

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

Oerbrood mashed avocado – gepocheerd ei / tomaat / sla 1357 	€ 11,50
Pita pulled pork – atjar/ sriracha mayonaise / rode ui / pita brood 17	€ 12,50
Oerbrood Zwitserse kaas – gedroogde ham / vijgen / hazelnoten / uiencompote 15	€ 12,50
Oerbrood warm gerookte zalm – avocado / radijs / cherrytomaat 137	€ 13,50
Oerbrood carpaccio – oude kaas / rucola / pesto / pijnboompitten cherrytomaat 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)

Poké bowl – mango / rode ui / wasabi crackers / ingelegde gember edamame / wakame / komkommer 13571112 <i>met krokante kip óf tonijnsashimi</i>	€ 14,50
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 – crème fraîche / gehaktballetjes 12710 € 7,00 
- Soep van het seizoen – onze bedieningsmedewerkers informeren u graag! € 7,50 

Voorgerechten

- Versgebakken brood met boter 17  € 6,50
- Gegrilde tomaat – feta / basilicum / tomatengranité / witlof 1457   € 11,50 
- Steak tartaar – ossenworst / truffelmayonaise / eidooier / Parmezaans krokantje 12711 € 12,50 
- Rundercarpaccio – pesto / rucola / oude kaas / pijnboompitten 7 € 13,50 
- Warm gerookte zalm – bieslook / komkommer / kruidenyoghurt 37 € 14,50 
- Tonijn ceviche – groene peper / limoen / mango / rode ui / sesam 3712 € 14,50
- Gebakken zwezerik – appel / pompoen / calvados / witlof 7 € 14,50

Vleesgerechten

- Onze klassieke schnitzel – citroen / seizoensgroenten / *saus naar keuze 1267 € 18,50 
- Schnitzel Forestière – champignons / bacon / ui 1267 € 20,50 
- Kipsaté – kokosrijst / bonen / atjar / cassave 1567 € 23,50 
- Zacht gegaarde kalfs-ossobuco – saffraan risotto 157 € 25,50 
- Speenvarken racks – groene kruiden 1257 € 28,50
- Runder ribeye – chimichurri / seizoensgroenten 711 € 29,50
- Chateau briand (2 personen) – paddenstoel / cherrytomaat / geroosterde ui 7 € 69,00
Bereidingstijd van +/- 25 minuten



GLUTEN

1



EI

2



VIS

3



PINDA'S

4



NOTEN

5



SOJA

6



MELK

7



SCHAALDIEREN

8



WEEKDIEREN

9



SELDERIJ

10



MOSTERD

11



SESAMZAAD

12



LUPINE

13





ZWAVELOXIDE

14

Visgerechten

Black Tiger spaghetti – garnalen / courgette / bisque 13810	€ 22,50	f
Vis van het moment – vraag onze bedieningsmedewerkers 37 	dagprijs	f
Gegrilde tonijn – pic de gallo / bonen / mais 3	€ 28,50	
Zeetong – peterselie krieltjes / boter 137	€ 37,50	

Vegetarische gerechten

Gnocchi – duxelles / schuim van oude kaas / salie / saus van boleten 17 	€ 19,50	f
Thaise curry – rijst / broccoli / kokos / cassave / pinda 14711 	€ 21,50	f

Voor de kleine trek

Kipsaté – kokosrijst / bonen / atjar / emping 156711	€ 16,50
“Lady steak” ribeye – chimichurri 711	€ 18,50
Vis van het moment – vraag onze bedieningsmedewerkers 37	€ 18,50



Sauzen

Champignon roomsaus	Stroganoffsaus
Rode wijnsaus	Peppersaus

Bijgerechten nieuwe stijl

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte compote van het seizoen en frites. Wilt u graag gebakken aardappelen, frisse salade of extra groente bij uw hoofdgerecht dan kunt u dit aangeven bij uw bestelling.

Desserts

Dame Blanche – chocolademousse / vanille ijs / chocolade brownie warme chocoladesaus 12567	€ 7,50 
Panna cotta – rood fruit / munt / citroensorbet 1567	€ 8,00 
Tarte tatin van appel – vanillemousse / karamelijs 1257	€ 8,00 
Parfait – likeur 43 / witte chocolade / espresso 257	€ 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
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
Warme nacho's – crème fraîche / gesmolten kaas	€ 9,50
Gamba's in knoflook en peper olie	€ 9,50
Bittergarnituur – 8 stuks	€ 7,50
Borrelplank mix – bittergarnituur / biologische kaas gedroogde worst / truffelmayonaise / brood	€ 18,50

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