Welkom bij
Van der Valk Hotel Arnhem

Seizoensgebonden keuken

Onze menukaart is zorgvuldig samengesteld op basis van verse en seizoensgebonden ingrediënten, onder leiding van chef-kok Roy Volkers.

3-gangenmenu

Naast de à la carte gerechten bieden we ook de mogelijkheid om een smakelijk 3-gangenmenu samen te stellen voor slechts
€ 42,50 per persoon. De gerechten waaruit u kunt kiezen, zijn gemarkeerd met ons herkenbare -logo.

Hotelgasten met een diner voucher voor een 3-gangenmenu kunnen een keuze maken uit deze gerechten.

Allergieën of dieetwensen?

In onze keuken wordt gewerkt met de 14 meest voorkomende allergenen.
gluten | ei | vis | pinda | noten | soja | lactose | schaaldieren | weekdieren | selderij | mosterd | sesamzaad | sulfiet | lupine

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons, zodat wij u kunnen helpen met het maken van de juiste keuze.

Heeft u vragen of opmerkingen, dan horen wij het graag. Ons team staat voor u klaar.

Namens het hele team,

Eet Smakelijk

Hotelarnhem | HotelArnhem | hotelarnhem | Van der valk Hotel Arnhem

WIJNKAART

Deze wijnkaart is met zorg samengesteld door onze sommelier Mark Bergevoet en bevat zowel klassieke als moderne wijnen.

Onze sommelier heeft buiten de wijnkaart ook nog speciale wijnen, die perfect passen bij de gerechten van vandaag en uw persoonlijke voorkeuren. Aarzel niet om ernaar te vragen; hij deelt graag zijn aanbevelingen!

Onze huiswijnen staan vermeld op de drankenkaart. Vraag er gerust naar bij een van onze medewerkers.

Champagne
Pommery "Brut Silver" | Frankrijk
Elegante geuren van peer, citrus en toast. Een aangename frisheid en een delicate bubbel met wat romigheid in de finale.
0,75 | 80,00
1,5 L | 130,00

Pommery "Brut Rosé Royal" | Frankrijk
Een heerlijk zachte champagne gemaakt van Pinot Noir. Verkwikkend als aperitief maar ook een goede begeleider van lichte visgerechten.
0,75 L | 80,00

Ruinart Blanc de Blancs
100% Chardonnay. Aanhoudende frisse bubbels met tonen van citrusvruchten. Een feestelijk aperitief!
0,75 L | 120,00

ROSÉ

8,00 | 40,00
Toos | Côtes de Provence | Frankrijk
Gemaakt door de kleinkinderen van tante Toos. Heerlijk zacht met een frisse, levendige afdronk die doet denken aan bosaardbeitjes.

7,00 | 35,00
Chateau Favori | Côtes de Provence | Frankrijk BIO
Onze nieuwste ontdekking! Zuiver, zacht en vernieuwend mag je deze rosé zeker noemen, gemaakt op biologische wijze.

WIJN VAN HET MOMENT
Elke seizoen presenteren we een zorgvuldig gekozen witte of rode wijn die perfect past bij het seizoen en onze menukaart. Vraag ernaar bij onze medewerkers of bekijk de seizoenswijn bij de entree.

WIT

29,50 **Grüner Veltliner | Sepp Moser | Oostenrijk**
Biodynamisch, met een heldere, pure smaak, gemaakt van de meest aangeplante druif van Oostenrijk. BIO

35,50 **Riesling | Reichsrat von Buhl | Pfalz**
Een zeer frisse en droge Riesling zoals Riesling hoort te zijn. Heerlijk op het terras of bij voorgerechten met vis of schaal- en schelpdieren.

34,50 **Verdejo | Castelo de Medina | Rueda | Spanje**
Herkenbare Verdejo met een frisse geur en fruitige smaak, wat doet denken aan verse ananas en passievrucht. Het rijpe zuurtje in de afdronk maakt hem levendig en dorstlessend.

36,50 **Albariño | Coral do Mar | Rias Baixas**
Knisperend frisse en fruitige wijn met een zilte toets. Heerlijk bij alles wat uit de zee komt.

