


STARTERS

Amuse-Gueule


Brettchen mit Brot  7.50
Brot | Aioli | Tapenade

Amuse-Gueule mit einem Glas Sekt 7.50

Suppen

Tomatensuppe 7.50
Hackbällchen | Sahne ( möglich)

Cremige Waldpilzsuppe 7.50
Crème fraîche | ( möglich)

Gratinierte Zwiebelsuppe  7.50
Käse-Croûton

Tom Kha kai 7.50



VORSPEISEN

Vorspeisen

Auswahl an kleinen Gerichten 16.50

Croûton geräucherte Ente | geräucherte Makrele | kleine Garnelenkroketten | Pilzsüppchen

Carpaccio vom Rind 14.50

Trüffel-mayonnaise | Rucola | Grana Padano | frittierte Kapern | Pinienkerne

Geräucherte Ende 15.00

Orangen-Dressing | Croûtons | marinierter Schüppling | karamellierte Apfelbällchen | Walnüsse | Rucola

Geräucherte Makrele 15.50

holländische Garnelen | Croûton | Radieschen | Gurke

Portobello mit Ziegenkäse 14.50

Kräutersalat | Nüsse | Honig-Senf-Vinaigrette

Salate

Carpaccio Salat 17.50

Grana Padano | Oliven | frittierte Kapern | rote Zwiebeln | Pinienkerne | gemischter Salat | Balsamico-Dressing

Caesar Salat 16.50

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

Caesar Salat 17.00

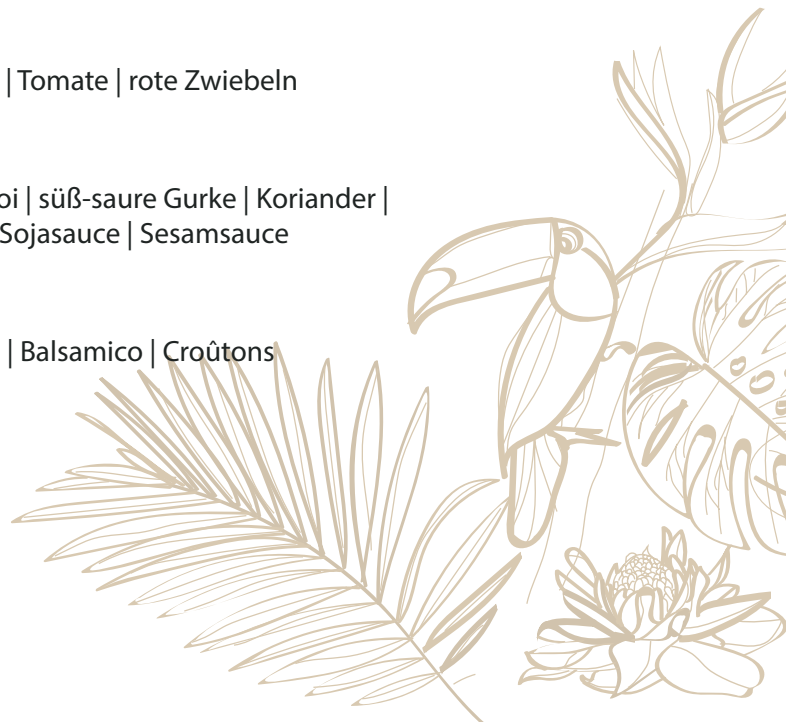
Garnelen | Romanasalat | Grana Padano | Bacon | Tomate | rote Zwiebeln

Asiatischer Hühnchensalat 16.50

Buchweizen-Nudeln | Bohnensprossen | Pak Choi | süß-saure Gurke | Koriander | frittiertes Basilikum | marinierter Schüppling in Sojasauce | Sesamsauce

Wintersalat 16.50

Schmorbirne | Bleu Stilton | Haselnüsse | Rucola | Balsamico | Croûtons



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Fleisch

Chateaubriand von der Rinderlende 33.50 p.P. | 400 gramm |
2 Personen

Kartoffel-Mousseline | Gemüse der Saison | Bratensoße | Pfeffersoße

Schnitzel

Naturell Zitrone 21.00

Hoorn Gebratene Champignons | Zwiebeln | Speck 22.50

Pilze Käse 22.50

Hühnerschenkel-Saté 23.50

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

Steak on the rock 32.50

Rinderlende | 180 g | 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.

