

Welcome at Van der Valk Hotel Arnhem

Seasonal cuisine

Our menu is carefully crafted based on fresh and seasonal ingredients, under the direction of chef Roy Volkers.

3-course menu

Besides the à la carte dishes, we also offer the possibility to compose a tasty 3-course menu for only € 39.50 per person. The dishes to choose from are marked with our recognizable -  logo.

Hotel guests with a voucher for a 3-course menu can choose from these dishes.

Allergies or dietary requirements?

Our kitchen works with the 14 most common allergens.
gluten | egg | fish | peanut | tree nuts | soy | lactose | shellfish | celery | mustard | sesame seed | sulfite
| lupin

Do you have a food allergy? Please report it to us so we can help you make the right choice.

If you have any questions or comments, please let us know. Our team is at your service.

On behalf of the whole team,

Enjoy your meal



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!

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 | 70,00

1,5 L | 125,00

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 | 72,50

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.



4,75 | 23,50

HUISWIJN M-SELECTION

M-Selection | Wit | Sauvignon Blanc

Elegante, florale aroma's met citrusfruit. Zeer levendige, maar zachte smaak.

4,75 | 23,50

M-Selection | Wit | Chardonnay

Aroma's van boomgaardfruit, vooral peer en abrikoos. Hinten van tropisch fruit en bloemen.

4,75 | 23,50

M-Selection | Wit | Pinot Grigio

Mild, rond en kruidig met hinten van meloen en amandel. Heeft een klein zoetje.

4,75 | 23,50

M-Selection | Wit | Blanc Moelleux (zoet)

Lekker rijp geel fruit in de neus. De smaak is knisperend fris en heerlijk zoet.

4,75 | 23,50

M-Selection | Rosé

Rijke aroma's van rood bessenfruit en perensnoepjes.

4,75 | 23,50

M-Selection | Rood | Merlot

Aantrekkelijke aroma's van bramen en hinten van drop. Een smakelijk palet van rijp fruit en zachte afdronk.

4,75 | 23,50

M-Selection | Rood | Cabernet Sauvignon

Aroma's van zwarte en rode bessen. De smaak is rijk en krachtig.

6,00 | 27,50

M-Selection | Mousseurand | Cuvée Prestige

Fris, delicaat, droog, levendige bubbels, appel en citrus.

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



Onze nieuwste ontdekking! Zuiver, zacht en vernieuwend mag je deze rosé zeker noemen, gemaakt op biologische wijze.



WIT

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

32.50 **Weissburgunder | Stefan Winter |
 Rheinhessen**
 Een frisse, sappige droge witte wijn uit
 Duitsland, licht mineralig met een ronde
 afdronk. 

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.

34.50 **Custoza | Monte del Frà | Veneto | Italië**
 Geurige, sappige droge witte wijn, heerlijk
 bij gevogelte en pastagerechten.
 Druivensoort: Garganega, Trebbiano
 Toscano en Cortese

35.00 **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. 

36.50 **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.

62.50 **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

28.50 **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**
 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 |
 Collefrisio | Abruzzo | Italië** 
 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.
 Druivensoort: Nebbiolo

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.
 Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Cinsault
 en Carignan

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.



LUNCH DISHES

From 11 a.m. to 5 p.m.

- 13,50 **Mid-day snack** | tomato soup | croquette | mini Eggs Benedict salmon sandwich
- 14,50 **Beef carpaccio** | Italian roll | pesto | Parmesan | arugula | pine nuts
- 14,50 **Pasty with game ragout.**
- 14,50 **Flatbread** | Halloumi | Baba ganoush | Bell pepper ✓
- 12,50 **Brie** | from the oven | bread | salad ✓

from. 10,50 **Fried eggs or omelette** | choices of ham, cheese, bacon, roast beef and / or salmon