37,50 **Chardonnay DMZ | Stellenbosch | Zuid-Afrika** BIO
De druiventeler van 'De Morgenzon' is ervan overtuigd dat het laten klinken van Barokmuziek de druivenstokken stimuleert, wat resulteert in de allerbeste druiven.

39,50 **Hãhã Sauvignon Blanc | Marlborough | Nieuw-Zeeland**
"Hãhã" betekent "smakelijk en weelderig" in de Maori-taal. De smaak is fris en fruitig, met tonen van kruisbes, mango, limoen en passievrucht.

65,00 **Duckhorn Chardonnay | Napa Valley | Verenigde staten**
Door dat deze wijn in eikenhout vergist is, herken je niet alleen een duidelijke houttoets maar ook een goede kruidige afdronk. Ook zijn termen als dik en weelderig op z'n plaats bij deze wijn.

ROOD

29,50 **Negroamaro Privata | Cantine Due Palme | Apulië | Italië**
Zachte, volle wijn uit Zuid-Italië met tonen van rood fruit en eikenhout. Perfect bij milde vleesgerechten.

37,50
7,50 **Pinotage | Barista | Franschhoek | Zuid Afrika**
Typische Zuid Afrikaanse druif. Kruidige wijn met accenten van zwarte peper, rijpe pruimen met een lange en krachtige afdronk.

34,50
7,00 **Montepulciano d'Abruzzo | Giuliano | Collefrisio | Abruzzen | Italië** BIO
Typische Italiaanse, zachte maar krachtige en volle rode wijn. Tonen van rijpe kers en rijpe bramen met een stevige afdronk door 6 maanden lagering op nieuw eikenhout.
Ook als magnum verkrijgbaar 1,5 L | 75,00

72,50 **Fratelli Seghesio | Barolo 2019 | Piëmonte | Italië**
Volgens velen is Barolo één van de beste wijnen van Italië. Naast verleidelijk zwart fruit met uiteraard een stevige bite is deze al op dronk. Een goede combinatie met alle gerechten van ons Arnhems Angus.

77,50 **Chateau Musar 2018 | Bekaa Valley | Libanon**
Een krachtige wijn met een unieke smaak, na zes jaar kelder rijping vrijgegeven. Perfect bij stevig vlees of wild.

57,50 **Saint Joseph 'Reflet' | Domaine Francois Villard | Rhône**
100% Syrah. Krachtige en peperige rode wijn uit het noorden van de Rhône. Heerlijk bij vlees en grill gerechten.

110 **Pinot Noir 2022 | Kosta Browne | Russian River Valley | Verenigde Staten**
Deze prijswinnende Californische Pinot Noir blinkt uit in subtiliteit. Kruidige houttonen, afgewisseld met verleidelijk bosfruit en een hint van salmiak.

LUNCHGERECHTEN

Van 11:00 tot 17:00 uur.

14,00 **12-uurtje** | tomatensoep | kroket | mini broodje carpaccio

15,00 **Rundercarpaccio** | Italiaanse bol | pesto oude kaas | rucola | pijnboompitten

13,50 **Broodje gezond** | geitenkaas | avocado | zongedroogde tomaat | komkommer

12,50 **Brie** | uit de oven | brood | salade

v.a. 11,50 **Uitsmijter of omelet** | keuze uit ham, kaas of bacon
Keuze uit wit of bruin brood

15,50 **Uitsmijter carpaccio *of* zalm**

12,50 **Kroketten op brood** | twee rundvleeskroketten | mosterd
Keuze uit wit of bruin brood
Ook glutenvrij mogelijk

12,50 **Vega kroketten op brood** | twee groenten kroketten | mosterd
Keuze uit wit of bruin brood

14,50 **BLT Sandwich** | bacon | sla | tomaat | truffelmayonaise

18,00 **Bento Box** | zalm sashimi | gefrituurde garnaal | gyoza | Oosterse salade

19,50 **Runder Cheeseburger** | cheddar | brioche brood | bacon | little gem | ui | barbecue saus | frites

