

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. Op onze menukaart vindt u daarom een eerbetoon aan de traditionele Valk gerechten die onze gasten door de jaren heen hebben besteld, zoals Martinus van der Valk ooit heeft bedacht. Geniet van onze beroemde Valk schnitzel, de malse biefstuk en heerlijke tomatensoep, bereid volgens het geheime Valk familierecept. We verwelkomen u graag voor een culinaire reis vol tradities en sfeer die u alleen bij Van der Valk vindt.


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."




3 OF 4 GANGEN KEUZEDINER VANAF 39.5

Wilt u extra lang genieten van onze traditionele Valk-gerechten? Kies dan voor het 3- of 4-gangen keuzediner, aangegeven met het  icoontje op de menukaart. Met ons keuzediner van 3- of 4- gangen heeft u de mogelijkheid om te genieten van diverse Valk-klassiekers voor slechts 39.50 euro (voor het 3-gangen diner) of 45.00 (voor het 4-gangen diner)

 Vegetarisch gerecht

 Lentemenu

 3- of 4- gangenmenu

Voorgerechten

Met onze menukaart nemen we u graag mee op een culinaire reis terug in de tijd. Begin uw avontuur met een van onze voorgerechten die zijn geïnspireerd door meer dan 150 jaar Van der Valk geschiedenis. Van de klassieke garnalencocktail en de traditionele tomatensoep volgens Valk familie-recept samen met modernere, nieuwe gerechten.

SALADES

KLASSIEKE CAESAR 14.5

Een gemengde salade met kipfilet, zoute spekjes, zongedroogde tomaatjes, knapperige croutons, Parmezaanse kaas en romige caesar-dressing volgens traditioneel Van der Valk-recept

GEITENKAAS 13.5

Een gemengde salade met zoete honing, gedroogde pruimen, gemengde noten en een zoetzure balsamicodressing

TOEKAN 15.5

Een gemengde salade met de traditionele Valk schnitzel, smaakvolle oude kaas, een 4-minuten ei, knapperige bacon en romige citroen mayonaise

NIÇOISE 15.5

Een gemengde salade met tonijn, ansjovis, ei, sperziebonen en aardappel

Dagelijks geopend voor lunch vanaf 11.30 uur en diner van 17.00 tot 22.00 uur

VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM TARTAAR 13.5

Tartaar van gerookte zalm met Edamame bonen, mierikswortel crème en lichtpittige wasabi kroepoek

VALK CARPACCIO 13.5

Malse rundercarpaccio met romige truffelmayonaise of pesto, knapperige pijnboompitten, smaakvolle Parmezaanse kaas en rucola, volgens traditioneel Valk recept

BETUWSE PEREN MET STILTON 10.5

Betuwse peren met pittige Blauwaderkaas, rucola, geroosterde walnoten en balsamicoazijn

TRADITIONELE GARNALENCOCKTAIL 12.5

Traditionele garnalencocktail met zoetzure appel en romige cocktailsaus volgens eeuwenoud familiecept

STEAK TARTAAR 15

Kleingesneden rundvlees met een zacht 4-minuten eitje, romige tartaarsaus en kruidige saffraankroepoek

CARPACCIO VAN RODE BIET 10.5

Dungesneden rode bieten met gemengde noten en smaakvolle geitenkaas, een spin-off van de traditionele Valk rundercarpaccio. Ook beschikbaar in een veganistische variant

FOCACCIA PASTRAMI 11.5

Een licht geroosterde focaccia, belegd met rucola, aubergine en een bruschetta dressing

GRAVAD LACHS 14.5

Gemarineerde gerookte zalm met truffelaardappel, verse asperges, een zachtgekookt ei van 4 minuten, afgemaakt met citroen-yoghurtsaus

SOEPEN



TOMATENSOEP À LA VALK 6.5

Versgemaakte tomatensoep met romige crème fraîche en verse basilicum volgens traditioneel familiecept



BOURGONDISCHE UIENSOEP 6.5

Traditionele uiensoep met gekarameliseerde ui, zachte kaas en knapperige croutons



KIPPENSOEP 7.5

Een typisch Hollandse kippensoep met verse groenten, krachtige bouillon en vermicelli



ASPERGESOEP 7.5

Met verse ham en gekookte ei





Extra's om bij te bestellen

Op pagina 11 vindt u al onze extra's die u kunt bijbestellen. Geniet van heerlijke loaded fries met truffelmayonaise en verschillende soorten sauzen, perfect als aanvulling op uw vleesgerechten.

Hoofdgerechten

In onze hoofdgerechten staan eenvoud en het comfort van een maaltijd zoals thuis, het eeuwenoude concept centraal. Met onze heerlijke, huiselijke gerechten brengt onze keuken een eerbetoon aan de traditionele Valk gerechten, zoals de beroemde Valk schnitzel en de Hollandse biefstuk. Allemaal bereid met dezelfde liefde en passie, zoals Martinus van der Valk voor ogen had.

