

## Lunchgerechten

### Viking "thin bread" Wrap

Wrap met gerookte zalm, roomkaas en spinazie, gearneerd met sla, wasabi en sojasaus **€7.75**

### Chevre fortuna

Heerlijke biologische vierecke belegd met honing klaverkaas (geit), wortelsalade en rucola, geserveerd met een honingmosterd dressing **€7.00**

### Carpaccio quadrato

Knapperig zuurdesembrood, rijkelijk belegd met carpaccio, kaas, rucola, pijnboompitten en een heerlijke pestodressing **€9.50**

### Nr.47 (Yuk ngau)

Gewokte ossenhaas in oestersaus geserveerd met gebakken rijst **€9.50**

### Pane caldo

Warme Italiaanse bol met salami, kaas, ham, uienringen en tomaat, gratineerd met pesto en mozzarella **€7.25**

### Uitsmijter Jumbo

Drie boterhammen royaal belegd met rosbief, ham, fricandeau, drie eieren en een bolletje huzarensalade **€7.00**

### Brochette Royal

Gemarineerde kipspies (180gr.) geserveerd met atjar en friet **€9.25**

### Original Beef burger

XXL beefburger op een grote vloerkadet met ui, tomaat, komkommer, ananas, kaas en bacon geserveerd met friet en zigeunersaus.

Bereid zoals uw hem wenst raw, medium of well done **€8.75**

### Omelet Saumon

Omelet met gerookte zalm, groene kruiden en een scheutje room, geserveerd met toast **€7.75**

## Koude voorgerechten

### Viaans proeverijtje

Een combinatie van gerookte zalm en paling, carpaccio met dressing en oude kaas, parmaham met meloenen gefrituurde gamba's met pikante saus **€14.50**

### Tartaar van tonijn

Op Oosterse wijze met sojasaus, wasabi en een dim sum koekje **€10.50**

### King Crab

Royale quenelle echte King krabsalade met heerlijke gemarineerde mango **€10.50**

### Gerookte zalm

Op een bedje van fijne ijsbergsla, omgeven met een kruidige dressing met fijne uitjes en kappertjes **€9.75**

### Paling duo

Een heerlijke combinatie van Hollands gerookte en Oosters gemarineerde paling **€9.75**

### Vitello tonato

Rosé gebraden kalfsvlees, Romaanse sla met romige dressing en een stukje lauwwarme gegrilde tonijn **€9.75**

### Carpaccio grande

Royale portie dun gesneden lendebeefstuk met kruidendressing, gemengde sla, olijven, cherrytomaat, pijnboompitten en geschaafde Parmezaanse kaas **€11.00**

### Cocktail Trio

Noorse garnalen met fijne ijsbergsla, Hollandse garnalen met mango, rivierkreeftenstaartjes met meloenbolletjes, geserveerd met cocktailsaus naar eigen recept **€12.50**

### Parmaham

Met een salade van in pesto gemarineerde olijven, tomaat en mozzarella bolletjes **€9.75**

### Baquette d'ail

Ruim mandje stokbrood met kruidenboter **€3.50**

\* *bij alle voorgerechten serveren wij toast en boter.*

## Salades

### Lente salade

Schijfjes krielaardappel, heerlijke jonge kropsla, kruidendressing, gekonfijte tomaatjes afgemaakt met een gepocheerd ei **€9.50**

### Salade du chef

Een heerlijke slacombinatie van jonge slablaadjes en fijne ijsbergsla rijkelijk gegarneerd met blokjes feta, broodcroutons, gerookte zalm en kruidendressing **€9.50**

### Spinazie 'Popeye' salade

Bladspinazie met feta, kwartelei, pijnboompitten afgemaakt met een heerlijke romige dressing, natuurlijk mag olijfje niet ontbreken **€9.50**

### De buurman van Herman

Salade van ijsbergsla en rucola, met tomaat, komkommer, walnoot warme geitenkaas in spek en een honingmosterd dressing **€9.50**

### Caesar salad

Originele ceasar salade van Romeinse sla, pijnboompitten, geschaafde Parmezaanse kaas, gebraden kipfilet en ansjovis uiteraard met de klassieke smaakvolle dressing **€9.50**

