

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



LUNCHGERECHTEN

Van 11:00 tot 17:00 uur.

- 14,50 **12-uurtje** | tomatensoep | kroket | mini broodje carpaccio
- 15,50 **Carpaccio broodje** | ciabatta | pesto | parmezaan | pijnboompitten | rucola
- 15,50 **Z&A** | brioche | gerookte zalm | avocado | gebakken ui | mango
- 15,00 **Gamba brioche** | brioche | gamba | tartaarsaus | rucola
- 14,50 **Getoast notenbrood**
blauwschimmelkaas | roodlof | appel
brunoise | walnoten | honing ✓
- 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**
Keuze uit wit of bruin brood
- 12,50 **Kroketten op brood** | twee
rundvleeskroketten | mosterd
Keuze uit wit of bruin brood
- 12,50 **Vega kroketten op brood** | twee
groentekroketten | mosterd ✓
Keuze uit wit of bruin brood
- 16,00 **Lotusbrood met buikspek** | Aziatisch buikspek | taugésalade | komkommer | hoisinsaus | bosui | koriander
- 22,50 **Kipspies** | 200 gr. | bonen | cassave | atjar | frites | satésaus | gebakken ui
- 18,50 **Bento Box** | zalm sashimi | 2 gefrituurde garnalen | tonijn tataki | crushi | wakame
- 19,50 **Runder Cheeseburger** | brioche | cheddar | little gem | gekarameliseerde ui | sweet chili mayonaise | frites 
- 14,50 **MC Sandwich** | wisselend specialiteiten broodje van de chefs

TOSTI'S

- 8,50 **Classic** | ham | kaas
- 9,75 **Tuna Melt** | tonijn | ui | kaas | piccalillymayonaise
- 9,50 **Vier kazen** | selectie van vier wisselende soorten kaas | salie ✓
- 9,50 **Sabich Vegan** | aubergine | tahin crème mango-ambasaus ✓

MAALTIJDSALADES

- 16,50 **Caesar salade** | little gem | crispy bacon | parmezaan | krokante kip | croutons
- 15,00 **Citrus salade** | wortel | cashewnoten | edamame | sinaasappel | gember | citroengras dressing ✓
- 15,50 **Peer en geitenkaas salade** | peer | geitenkaas | gele biet | hazelnoot | roodlof ✓



KIDS LUNCH

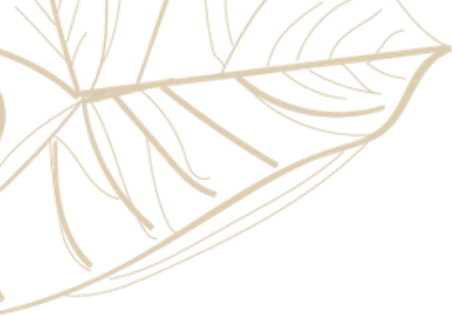
- 5,50 **Kids tosti** | ham en/of kaas
- 5,50 **Kids tomatensoepje**
- 6,50 **Kroketje** | 1 kroket | wit of bruin brood

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.





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.

VOORGERECHTEN KOUD

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

- 6,50 **Versgebakken brood** | met kerrie mayonaise | huisgemaakte kruidenboter ✓
-  15,50 **Rundercarpaccio** | pesto | parmezaan | rucola | pijnboompitten
-  14,50 **Makreel rillette** | gerookte makreel | krokant roggebrood | appel brunoise | komkommer | mierikswortelcrème
- 17,50 **Tonijntataki** | sesam | wakamesalade | ricotta-avocadocrème | mandarijndressing
- 18,50 **Bento Box** | zalm sashimi | 2 gefrituurde garnalen | tonijn tataki | crushi | wakame
-  14,50 **Wildpaté** | vlierbessencompote | notenbrood
-  15,00 **Gerookte eend** | karamel | stoofpeer | portstroop | roodlof | radijs | cornichons
-  14,50 **Burrata** | pompoen | walnoten | vijgen | gemarineerde cherrytomaten ✓
-  13,50 **Bietencarpaccio** | appel | cashewnoot | citroengras dressing ✓

VOORGERECHTEN WARM

-  8,00 **Toscaanse tomatensoep** | crème fraîche | gehaktballetjes
-  8,50 **Soep van het seizoen**
onze bedieningsmedewerkers informeren u graag!
-  13,50 **Kip gyoza** | plum saus | sesam | bosui
- 14,50 **Gamba piri piri** | pittig | aioli
- 15,50 **Buikspek** | hoisinsaus | oosterse salade | sesam

MAALTIJDSALADES

- 16,50 **Caesar salade** | little gem | crispy bacon | parmezaan | krokante kip | croutons
- 15,00 **Citrus salade** | wortel | cashewnoten | edamame | sinaasappel | gember | citroengras dressing ✓
-  15,50 **Peer en geitenkaas salade** | peer | geitenkaas | gele biet | hazelnoot | roodlof ✓