Choice of white or brown bread

- 12,50 **Croquettes on bread** | two beef croquettes | mustard

Choice of white or brown bread

Also vegetarian possible ✓

Also gluten-free available

- 14,50 **BLT Sandwich** | bacon | lettuce | tomato | truffle mayonnaise
- 17,50 **Bento Box** | salmon sashimi | sushi | dim sum | Oriental salad
- 18,50 **Smashburger** |  cheddar | brioche bread | jalapeno | bacon | little gem | onion | barbecue sauce | fries
- 17,50 **Vegetarian Plant-Based Burger** | Beyond Meat | brioche bread | cheddar | little gem | jalapeno | onion | barbecue sauce | frites ✓

GRILLED SANDWICHES

- 8,50 **Classic** | ham | cheese
- 9,50 **Spanish** | chorizo | cheese | tomato | onion | aioli
- 9,50 **Sunrise** | cheddar | bacon | sundried tomatoes
- 9,50 **Tuna Melt** | tuna | onion | cheese | pesto
- 9,50 **Vega** | goat cheese | walnut | honey ✓

MEAL SALADS

- 15,50 **Caesar salad** | romaine lettuce | bacon | Parmesan | crispy chicken | dressing
- 16,50 **Ocean salad** | shrimps | smoked salmon | lime | radish
- 15,50 **Goat cheese salad** | honey | nuts ✓
- 17,50 **Poké bowl** | rice | avocado | mango | cucumber | ginger | wakame | soybeans | choice of crispy chicken or salmon



KIDS LUNCH

- 5,50 **Kids sandwich** | ham and / or cheese
- 5,50 **Kids tomato soup**
- 5,50 **Croquette** | 1 croquette | white or brown bread



In addition to the à la carte dishes, we also offer the possibility of putting together a tasty **3-course seasonal menu** for only **€39.50 per person**.

The dishes to choose from are marked with our recognizable Toekan logo.

Hotel guests with a **dinner voucher** for a 3-course seasonal menu can choose from these dishes.

STARTERS

Dinner daily from 12:00 p.m. to 10:00 p.m.

- | | |
|---|--|
|  8,00 Tuscan tomato soup sour cream meatballs |  14,50 Gamba piri piri spicy aioli |
|  8,00 Soup of the season
our serving staff will be happy to inform you! |  15,50 Salmon miso wakame soybean yogurt |
| 6,50 Freshly baked bread with butter and dip  | 17,50 Bento Box salmon sashimi sushi dim sum Oriental salad |
|  14,50 Venison pâté brioche fig hazelnut |  13,50 Tarte tatin shallots balsamic vinegar blue cheese walnuts  |
|  14,50 Beef carpaccio pesto Parmesan arugula pine nuts |  14,50 Bruschetta mushrooms truffle cream ricotta  |
| 16,50 Steak tartare Parmesan truffle mayonnaise egg yolk cream | |

Wine List

Besides our extensive range of Van der Valk house wines, our experienced sommelier, Mark Bergevoet, has put together a varied wine list with wines from all over the world. At the front of this menu you will find an overview of our offer, with both classics from traditional wine countries and surprising discoveries.

Would you like advice on the wines or are you curious about the wine of the moment? Our wait staff will gladly advise you!





MAIN COURSES

Dinner daily from 12:00 p.m. to 10:00 p.m.

MEAT

-  21,50 **Our classic schnitzel** | lemon
Sauce of choice
-  22,50 **Schnitzel forestière** | mushrooms | bacon | onion
- 34,50 **Beef tenderloin** | roasted seasonal vegetables | bearnaise sauce
-  26,50 **Venison steak** | mushrooms | Brussels sprouts | almonds
Wine suggestion: Montepulciano d'Abruzzo | Giuliano | 7,00 per glas | 34,50 per bottle
-  26,50 **Duck breast** | pak choi | Japanese dressing
-  26,50 **Wild boar** | red cabbage | mousseline | balsamic sauce
- 36,50 **Entrecote** | 300 gr. |  chimichurri | roasted onion
- 75,00 **Ribeye (2 persons)** | 500 gr. |  roasted | seasonal vegetables | salad | béarnaise sauce and red wine sauce
Wine suggestion: Pinotage | Barista | Franschoek | 7,50 per glass | 37,50 per bottle



