

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





Lunchgerechten

Flammkuchen – crème fraîche / olijf / feta / rucola / rode ui 17 	€ 10,50
Waldkorn gerookte zalm – rode ui / appel / kappertjes 1357	€ 12,50
Oerbrood carpaccio – oude kaas / rucola / truffelmayonaise / pijnboompitten cherrytomat / keuze uit meergranen- of witbrood 17	€ 13,50
Kroketten op brood – twee rundvleeskroketten / mosterd keuze uit meergranen- of witbrood 12671011 <i>*ook vegetarisch mogelijk </i>	€ 9,00
Uitsmijter of omelet – ham, kaas, rosbief, bacon en/of zalm keuze uit meergranen- of witbrood 1237	v.a. € 8,50
Hamburger XL – Black Angus burger / brioche brood / muhammara knapperige salade / kaas / bacon / frites 1257	€ 16,50
Kipsaté – kokosrijst / bonen / atjar / emping 156711	€ 16,50



Tosti's

Classic – ham / kaas 17	€ 7,00
Vega – Taleggio kaas / walnoten / honing / muhammara 157  	€ 9,50
Spanish – chorizo / kaas / tomaat / ui / aioli 17	€ 9,50
Ocean – tonijn / kaas / pesto / tomaat / aioli 137	€ 9,50

Maaltijdsalades (groot/klein)

Najaar salade – pompoen / gorgonzola / peer / walnoot / rode ui 56711 	€ 14,50 € 9,75 
Caesar salade – krokante kip / Parmezaanse kaas / bacon / ei croutons 12711	€ 14,50 € 9,75 
Salade niçoise – tonijn / ei / bonen / olijven 23711	€ 15,50 € 10,75 

Soepen

- Toscaanse tomatensoep – mascarpone basilicumcrème / gehaktballetjes 12710 € 6,50 
- Soep van het seizoen – onze bedieningsmedewerkers informeren u graag! € 7,00 

Voorgerechten

- Versgebakken brood met diverse dips 157  € 6,50
- Tartelette - peer / gorgonzola kaas / walnoot / witlof 17   € 11,50 
- Steak tartaar – ossenworst / truffelmayonaise / eidooier / Parmezaans krokantje 12711 € 12,50 
- Rundercarpaccio – truffelmayonaise / rucola / oude kaas / pijnboompitten 7 € 13,50 
- Zalm – dille / komkommer / venkel/ yoghurt 35712 € 13,50 
- Tonijn tartaar – appel / bieslook / crème fraîche / wasabimayonaise / sesam 37 € 14,50
- Vitello tonnato van kalfspastrami - tonijnmayonaise / kappertjes / cherrytomaat 37 € 14,50
- Wildpaté– brioche / abrikozenjam / zoetzuur 1257 € 12,50 

Vleesgerechten

- Onze klassieke schnitzel – citroen / seizoensgroenten / *saus naar keuze 1267 € 18,50 
- Schnitzel Forestière – champignons / bacon / ui 1267 € 20,50 
- Kipsaté – kokosrijst / bonen / atjar / emping 156711 € 23,50 
- Runderentrecote – aardappelmousseline / paddenstoel / seizoensgroenten /truffeljus 1711 € 29,50
- Zacht gegaarde runderwang – / risotto / salie / pompoen/ rode wijn saus 1567 € 25,50 
- Iberico rug filet – aardappel tortilla / rode knoflook saus / gepofte paprika salsa 7 € 28,50
- Chateau briand (2 personen) – paddenstoel / cherrytomaat / geroosterde ui 7 € 69,00
Bereidingstijd van +/- 25 minuten
- Wildstoof – hete bliksem / paddenstoel / wildjus 1711 € 24,50 



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12






13








14

Visgerechten

Black Tiger spaghetti – Black Tiger garnalen / courgette rode peper / knoflook 138	€ 22,50 
Vis van het moment – vraag onze bedieningsmedewerkers 37	dagprijs 
Victoriabaars – brandade / tuinerwten / tomaat / bisque 179 	€ 24,50
Gegrilde tonijn – noedels / edamame / hoisin saus 37	€ 27,50

Vegetarische gerechten

Melanzane – aubergine / courgette / mozzarella / Parmezaanse kaas / basilicum 17 	€ 19,50 
Jackfruit rendang – jasmijnrijst / tempeh / kokos 4711 	€ 21,50 
Ravioli - artisjok / pecorino / salie boter / tomaat 17 	€ 21,50

Voor de kleine trek

Kleine schnitzel – *saus naar keuze 1267	€ 14,50
Kleine schnitzel Forestière – champignons / bacon / ui 1267	€ 15,50
Kipsaté – kokosrijst / bonen / atjar / emping 156711	€ 16,50
Vis van het moment – vraag onze bedieningsmedewerkers 37	€ 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!

Desserts

Dame Blanche – chocolademousse / vanille ijs / chocolade brownie warme chocoladesaus 12567	€ 7,50	🍴
Brownie – hazelnoot / karamel/ baileys ijs 1267	€ 8,00	🍴
Crème brûlée – tonka bonen / nougat ijs 257	€ 8,00	🍴
Cannoli scomposto – ricotta / sinaasappel / pistache / chocolade7	€ 8,50	🍴
Koffie of thee naar keuze met lekkernij – stel zelf uw friandises samen <i>Macaron à € 1,50 157</i> <i>Granola chocoladerots à € 1,00 457</i> <i>Chocoladetruffel à € 1,00 57</i>	v.a. € 2,75	
Kaasplateau – 4 kaassoorten / notenbrood / confit 1457	€ 9,50	

Borrelhappen

Gemarineerde olijven – met feta	€ 4,50
Versgebakken brood met dips	€ 6,50
Tonijn paté – geserveerd met toast en aioli	€ 6,50
Makreelfilet met augurk in pittige olie – geserveerd met toast en aioli	€ 7,25
Sardines met groenten in pittige olie – geserveerd met toast en aioli	€ 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 rauwe ham / gedroogde worst / truffelmayonaise / brood	(groot) € 18,50 (klein) € 12,50

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