VLEESGERECHTEN

TOURNEDOS VAN OSSENHAAS 200 gram 28.5

Malse tournedos van ossenhaas

CHATEAUBRIAND VAN OSSENHAAS 440 gram 52.5

Chateaubriand voor twee personen met gebakken champignons en ui



VALK KOGELBIEFSTUK 200 gram 24.5

De klassieke Van der Valk kogelbiefstuk



TRADITIONELE KIPSATÉ 19.5

Smaakvolle kippendijen met satésaus, atjar, knapperige kroepoek en friet



VARKENSHAASMEDAILLON 200 gram 22.5

Malse medaillon van varkenshaas met een jachtsaus van gerookte spekjes, gekarameliseerde ui en knapperig hazelnootkruim



VALK BURGER 19.5

Malse Angus Burger met verse guacamole, lichtpittige tomatensalsa, rucola, spekjes, gesmolten Goudse kaas en knapperige taco chips



ASPERGES À LA FLAMANDE 24.5

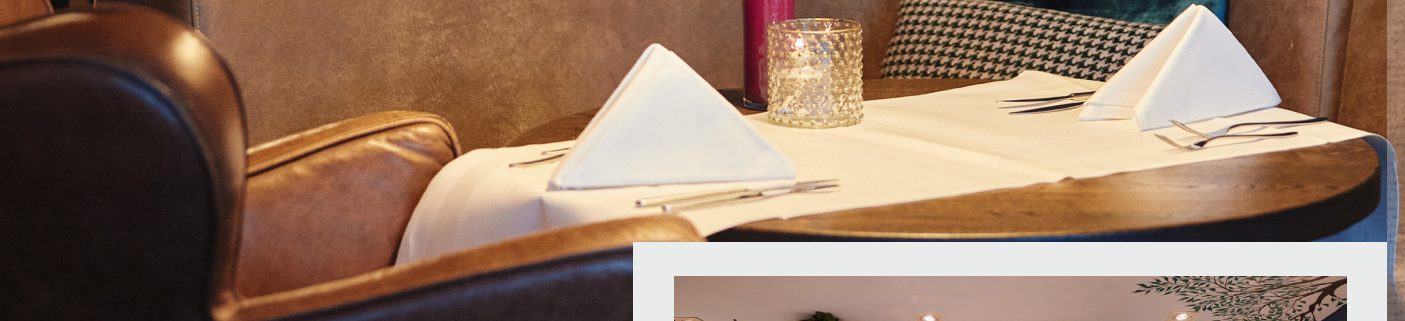
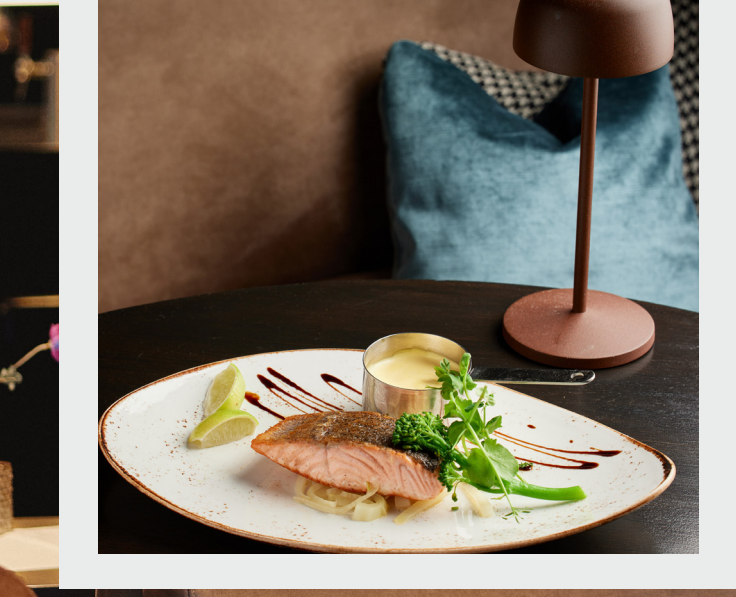
Bourgondische ham geserveerd met asperges, gekookt ei en jachtsaus



LAMSFILET 25.5

Verse seizoensgroenten, lichtpittige tomatensalsa, smeuge aardappelgratin en rodewijnsaus

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren



VALK SCHNITZELGERECHTEN

 **WIENERSCHNITZEL** 200 gram **19.5** | 280 gram **22.5**
Gepaneerde varkensschnitzel met een klassiek Wiener garnituur

 **SCHNITZEL 'LE BLANC'** 200 gram **22.5** | 280 gram **26.5**
Gepaneerde varkensschnitzel met champignons, tomaat, knapperig gebakken ui en met gegratineerde kaas


