

STARTERS

Chef's menu

3-Gänge-Menü von unserem Chef 46.50

4-Gänge-Menü von unserem Chef 51.50

Für weitere Information, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

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) 8.50

Hackbällchen | Sahne

Zucchinisuppe  8.50

Ricotta

Blumenkohl-Curry-Suppe  8.50

Frühlingszwiebel | Rauchmandeln



VORSPEISEN

Vorspeisen

Probe an kleinen Gerichten 18.25

Croutôn-Carpaccio | Avocado | Garnelen-kroketten | Zucchinisuppe

Carpaccio von Rind 16.00

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

Kalbs-Tatar 15.50

Parma Schinken | Wachtelei | Senf | Sauer | Briochebrot

Räucherlachs 15.50

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

Avocado 14.50

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

Burrata 14.50

Verschiedene Tomaten | Pistazienpesto | Balsamico-Kaviar |
gebraten Basilikum



VORSPEISEN

Salate

Carpaccio Salat 19.25

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

Caesar Salat (🌱 möglich) 18.25

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

Mesclun 16.50

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

Salat von gehobeltes Gemüse (🌱) 16.50

Nüsse | Rucola | Balsamico | Croutons

Beilagen

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und Parmesan 6.50

Süßkartoffel-Pommes 6.00

Wildreis 5.00

Saisonales Gemüse 5.00

Gemischter Salat 5.00

Polenta 3.75



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Fleisch

Wir servieren es mit Pommes oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

Chateaubriand von der Rinderlende 35 p.p. | 400 gramm |

2 Personen

Kartoffel-Mousseline | Gemüse der Saison | Bratensoße | Pfeffersoße

Schnitzel

Naturell | Zitrone 22.50

Hoorn | Gebratene Champignons | Zwiebeln | Speck 24.00

Mozzarella | Tomate | pesto 24

Hühnerschenkel-Saté 24.75

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

Steak on the rock | 180 gramm | 35.00

Rinderlende | 3 Saucen

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

SPECIAL
STONE

Kugelsteak 27.50

Sellerie-Mousseline | Gemüse der Saison | Soße nach Wahl

Im Rosé gebraten Schweinelende 26.50

Karotten-Mousseline | Gemüse der Saison | Soße nach Wahl

Côte de Veau 26.50

Karotten-Mousseline | Lauch | Erbsen | Bratensoße von PX |
Getrockneter Serrano-Schinken

Geschmorte Lammhaxe 24.50

Auf Marokkanische Art zubereitet | Aubergine | Sultanien | Koriander

Black Angus Burger 22.50

Cheddar | Zwiebelringe | Tomate | little gem

Möchten Sie extra Soße?

Soßen 2.50

Champignonsauce | Peppersauce |
Sauce Hollandaise | Sauce Bearnaise |
Stroganoff-Sauce | Sataysauce

Majonäse | Ketchup | Curry 1.00



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Fisch

Wir servieren es mit Pommes oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

Fang des Tages 25.75

Unsere Bedienung sagt Ihnen gern welches Gericht der Fang des Tages ist.

Nordsee-Seezunge 29.25

À la meunière (Müllerinart) | in Butter | Ravigotesoße

Kabeljau 24.50

Grüner Kräuterkruste | risotto nero | Karotte | Vadouvan-Soße

Lachs 27.00

Polenta | Artischocken | Antiboise | Balsamico

Vega(n)

Veggie-Burger 24.75

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

Ravioli 25.75

Ricotta | Spinat | Rucola | Parmesan

Gnocchi 23.50

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

Indisches Curry 23.50

Süßkartoffeln | Blumenkohl | Kichererbsen | Spinat

Gemüseschnitzel 23.50

Kartoffel-Mousseline | Saisonales Gemüse | Soße nach Wahl



DESSERTS

Desserts

Van der Valk coupe A7 10.50

Keksteig-Eis | gesalzenes Karamell | Oreo-Eis | Schlagsahne

Choco paradise 10.50

Schokoladen | Schokoladenmousse | Erdnusscreme | Brezeln | gesalzenes Karamell

Gerrit's Lieblingsorbet 9.50

3 verschiedene Sorten Sorbeteis | frisches Obst | Schlagsahne

Frischer Obstsalat 10.00

Ein frischer Obstsalat mit verschiedenen Fruchtsorten

Trifle 9.50

Eierlikör | Vanille-Mousse | 'bokkenpootjes' Niederländische Kuchen

Dame blanche 2.0 11.50

Parfait | Schokoladensoße | Schlagsahne

Dessert to share 21.50

Eine Auswahl an Süßigkeiten pro 2 Personen

Omelet Sibérienne 9.50

Himbeersorbet

Crème Brûlée von Honig 10.50

Joghurteis mit Honig und Walnüsse

Fagnipane 9.50

Weißer Schokolade | Rhabarber | Hibiskus | Basilikum

Käseauswahl 15.00

Apfelsirup | Walnüsse | Feigen-Brot

Cabriole Bokkesprong

Le Petit Doruvael

Blauwklaver

Beemster extra alt