### Plate de viande

Onze luxe variant op de hors d'oeuvre met paté, kalfsrosbief, gerookte kip, parmaham en boerenachterham met diverse garnituren en uiteraard een bolletje vleessalade **€11.00**

### Assiette Riche

Hors d'oeuvre op een andere manier; met Hollandse garnalen, gerookte paling, krab, gerookte zalm, rivierkreeftjes begeleid met romige cocktailsaus en zalmsalade **€11.00**

\* ***bij alle salades serveren wij toast en boter.***

## Soepen

### De Terre

Heerlijke aardappel truffelsoepje met een lepel kalfs carpaccio €5.00

### Pompoensoep

Met een knapperige pompoentwister €4.75

### Bisque d'Homard

Heerlijke soep van Zeeuwse kreeft, afgemaakt met cognac en room €5.00

### Groentetuintje

Goed gevulde soep van groenten, vermicelli en soepballetjes €4.50

### Champignonsoep

Romige soep met schijfjes champignons €4.75

### Zwiebel lekker

Gevulde uiensoep met een crisper Reypenaer €4.75

### Deliziosi Pommodori

Heerlijke tomatensoep met Italiaanse kruiden en soepballetjes €4.50

### Soupe au poulet

Kippensoep met stukjes vlees, prei en vermicelli €4.50

## Warme voorgerechten

### Schaal en schelp

In knoflookolie gebakken gamba's en mosselen met garnituur van rode ui, prei en verse kruiden **€9.00**

### Ris de veau

Zwezerik op een pastinaakpuree omgeven met pittige kreeftenjus **€8.50**

### Escargots op de Franse manier

Slakken in een heerlijke Provençaalse saus van champignons, ui, kruiden en rode wijn geserveerd met stokbrood **€9.00**

### Fungi Brindisi

Gebakken champignons met ham en Italiaanse kruiden, geserveerd met toast en kruidenboter **€8.00**

## Vegetarisch menu

Voor onze gasten die geen vlees of vis wensen, hebben wij een selectie van vegetarische producten gemaakt en hiermee een dagelijks wisselend menu samengesteld, bestaande uit:

Amuse

\*\*\*

Voorgerecht

\*\*\*

Hoofdgerecht

met drie begeleidende bijgerechten

**€19.00**

***Glutenvrij, zoutvrij of een ander dieet? Geeft U dit alstublieft door aan de bediening. Dan kunnen wij erop toezien bij de bereiding en ervoor zorgen dat het helemaal naar wens is.***

## Visgerechten

### Spigola pastinaca

Op de huid gebakken zeebaars op een puree van pastinaak begeleid met een heerlijke paprikasaus **€17.50**

### Nautica Norsk

In de kruidenboter gebakken zalmfilet met mosselen en rivierkreeftenstaartjes, geserveerd met nantuasaus **€18.00**  
*Kleine portie* **€15.50**

### Tuna

Medium gegrilde tonijn (lauw) met wakame, gewokte taugé en prei, teriyakisaus en een Japans koekje **€19.50**  
*Kleine portie* **€16.00**

### Pizzaro Hollandaise

Op de huid gebakken kabeljauw op een bed van pasta met roomsaus, gekonfijte kerstomaat en pittige tapenade met Old Amsterdam **€18.00**

### Zeetong à la meunière

Royale zeetong (500gr.) gebakken en geserveerd met roomboter **€32.50**

### Sliptong Benjamin

Drie gebakken sliptongen met witte wijnsaus **€19.50**  
*Kleine portie* **€16.50**

***Op verzoek serveren wij rijst (110 cal.) of gekookte krieltjes (65 cal.) in plaats van gebakken aardappeltjes en friet bij onze hoofdgerechten.***

***De vermelde calorieën zijn een indicatie.***

## Vleesgerechten

### C.C.C. (caribien corn chicken)

Gevulde maïskipfilet met paprikasaus en gepofte knoflook €16.50

### Tournedos perle rouge

Met gekruide uitjes in een tomatensaus bereid met rode wijn €20.50

*Kleine portie* €16.50

### Schnitzel oriental

Met tjap tjoy garnituur, Chinese kruidensaus en een pittig gekruide loempia €15.50