FISH

-  27,50 **Monkfish** | mousseline | spinach | pancetta | beurre blanc
Wine suggestion: Mourgues du Gres Blanc | France | 7,00 per glass
- 42,00 **Dover sole** | lemon
-  28,50 **Baked salmon** | zucchini | herb crust
Wine suggestion: Toos Rosé | Provence | 8,00 per glas
-  27,50 **Pike-perch** | fennel | eel sauce

VEGETARIAN

- 23,50 **Ravioli** | lime 
-  23,50 **Indian curry** | chickpeas | basmati rice | papadum | vegan 
-  23,50 **Risotto** | mushrooms | Parmesan cheese | herb oil 

FOR THE SMALL APPETITE

- 20,50 **Lady steak** | rump steak | 125 g |  roasted seasonal vegetables | bearnaise sauce
- 17,50 **Small chicken schnitzel** | lemon
Sauce of choice
- 20,50 **Baked salmon** | courgette | herb crust

SAUCES

mushroom cream sauce | red wine sauce | pepper sauce | bearnaise sauce

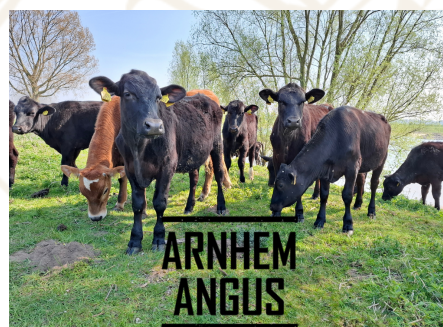
SIDE DISHES

We serve fries with your main course. You can always order extra fries. You can also order the following side dishes.

- 4,50 **Baked Roseval potatoes**
- 4,50 **Spicy wedges** | aioli
- 4,50 **Salad** | little gem | croutons | egg | cherry tomato | dressing
- 4,50 **Vegetables** | fresh seasonal vegetables

Arnhem Angus

At Van der Valk Hotel Arnhem, we collaborate with Arnhem Angus. Arnhem Angus stands for honest, local, and sustainable beef. The meat comes from cattle raised at De Koningspleij farm in Arnhem. From cow to plate, everything is done locally with care for both the animals and nature.





DESSERTS

-  8,50 **Dame Blanche** | vanilla ice cream | chocolate brownie | hot chocolate sauce | cream
-  9,00 **Lemon cake** | white chocolate | mango | 'hangop'
-  9,00 **Apple and cherry** | apple sorbet
-  9,00 **Apple tarte tatin** | salted caramel ice cream
- 12,00 **Cheese** | four kinds of Dutch cheeses | chatter bread | fig chutney

from. 3,00 **Coffee or tea with a dessert of your choice**

- 1,50 Macaron
- 1,50 Chocolate rocks
- 1,50 Chocolate Truffle

SNACKS

- 6,50 **Freshly baked bread** | with butter and dip ✓
- 8,50 **'Bitterballen' - Dutch meat-based snacks** | mustard | 8 pieces
- 8,50 **'KaasTengels'** | chili sauce | 8 pieces ✓
- 8,50 **Shrimp torpedoes** | chili sauce | 8 pieces
- 8,50 **Vegetarian spring rolls** | chili sauce | 8 pieces ✓
- 10,50 **Haute friture** | 12 pieces of mixed snacks
- 18,50 **Charcuterie-platter** | various kinds of sausages | dry-cured ham | cheeses | olives | bread

Do you have any allergies? Our serving staff will be happy to inform you about allergens!

The Hoge Veluwe

Van der Valk Hotel Arnhem is located on the edge of the Hoge Veluwe National Park. The park is also home to the Kröller-Müller Museum with modern art and a sculpture garden. The hotel's location makes it the perfect base for cyclists and hikers. A visit to Burgers' Zoo and the Dutch Open Air Museum are also highly recommended. For shoppers, downtown Arnhem is highly recommended and is just a ten-minute drive from the hotel.





Eet smakelijk



Hotelarnhem | HotelArnhem | hotelarnhem | Van der valk Hotel Arnhem