23,50 **Kipspies** | 250 gr. | bonen | cassave | atjar | rijst | satésaus

17,50 **Smashed avocado** | brioche brood | oude kaas | tomaat | gebakken ei | ui

TOSTI'S

8,50 **Classic** | ham | kaas

9,50 **Spanish** | chorizo | kaas | tomaat | ui | aïoli

9,75 **Tuna Melt** | tonijn | ui | kaas | pesto

9,50 **Vega** | geitenkaas | walnoot | honing

MAALTIJDSALADES

16,50 **Caesar salade** | Romaine sla | bacon oude kaas | krokante kip | dressing

17,00 **Ocean salade** | garnalen | gerookte zalm | limoen | radijs

15,50 **Geitenkaas salade** | honing | noten

17,50 **Poké bowl** | rijst | avocado | mango | komkommer | gember | wakame | sojabonen | keuze uit krokante kip of zalm

KIDS LUNCH

5,50 **Kids tosti** | ham en /of kaas

5,50 **Kids tomatensoepje**

6,50 **Kroketje** | 1 kroket | wit of bruin brood

Naast de à la carte gerechten bieden we ook de mogelijkheid om een smakelijk **3-gangenmenu seizoensmenu** samen te stellen voor slechts **€ 42,50** per persoon.

De gerechten waaruit u kunt kiezen, zijn gemarkeerd met ons herkenbare Toekan logo.

Hotelgasten met een **diner voucher** voor een 3-gangenmenu seizoensmenu kunnen een keuze maken uit deze gerechten.

VOORGERECHTEN KOUD

Diner dagelijks van 12:00 uur tot 22:00 uur

- 6,50 **Versgebakken brood** | met boter en olijventapenade
- 15,00 **Rundercarpaccio** | pesto | oude kaas | rucola | pijnboompitten
- 15,50 **Tonijn tartaar** | komkommer | wasabi
- 16,00 **Vitello tonnato** | tonijn mayonaise | kapperappeltjes
- 18,00 **Bento Box** | zalm sashimi | gefrituurde garnaal | gyoza | Oosterse salade
- 18,50 **Proeverij van** | tonijn | bruschetta | vitello
- 14,50 **Stracciatella kaas** | gemarineerde tomaten | rucola | walnoot
- 12,50 **Bruschetta** | tomaat | basilicum | sjalotten

VOORGERECHTEN WARM

- 8,00 **Toscaanse tomatensoep** | crème fraîche | gehaktballetjes
- 8,50 **Soep van het seizoen**
  onze bedieningsmedewerkers informeren u graag!
- 13,00 **Kip gyoza** | plum saus | sesam | bosui
- 14,00 **Gamba piri piri** | pittig | aïoli

Wijnkaart

Naast ons uitgebreide assortiment Van der Valk-huiswijnen heeft onze ervaren sommelier, Mark Bergevoet, een gevarieerde wijnkaart samengesteld met wijnen van over de hele wereld. Voorin de kaart vindt u een overzicht van ons aanbod, met zowel klassiekers uit traditionele wijnlanden als verrassende ontdekkingen.
Heeft u advies nodig of bent u benieuwd naar de wijn van het moment? Onze bedieningsmedewerkers helpen u graag!

HOOFDGERECHTEN

Diner dagelijks van 12:00 uur tot 22:00 uur

VLEESGERECHTEN

22,00 **Onze klassieke schnitzel** | citroen
Saus naar keuze

23,50 **Schnitzel Forestière** | champignons | bacon | ui

34,50 **Tournedos** | geroosterde seizoensgroenten | pepersaus
Wijnsuggestie: Montepulciano d'Abruzzo | Giuliano | 7,00 per glas | 34,50 per fles

26,50 **Risotto** | kalfswang | artisjok

26,50 **Eendenborst** | gekarameliseerde bospeen | sinaasappelsaus

Dagprijs **Wild van het seizoen** | rode kool | spruiten
onze bedieningsmedewerkers informeren u graag!

