WELKOM BIJ
VAN DER VALK HOTEL
ARNHEM

In 2020 heeft Restaurant ‘De Veluwe’ een volledige metamorfose ondergaan. We zijn enorm trots op het eindresultaat en hopen dat u zult genieten van de ambiance, de nieuwe gerechten op de menukaart en natuurlijk onze onveranderde gastvrijheid.

Seizoensgebonden
De menukaart is samengesteld op basis van verse en seizoensgebonden producten. Op die manier wordt u ieder seizoen opnieuw verrast door de verschillende gerechten.

Driegangenmenu
Naast de à la carte gerechten is het ook mogelijk een driegangenmenu samen te stellen voor €37,50 per persoon. De gerechten waar u uit mag kiezen, zijn aangegeven met ons toekan logo. Heeft u vragen over of suggesties voor de menukaart, laat het ons vooral weten!

Allergie of dieetwensen?
Indien u allergisch bent voor specifieke voedingsmiddelen, verwijzen we u graag naar de allergenen die vermeld staan achter ieder gerecht. De cijfers geven aan welke ingrediënten het gerecht bevat, dit helpt u bij het maken van de juiste keuze. Heeft u toch nog vragen? Onze medewerkers helpen u graag!

Eet, drink en geniet!

Met gastvrije groeten namens het hele team,

Van der Valk Hotel Arnhem

VAN DER VALK
HOTEL ARNHEM

Lunchgerechten

Flammküchen – crème fraîche / olijf / feta / rucola / rode ui 1 7 — € 10,50

Waldkorn gerookte makreelsalade – rode ui / appel / kappertjes 1 3 5 7 — € 12,50

Oerbrood carpaccio – oude kaas / rucola / truffelmayonaise / pijnboompitten
cherrytomaat / keuze uit meergranen- of witbrood 1 7 — € 13,50

Kroketten op brood – twee rundvleeskroketten / mosterd
keuze uit meergranen- of witbrood 1 2 6 7 10 11 — € 9,00
**ook vegetarisch mogelijk*

Uitsmijter of omelet – ham, kaas, rosbief, bacon en/of zalm
keuze uit meergranen- of witbrood 1 2 3 7 — v.a. € 8,50

Hamburger XL – Black Angus burger / brioche brood / muhammara
knapperige salade / kaas / bacon / frites 1 2 5 7 — € 16,50

Kipsaté – kokosrijst / bonen / atjar / emping 1 5 6 7 11 — € 16,50

Tosti's

Classic – ham / kaas 1 7 — € 7,00

Vega – Taleggio kaas / walnoten / honing / muhammara 1 5 7 — € 9,50

Spanish – chorizo / kaas / tomaat / ui / aïoli 1 7 — € 9,50

Ocean – tonijn / kaas / pesto / tomaat / aïoli 1 3 7 — € 9,50

Maaltijdsalades (groot/klein)

Tempeh salade – feta / kikkererwten / muhammara
pijnboompitten / avocado 1 5 6 7 11 — € 14,50 / € 9,75

Caesar salade – gerookte kip / Parmezaanse kaas / bacon / ei
croutons 1 2 7 11 — € 14,50 / € 9,75

Salade niçoise – tonijn / ei / bonen / olijven 2 3 7 11 — € 15,50 / € 10,75

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GLUTEN	EI	VIS	PINDA'S	NOTEN	SOJA	MELK	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN	SELDERIJ	MOSTERD	SESAMZAAD	LUPINE	ZWAVELDIOXIDE

VAN DER VALK
HOTEL ARNHEM

Soepen

Toscaanse tomatensoep – mascarpone basilicumcrème / gehaktballetjes 1 2 7 10	€ 6,50
Soep van het seizoen – onze bedieningsmedewerkers informeren u graag!	€ 7,00

Voorgerechten

Versgebakken brood met diverse dips 1 5 7	€ 6,50
Bruschetta – mozzarella / tomaat / ui / basilicum 1 7	€ 11,50
Steak tartaar – ossenworst / truffelmayonaise / eidooier / Parmezaans krokantje 1 2 7 11	€ 12,50
Rundercarpaccio – truffelmayonaise / rucola / oude kaas / pijnboompitten 7	€ 13,50
Gerookte makreel – brioche / geitenkaas / komkommer / avocado 3 5 7 12	€ 13,50
Haring – appel / haring kaviaar / crème fraîche / bieten / ui 3 7	€ 14,50
Kalfspastrami – tonijnmayonaise / kappertjes / cherrytomaat 3 7	€ 14,50