HOOFDGERECHTEN

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

VLEESGERECHTEN

-  22,50 **Onze klassieke schnitzel** | citroen |
saus naar keuze
- 24,00 **Schnitzel Forestière** | champignons |
bacon | ui
-  22,50 **Kipspies** | 200 gr. | bonen | cassave | atjar |
frites | satésaus
-  24,50 **Wildstoof op grootmoeders wijze** |
zuurkool | gebakken appel |
aardappelpuree
-  24,00 **Parelhoen suprême** | zuurkool |
paddenstoelen | peperkoek brunoise | jus
van parelhoen
- 28,00 **Kalfswang brunoise** | ravioli | beurre
noisette | waterkers | artisjok |
knoflookcroutons | pecorino
- 26,50 **Eendenborst** | gekarameliseerde
bospeen | aardappelmousseline | saus
van roodfruit
-  25,50 **Wildzwijn procureur** | omwikkeld met
pancetta | aardappel-wortelzalf |
vlierbessenjus
- 28,50 **Hertenbiefstuk** | 190 gr. |
bospaddenstoelen | wildjus |
aardappelmousseline | stoofpeer
-  *Wijnsuggestie: Rioja Crianza | Ramón Bilbao
7,50 per glas | 37,50 per fles*
- 34,50 **Tournedos** | 180 gr. | kurkuma puree |
gebakken prei | paddenstoelen | saus van
gepofte knoflook
-  *Wijnsuggestie: Montepulciano d'Abruzzo |
Giuliano | 7,00 per glas | 34,50 per fles*
- 29,50 **Entrecote** | 225 gr. | huisgemaakte
kruidenboter | aardappelrösti | rode-
uiencompote
- 75,00 **Chateaubriand (2 personen)** | 440 gr. |
aardappelrösti | gebakken paddenstoelen
| rode-uiencompote | 2 sauzen naar keuze

SAUS NAAR KEUZE

champignonroomsaus | pepersaus |
stroganoffsaus | satésaus | saus van
roodfruit | wildjus | extra saus bijbestellen
3,50

VISGERECHTEN

-  27,00 **Gamba** | linguine | aglio e olio | courgette
parels
- Wijnsuggestie: Toos | Côtes de Provence | Frankrijk
8,00 per glas | 40,00 per fles*
-  28,50 **Gebakken zalm** | 200 gr. | courgette |
kruidengratin | wortelzalf
- 44,50 **Zeetong** | 400/500 gr. | beurre noisette |
waterkers | frisse salade | citrusdressing

VEGETARISCHE GERECHTEN

-  23,50 **Tagliatelle** | pomodoro | parmezaan |
basilicum ✓
- Wijnsuggestie: Pinot Blanc van Engel |
7,00 per glas | 35,00 per fles*
-  23,50 **Ravioli met artisjok en pecorino** | beurre
noisette | waterkers | knoflookcroutons ✓
- 22,50 **Aubergine steak** | kastanje zalf |
gekarameliseerde bospeen | waterkers |
krokante hazelnoot ✓

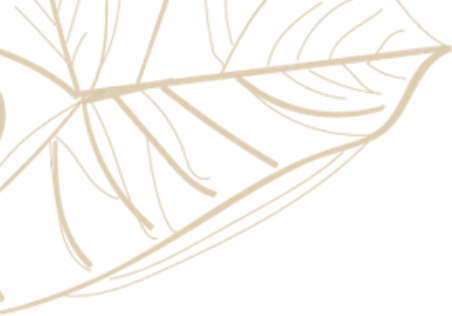
VOOR DE KLEINE TREK

-  22,50 **Lady steak** | 100 gr. | rump steak 
seizoensgroenten | saus naar keuze
- 20,50 **Wildzwijnprocureur** | 100 gr.
Omwikkeld met pancetta | aardappel-
wortelzalf | vlierbessenjus
- 21,50 **Gebakken zalm** | 100 gr. | courgette |
kruidengratin | wortelzalf

BIJGERECHTEN

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

- 5,00 **Oven aardappel** | roseval | knoflook
- 4,50 **Frisse salade**
- 4,50 **Groenten** | verse seizoensgroenten



DESSERTS

-  9,00 **Dame Blanche** | vanille-ijs | chocolade brownie | warme chocoladesaus | slagroom
-  9,00 **Kaneelbroodje** | gekarameliseerde korst | tiramisu-ijs
-  9,00 **Pumpkin spice latte** | witte chocolade | sinaasappelsorbet
-  9,50 **Vanille crème brûlée** | perensorbet 
- 13,50 **Kaasplankje** | notenbrood | stoofpeerchutney | vier wisselende kazen
- 9,50 **Tarte tatin** | karamelpeer | griekse yoghurt met vanille

- v.a. 3,50 **Koffie of thee met lekkernij naar keuze**
- 2,00 Macaron
- 2,00 Chocoladerots
- 2,00 Chocoladetruffel

BORRELHAPPEN

- 6,50 **Versgebakken brood** | met kerrie mayonaise | huisgemaakte kruidenboter 
- 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** | charcuterie | kaas | olijven | brood | vier bitterballen

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