JÄGERSCHNITZEL 200 gram **22.5** | 280 gram **26.5**
Gepaneerde varkensschnitzel met een romige champignonsaus met een vleugje peterselie en smaakvolle preisselbeerencompote

HOLSTEINERSCHNITZEL 200 gram **22.5** | 280 gram **26.5**
Gepaneerde varkensschnitzel met 2 verse spiegeleieren, ansjovis en smaakvolle kappertjes

 **CORDON BLEU** 21
Gepaneerde varkensschnitzel, met slagersham en romige Emmentaler kaas.

VISGERECHTEN

ZEETONG MEUNIÈRE 350-400 gram **35**
Zeetong met citroen en verse peterselie

 **GAMBA'S** 24.5
Roergebakken noedels met smaakvolle tiger prawns, verse groenten en zoete teriyaki saus

  **ZALM** 26.5
Zalmfilet, gebakken op de huid en geserveerd met asperges, gekookte ei en hollandaisesaus

 **ASIAN BLACK COD** 24.5
Gebakken kabeljauwfilet, gemarineerd in de heerlijke smaken van miso-pasta, sake en mirin, geserveerd met passievrucht-teriyaki noedels en knapperige Shanghai paksoi



VEGETARISCHE GERECHTEN

QUICHE 21.5

Knapperige quiche met romige geitenkaas, zoetzure tomaten en artisjokken



CANNELONI 21.5

Verse cannelloni gevuld met romige kaas, verse spinazie en champignons



GRAND TORTELLI 21.5

Een smeuïge vulling van ricotta en spinazie geserveerd met gemengde paddenstoelensaus

Extra's om bij te bestellen

BROODPLANKJE 6.5

Knapperig breekbrood met romige aioli, zachte kruidenboter en grove tomatentapenade

FRIET MET MAYONAISE 3.75

LOADED FRIES 4.75

Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas



KRIEL AARDAPPELTJES 2.75



5 STUKS GEKOOKTE ASPERGES 9.5

GEBAKKEN CHAMPIGNONS EN UI 3.5

WARME SAUS 2

Keuze uit: Pepersaus, Stroganoffsaus, Champignonsaus, Jachtsaus, Rodewijnsaus, Hollandaisesaus, Gesmolten kruidenboter

APPELMOES 2

SNACKSAUS 1

Keuze uit: Mayonaise, Ketchup, Mosterd, Curry, Chilisaus, Satésaus



Desserts

Eindig uw heerlijke diner met een van onze desserts, geïnspireerd op de rijke familiegeschiedenis van Van der Valk. Van de klassieke Valk Sorbet tot aan de traditionele dame blanche, elk dessert met een eigen zoete herinnering aan de heerlijke familie recepten die ons ooit hebben gevormd.

VALK SORBET 7.5

De traditionele sorbet van Van der Valk, bestaande uit drie soorten sorbetijs, verse vruchten, zoete frambozensaus en afgemaakt met slagroom



BITTERKOEKJES BAVAROIS 8.5

IJslolly van zoetzure bosvruchten



CRÈME BRULÉE 7.5

Romige, zoete custard met vanillesmaak, afgetopt met gebrande bruine suiker



TRADITIONELE DAME BLANCHE 7

Een traditionele dame blanche met romig vanille-ijs, zoete chocoladesaus, knapperige amandelen en een toefje slagroom

VANILLE PANNA COTTA 8

Stevige room met de zoetzure smaak van rood fruit afgemaakt met knapperige bastogne kruimels

KAASPLANKJE 12.5

Een plank met een selectie internationale kazen, notenbrood met zoete appelstroop en vijgenjam

MOULLEAUX VAN CHOCOLADE 8

Een chocoladetaartje met een zachte chocoladevulling, geserveerd met een bolletje passievruchtenijs, bosvruchten en een toefje slagroom



LEMON CHEESECAKE 8

Frisse cheesecake met lemon curd, geserveerd met bosvruchten, frambozensorbetijs en een toefje slagroom



MESS 9

Witte chocolademousse met vers lentefruit, knapperige Bastognekoekjes, frisse meringue, frambozensaus en slagroom

BONBON per stuk 1.25

Dranken

KOFFIE EN THEE

- Koffie 3.5
- Cappuccino 3.75
- Latte Macchiato 4.25
- Koffie verkeerd 3.75
- Espresso 3
- Dubbele Espresso 4.25
- Espresso Macchiato 3.5
- Warme Chocolademelk 3.5
- Slagroom 0.75
- Thee 3.5
- Verse Muntthee 4.25
- Verse Gemberthee 4.25