### Prime beef rib eye

Gegrilde Noord-Amerikaanse rib eye (280gr.) geserveerd met knoflookboter €21.00

### Boys beef

Haasbiefstuk met in bierbeslag gefrituurde uienringen en knoflookjus €20.50

### Lady steak

Kalfsbiefstuk met een luchtige bearnaise saus €19.75

### Lamshaas delicious

Gebakken lamshaasjes op een provinciaals taartje met een kruidige saus van rode wijn €19.00

### Mixed grill

Combinatie van varkenshaasmedaillon, lamsburger, biefstuk en kipfilet, geserveerd met bacon en drie koude sauzen €18.00

### Varkenshaas Char Sheaw

Met gewokte taugé, ui en paprika, overgoten met een heerlijke Indonesische sojasaus €15.50

***Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroente, friet en gebakken aardappeltjes. U kunt ook de hoofdgerechten combineren met room-, stroganoff- of pepersaus.***

## Dessert

### Coupe egoïst

Royale ijscoupe met vers fruit, vier bollen ijs, petit pâtisserie en een grote toef slagroom **€6.00**

### Vitamientje

Partjes bloedsinaasappel en rode grapefruit met Grand Marnier ijs en een koude sinaasappelsabayon **€5.50**

### Dame blanche

Klassieker van twee bollen vanille ijs, slagroom en een sauciere warme chocolade saus **€5.50**

### Dame noir

Onze variant op de "dame blanche", chocolade ijscake, perzik ijs en warme chocolade saus **€5.50**

### American Sunday dream

Heerlijke chocolademousse, banaan met frambozensaus en sinaasappel Grand Marnier ijs uiteraard met een toef slagroom **€5.50**

### \*Hollands Trots

Heerlijke verse aardbeien met vanille-ijs en een royale toef slagroom **€6.00**

### \*Trio Penotti

Aardbeien-, witte chocolade- en bruine chocolade mousse samen met verse aardbeien en een toefje slagroom **€5.50**

### Timo kindercoupe

Ijsbeker om mee te nemen gevuld met twee smaken ijs, een royale toef slagroom en een ijskoekje **€2.50**

### Schilders palet

Voor de liefhebber van een klein ijsje.  
Smaakpalet van kleine ijsbolletjes, slagroom en dessertsausjes **€3.25**

### Palet obst

Verse vruchtensalade en suikervrij ijs **€5.50**  
Voor onze gasten met een gluten-, lactose- of pinda beperking serveren wij U een sorbet ijs.

**\* indien voorradig**

## **Traditionele kaart**

Volgens de van der Valk traditie vind u in onze menukaart een pagina met klassieke gerechten die wij in vele filialen serveren. Om de keuze niet moeilijker te maken hebben wij gemeend om niet alle gerechten combinaties op te schrijven. Onze bedieningsmedewerkers kunnen u hierover verder informeren en zullen samen met onze keukenbrigade er alles aan doen om het diner aan uw wensen te laten voldoen.

**Uitsmijters naar keuze €6.50**  
met ham, kaas, spek, rosbief of fricandeau

**Omelet naar keuze €6.50**  
met ham, kaas, champignons of boerengarnituur

**Huzarensalade €7.00**

**Hollandse garnalen €11.50**

**Varkenshaas €13.25**

**Tournedos €19.00**

**Hollandse biefstuk €13.00**

**Gehakte biefstuk €12.00**

**Schnitzel €12.50**

**Cordon bleu €13.75**

**Chateau Briand (voor 2 personen) €41.50**

Uiteraard kunt u bovenstaande hoofdgerechten van de specialiteitenkaart combineren met onderstaande sauzen of garnituren

### **Sauzen**

Champignon-roomsaus, stroganoff saus, pepersaus, satésaus, rode wijnsaus, kaassaus, bearnaisesaus, witte wijnsaus **€2.00**

### **Garnituren**

Gebakken champignons, gebakken uien, portie spek of Mexicaans garnituur. **€2.50**  
Alle garnituren serveren wij met kruidenboter