Vleesgerechten

Onze klassieke schnitzel – citroen / seizoensgroenten / *saus naar keuze 1 2 6 7	€ 18,50
Schnitzel Forestière – champignons / bacon / ui 1 2 6 7	€ 20,50
Kipsaté – kokosrijst / bonen / atjar / emping 1 5 6 7 11	€ 23,50
Porchetta – buikspek / zoete aardappel / paksoi / hoisin / 5 spices 1 5 6 7	€ 25,50
Rumpsteak – aardappelmousseline / champignons / seizoensgroenten / mosterdsaus 7 11	€ 29,50
Gegrilde ribeye – mango / komkommer / basilicum 7	€ 32,50
Côte de boeuf (2 personen) – asperge / cherrytomaat / geroosterde ui 7	€ 69,00

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GLUTEN	EI	VIS	PINDA'S	NOTEN	SOJA	MELK	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN	SELDERIJ	MOSTERD	SESAMZAAD	LUPINE	ZWAVELDIOXIDE

VAN DER VALK
HOTEL ARNHEM

Visgerechten

Black Tiger spaghetti – Black Tiger garnalen / courgette rode peper / knoflook 1 3 8	€ 22,50
Vis van het moment – vraag onze bedieningsmedewerkers 3 7	dagprijs
Klassieke mosselpan – frites / brood met diverse dips 1 7 9	€ 24,50
Gegrilde tonijn – tomaat / lamsoren / gember 3 7	€ 27,50

Vegetarische gerechten

Melanzane – aubergine / courgette / mozzarella / Parmezaanse kaas / basilicum 1 7	€ 19,50
Jackfruit rendang – jasmijnrijst / tempeh / kokos 4 7 11	€ 21,50

Voor de kleine trek

Kleine schnitzel – *saus naar keuze 1 2 6 7	€ 14,50
Kleine schnitzel Forestière – champignons / bacon / ui 1 2 6 7	€ 15,50
Kipsaté – kokosrijst / bonen / atjar / emping 1 5 6 7 11	€ 16,50
Vis van het moment – vraag onze bedieningsmedewerkers 3 7	€ 18,50

Bijgerechten nieuwe stijl

Nederland wordt steeds gezonder! We hebben onderzocht hoe we onze gasten kunnen verleiden tot het eten van (meer) groenten. Verrassend genoeg blijkt dat mensen groenten die op het bord liggen vaker opeten dan groenten die apart in een bakje worden geserveerd. Omdat wij willen verduurzamen en voedselverspilling willen tegengaan, hebben wij onze bijgerechten aangepast. Bij alle hoofdgerechten serveren we nu huisgemaakte compote van het seizoen en frites. Wanneer u naast de groenten die op het bord liggen alsnog een apart schaaltje groenten wenst, serveren wij u dit graag!

VAN DER VALK
HOTEL ARNHEM

Desserts

Dame Blanche – chocolademousse / vanille ijs / chocolade brownie
warme chocoladesaus 1 2 5 6 7 € 7,50

Pure chocolade – witte chocolade bros / vanille crème / karamel 1 2 6 7 € 8,00

Watermeloen – pistache / roomkaas / tequila 2 5 7 € 8,00

Aardbeien Romanoff – aardbei / sorbetijs / slagroom / wodka 7 € 8,50

Koffie of thee naar keuze met lekkernij – stel zelf uw friandises samen v.a. € 2,75
Macaron à € 1,50 1 5 7
Granola chocoladerots à € 1,00 4 5 7
Chocoladetruffel à € 1,00 5 7

Kaasplateau – 4 kaassoorten / notenbrood / confit 1 4 5 7 € 9,50

Borrelhappen

Gemarineerde olijven – met feta € 4,50

Versgebakken brood met dips € 6,50

Tonijn paté – geserveerd met toast en aïoli € 6,50

Makreelfilet met augurk in pittige olie – geserveerd met toast en aïoli € 7,25

Sardines met groenten in pittige olie – geserveerd met toast en aïoli € 7,25

Bitterballen – mosterd / 8 stuks € 7,50

Kaasstengels – chilisaus / 8 stuks € 7,50

Gamba kroketjes – mayonaise / 6 stuks € 7,50

Vegetarische loempia's – chilisaus / 8 stuks € 7,50

Steak tartaar – ossenworst / eidooier / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas € 8,50

Warme nacho's – crème fraîche / gesmolten kaas € 9,50

Gamba's in knoflook en peper olie € 9,50

Charcuterie – diverse vleeswaren, kazen en olijven € 14,50

Borrelplank mix – kaasstengels / bitterballen / biologische kaas (groot) € 18,50
rauwe ham / gedroogde worst / truffelmayonaise / brood (klein) € 12,50

**Heeft u allergieën? Onze collega's informeren u graag over de allergenen!*