet, Apfelkirsche, dame blanche)





VAN DER VALK
HOTEL HOORN