


# Welkom bij Van der Valk Hotel Arnhem

## Seizoensgebonden keuken

Onze menukaart is zorgvuldig samengesteld op basis van verse en seizoensgebonden ingrediënten, door ons gemotiveerde keukenteam.

## 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*



## 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

8,00 | 40,00

7,00 | 35,00

7,50 | 36,00

## ROSÉ

### Toos | Côtes de Provence | Frankrijk

Gemaakt door de kleinkinderen van tante Toos. Heerlijk zacht met een frisse, levendige afdronk die doet denken aan bosaardbeitjes.

### Chateau Favori | Côtes de Provence | Frankrijk

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.

Onze wijn van het moment:

### Pinot Blanc Réserve | Domaine Fernand Engel | Elzas | Frankrijk

Een heerlijke, klassieke biodynamische wijn uit de Elzas. Perfect voor bij onze asperge gerechten.



## WIT

- 29,50 **Grüner Veltliner | Sepp Moser | Oostenrijk**  
Biodynamisch, met een heldere, pure smaak, gemaakt van de meest aangeplante druif van Oostenrijk. 
- 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**   
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 **Hāhā Sauvignon Blanc | Marlborough | Nieuw-Zeeland**  
"Hāhā" 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 **Pinotage | Barista | Franschoek | Zuid Afrika**   
7,50 Typische Zuid Afrikaanse druif. Kruidige wijn met accenten van zwarte peper, rijpe pruimen met een lange en krachtige afdronk.
- 34,50 **Montepulciano d'Abruzzo | Giuliano | Collefrisiso | Abruzzen | Italië**   
7,00  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 | frites | 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 | aioli
- 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 **Burrata** | gemarineerde tomaten | rucola | Aceto-siroop 
-  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
-  14,50 **Gamba piri piri** | pittig | aioli

### 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

### VLEESGERECHTEN

- F 22,00 **Onze klassieke schnitzel** | citroen  
Saus naar keuze
- F 23,50 **Schnitzel Forestière** | champignons |  
bacon | ui
- 34,50 **Tournedos** | geroosterde  
seizoensgroenten | pepersaus  
I *Wijnsuggestie: Montepulciano d'Abruzzo |  
Giuliano | 7,00 per glas | 34,50 per fles*
- F 26,50 **Kalfswang** | risotto | artisjok
- F 26,50 **Eendenborst** | gekarameliseerde bospeen  
| sinaasappelsaus
- 29,50 **Asperges à la Flamande** | asperges | ham  
| boter | krieltjes  
I *Wijnsuggestie: Pinot Blanc Réserve | Domaine Fernand  
Engel | Elzas | Frankrijk | 7,50 per glas | 36,00 per fles.*
- 29,50 **Entrecôte** | 200 gr. | kruidenboter |  
gebakken asperges in truffel
- F 23,50 **Kipspies** | 250 gr. | bonen | cassave | atjar |  
frites | satésaus
- 75,00 **Chateau Briand (2 personen)** | 440 gr. |  
champignons | geroosterde  
seizoensgroenten | salade | Saus naar keuze  
I *Wijnsuggestie: Pinotage | Barista | Franschoek |  
7,50 per glas | 37,50 per fles*

### VISGERECHTEN

- 26,50 **Gamba** | lintpasta | knoflook | lamsoor
- F 27,00 **Roodbaars** | risottorijst | groene curry |  
zeekraal
- F 28,50 **Gebakken zalm** | courgette | kruidenkorst  
I *Wijnsuggestie: Toos Rosé | Provence | Frankrijk |  
8,00 per glas*
- 31,00 **Zalm** | asperges | Hollandaise saus |  
krieltjes  
I *Wijnsuggestie: Pinot Blanc Réserve | Domaine Fernand  
Engel | Elzas | Frankrijk | 7,50 per glas | 36,00 per fles.*

## VEGETARISCHE GERECHTEN

- 24,50 **Tagliatelle** | truffel | Pecorino | cherry  
tomaat V  
I *Wijnsuggestie: Custoza | Monte del Frà | Veneto |  
Italië | 6,50 per glas | 34,50 per fles*
- 23,50 **Knolselderij steak** | geroosterde  
paprika | blauwaderkaas V
- F 23,50 **Risotto** | artisjok | oude kaas |  
kruidenolie V

## VOOR DE KLEINE TREK

- F 21,50 **Lady steak** | rump steak | 125 gram |    
geroosterde seizoensgroenten
- 19,50 **Kipspies** | bonen | cassave | atjar |  
frites | satésaus
- 21,50 **Gebakken zalm** | 100 gr. | courgette |  
kruidenkorst

## SAUZEN

champignonroomsaus | Hollandaise  
saus | peperroomsaus | stroganoff  
saus | satésaus

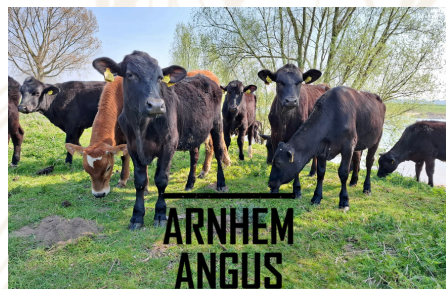
## BIJGERECHTEN

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

- 9,00 **Asperges** (5 stuks) | boter | peterselie
- 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
  - 8,50 **Blondie** | mangosorbet | seizoensfruit
  - 9,50 **Pistachemousse** | pistache crumble | witte chocolade-ijs | frambozen
  -  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.