29,50 **Entrecote** | 200 gr. | jus de veau | doperwt | peulen

23,50 **Kipspies** | 250 gr. | bonen | cassave | atjar | rijst | satésaus

75,00 **Chateau Briand (2 personen)** | 440 gr. | geroosterde seizoensgroenten | salade | Stroganoffsaus
Wijnsuggestie: Pinotage | Barista | Franschhoek | 7,50 per glas | 37,50 per fles

VISGERECHTEN

29,50 **Kabeljauw** | hete bliksem | Granny smith | appelstroop

27,00 **Roodbaars** | pastinaak | groene curry | zeekraal

28,50 **Gebakken zalm** | courgette | kruidenkorst
Wijnsuggestie: Toos Rosé | Provence | Frankrijk | 8,00 per glas

Dagprijs **Vis van het seizoen**
onze bedieningsmedewerkers informeren u graag!

VEGETARISCHE GERECHTEN

24,50 **Tagliatelle** | truffel | Pecorino | cherry tomaat

Wijnsuggestie: Custoza | Monte del Frà | Veneto | Italië 6,50 per glas | 34,50 per fles

23,50 **Knolselderij steak** | geroosterde paprika | blauwaderkaas

23,50 **Risotto** | artisjok | oude kaas | kruidenolie

VOOR DE KLEINE TREK

20,50 **Lady steak** | rump steak | 125 gram | ARNHEM ANGUS | geroosterde seizoensgroenten

19,50 **Kipspies** | bonen | cassave | atjar | rijst | satésaus

20,50 **Gebakken zalm** | courgette | kruidenkorst

SAUZEN

champignonroomsaus | rodewijnsaus
peperroomsaus | stroganoff saus | satésaus

BIJGERECHTEN

Bij uw hoofdgerecht serveren wij frites op tafel, extra frites bijbestellen mag altijd. Het is ook mogelijk om onderstaande extra bijgerechten te bestellen.

4,50 **Gebakken Roseval aardappelen** | uit de oven

4,50 **Salade** | little gem sla | croutons | ei | cherrytomaat

4,50 **Groenten** | verse seizoensgroenten

Arnhem Angus

Bij Van der Valk Hotel Arnhem werken we samen met Arnhem Angus.
Arnhem Angus staat voor eerlijk, lokaal en duurzaam rundvlees. Het vlees komt van runderen die opgroeien op boerderij De Koningspleij in Arnhem. Van koe tot op het bord, alles gebeurt lokaal en met zorg voor dier en natuur.

DESSERTS

8,50 **Dame Blanche** | vanille-ijs | chocolade brownie | warme chocoladesaus | slagroom

9,00 **Panna cotta** | koffie | gezouten karamel ijs | koffielikeur mousse

9,50 **Honingbombe** | vijgensorbet

9,50 **Tartelette** | pistache | witte chocolade-ijs

9,00 **Vanille crème brulee** | hazelnoot roomijs

v.a. 3,00 **Koffie of thee met lekkernij naar keuze**

1,50 Macaron

1,50 Chocoladerots

1,50 Chocoladetruffel

BORRELHAPPEN

6,50 **Versgebakken brood** | met boter en olijventapende

8,50 **Bitterballen** | mosterd | 8 stuks

8,50 **KaasTengels** | chilisaus | 8 stuks

8,75 **Garnalen torpedo's** | chilisaus | 8 stuks

10,50 **Haute friture** | 12 stuks gemengd bittergarnituur

18,50 **Borrelplank** | diverse soorten worst | gedroogde ham | kazen | olijven | brood

Heeft u allergieën? Onze bedieningsmedewerkers informeren u graag over de allergenen!

De Hoge Veluwe

Van der Valk Hotel Arnhem is gelegen aan de rand van het Nationaal Park de Hoge Veluwe. In het park bevindt zich tevens het Kröller-Müller Museum met moderne kunst en is er een beeldentuin. Door de ligging van het hotel is het de perfecte uitvalsbasis voor fietsers en wandelaars. Een bezoek aan Burgers' Zoo en het Nederlands Openluchtmuseum zijn ook zeker aan te raden. Voor de shoppers is de binnenstad van Arnhem een aanrader en ligt op slechts tien minuten rijden van het hotel.

Eet Smakelijk

Hotelarnhem | HotelArnhem | hotelarnhem | Van der valk Hotel Arnhem