Gebratenes Steak von der Nuss | 26.50

Knollensellerie-Mousseline | Gemüse der Saison | Bratensauce

Entenbrustfilet 26.50

Hoisin | Nudeln | Frühlingszwiebel | Chili

Iberico-Kotelett 26.50

Perlgraupen | Pilze | Chicorée | PX-Sauce | getrockneter Serranoschinken

Hasenpfeffer 23.50

Gemüse der Saison | Kartoffelpüree | knusprige Kartoffel

Black Angus Burger 22.50

Brioche-Brötchen | Pilze | Blauschimmelkäse | karamellisierte Zwiebel |
Trüffelmayonnaise

Möchten Sie extra Sauce?

Sauce 2.50

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

Majonäse | Ketchup | Curry 1.00

SPECIAL
STONE



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Fisch

Fang des Tages 23.50

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

Seezunge 26.50

A la meunière (Müllerinart) | in Butter | Sauce Ravigote

Pochierter Skrei 24.50

Fenchel | Kartoffel-Mousseline | Karotte | Senf-Rahmsauce

Gebratener Lachs 24.50

Polenta | Artischocken | Antiboise | Balsamico-Reduktion

Vega(n)

Veggie-Burger 22.50

Pflanzlicher Burger | veganer Cheddar | Tomate | Avocado | Salat | gebratene Zwiebel | BBQ-Sauce

Ravioli 23.50

Ricotta | Spinat | Rucola | Parmesan

Pasta Nero 23.50

Trüffel-Sauce | Waldpilze | Rucola

Vegane Schmorpfanne 23.50

Pilze | Kartoffelpüree | Gemüse der Saison

Beilagen

Bratkartoffeln 4.50

Pommes frites mit Mayonnaise 4.50

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und Parmesan 6.00

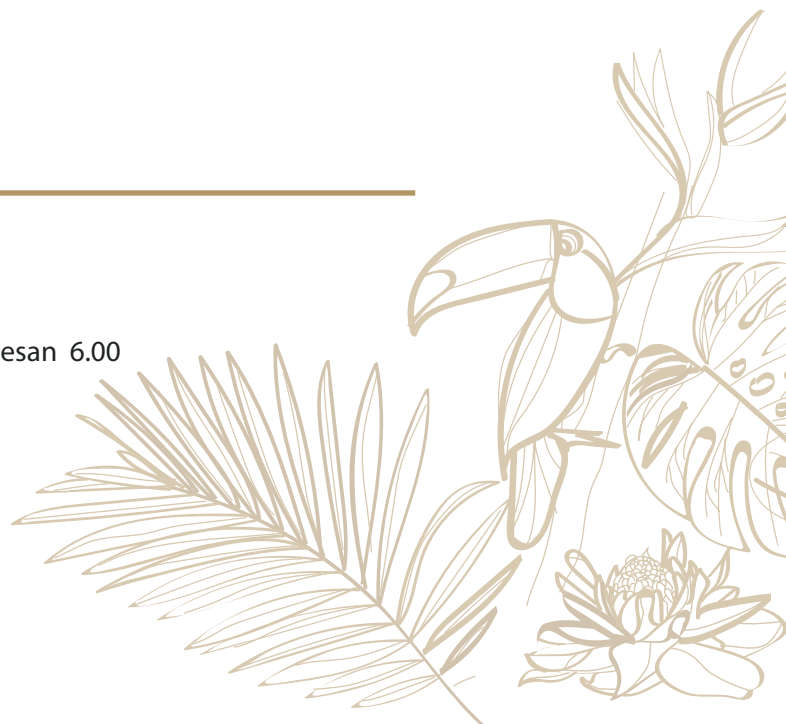
Süßkartoffel-Pommes 5.50

Wildreis 4.50

Gemüse der saison 4.50

Gemischter Salat 4.50

Polenta 3.50



DESSERTS

Desserts

Van der Valk Becher A7 9.50

Cookie Dough-Sahneis | salted caramel-Sahneis | Oreo-Sahneis | Schlagsahne

Unfassbar lecker 9.50

Schokokugel | Schokoladenmousse | Erdnusscreme | Brezeln | salziges Karamell

Sorbet 9.50

3 verschiedene Sorten Sorbeteis | frisches Obst | Schlagsahne

Frischer Obstsalat 9.00

Dame blanche 10.50

Vanille-Sahneis | Schokoladensoße | Schlagsahne

Dessert to share 19.50

Crème brûlée 9.50

Grand Marnier | Manderinen-Sorbet

Verwöhnung pur 9.50

Mascarpone | Espresso | Tia Maria | Biskuit

Karamellisierter Apfel 9.50

Crumble | Vanille-Merengue | Apfel-Zimt-Gel | „Boerenjongens“ (Rosinen in Weinbrand)

Käseauswahl 15.00

Cabriole Bokkesprong

Le Petit Doruvel

Blauwklaver

Beemster Alt