KOFFIE SPECIALS

- Irish coffee 8.5
- Spanish coffee 8.5
- French coffee 8.5
- DOM coffee 8.5
- Italian coffee 8.5

FRISDRANKEN

- 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 Blauw 25cl 3.25
- Spa Blauw 75cl 7.5

- Spa Rood 25cl 3.25
- Spa Rood 75cl 7.5
- Jus d'Orange 4.25
- Appelsap 3.75
- Tomatensap 3.75
- Fristi 3.75
- Chocomel 3.75

BIER

- Spa Swinkels 0,25L 3.75
- Swinkels 0,5L 7
- La trappe Tripel van de Tap 6.5
- Seizoensbier van de Tap 6.5
- La trappe Blond 7.5
- La trappe Quadrupel 9.5
- La trappe Isidór 7.5
- La trappe Wit 7.5
- Bavaria 0.0 4.5
- Bavaria Radler 4.5
- Cornet Oaked 9.5
- Molen Vuur en Vlam IPA 9.5
- Liefmans Fruitesse 7.5
- Desperados 7.5
- Bavaria Wit 0.0 5

BUBBELS

GLAS FLES

- | | | |
|-------------------------------------|---|------|
| Jaume Serra Cava Brut Nature 18,5cl | | 11 |
| Val d'Óca Prosecco Frizzante | | 39 |
| Pommery Champagne Brut Royal | | 59.9 |
| Bubbles 0.0 | 7 | 29 |

COCKTAILS

- Pornstar Martini 10
- Espresso Martini 10
- Mojito 10

Dranken

PSV

- Barros Port Ruby 5.5
- Barros Port White 5.5
- Barros Port Tawny 5.5
- Sherry Dry 5.5
- Sherry Medium Dry 5.5
- Martini Bianco 5.75
- Martini Rosso 5.75
- Martini Fiero 5.75
- Martini Bellini 5.75

RUM

- Bacardi Carta Blanca 5
- Bacardi Carta Negra 5.5
- Bacardi Lemon 5
- Bacardi Razz 5
- Bacardi Ocho 7.5
- Bacardi Caribbean Spiced 7
- Bacardi Añejo Cuatro 7

WODKA

- Eristoff 5.25
- Grey Goose 8.5

GIN

- Bombay Sapphire Gin 6.5
- Bombay Bramble 7
- Bombay Presse 7
- Hendrick's Gin 8

TEQUILA

- Cazadores Blanco 6
- Cazadores Reposado 7

LIKEUR

- Amaretto 5.35
- Aperol 4.75
- Baileys 5.25

- Campari 5.25
- Cointreau 6.5
- D.O.M. Benedict 6.5
- Drambuie 6.5
- Grand Marnier Rouge 6.5
- Passoa 5
- Kahlua 5.25
- Limoncello Luxardo 5.25
- Licor 43 5.25
- Malibu Coconut Rum 4.5
- Safari 4.5
- ST-GERMAIN 8
- Tia Maria 5.25
- Southern comfort 6.5

WHISKEY

- Aberfeldy 12 years 10.5
- Craiggelachie 13 years 9.5
- Dewar's White Label 6.5
- Dewar's 12 years 8.5
- Glenfiddich 12 years 9.5
- Jack Daniels 8.5
- Jameson 5.5
- Jim Beam 7
- JW Red Label 6.5
- JW Black label 9.5
- JW Gold label 10.5
- Monkey Shoulder 8.5
- Royal Brackla 12 years 11

COGNAC

- Courvoisier VS 7.5
- Hennessy VS 9.5
- Remy Martin VSOP 10.5
- Remy Martin XO 19



Snacks

TOEKAN PLATEAU 19.5

Olijven, zoute nootjes, fuet, kaasblokjes, vers breekbrood met aioli, 4 knapperige cheese fingers en 4 bitterballen

BITTERBALLEN 7.5

8 bitterballen geserveerd met heerlijke fijne mosterd

ORIËNTAL GAMBA 10.5

8 krokante gamba's geserveerd met chilisaus

SPICY CHICKEN TENDERS 9.5

6 ambachtelijke kipkrokantjes met chilisaus

NACHO'S 12.5

Gegratineerde nacho's met kaas, salsa, guacamole en jalapeño

BROODPLANKJE 6.5

Knapperig breekbrood met aioli, zachte kruidenboter en grove tomatentapenade

GEMENGD BITTERGARNITUUR 9.5

Een mix van 10 soorten verrukkelijke hapjes geserveerd met mayonaise en mosterd

CHEESE FINGERS 9.5

8 knapperige cheese fingers gevuld met oude kaas geserveerd met chilisaus

Allengenen

More languages



VAN DER VALK
HOTEL TIEL