

WELKOM BIJ VAN DER VALK HOTEL ARNHEM

Seizoensgebonden

Onze chef-kok Roy Volkers heeft de menukaart 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!

Wijnkaart

Naast onze uitgebreide Van der Valk huiswijnen heeft onze sommelier Mark Bergevoet een wijnkaart samengesteld met wijnen over de hele wereld. Zo vindt u op de kaart enkele wijnen uit de klassieke wijnwereld maar laat u ook eens verrassen door een prachtige rode wijn uit het Midden-Oosten. Wilt u meer weten over onze wijnen, vraag ernaar bij een van onze collega's.

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 gehele team,


Van der Valk Hotel Arnhem

Lunchgerechten van 11:00 uur tot 17:00 uur

Keuze uit wit of bruin desem brood

Hummus – halloumi / rode ui / courgette / noten 1 5 7 12 	€ 11,50
Iberico ribfingers – atjar / hoisin / rode ui 1 4 11	€ 12,50
Zwitserse kaas – gedroogde ham / vijgen / hazelnoten / uiencompote 1 5	€ 12,50
Zalm – avocado / radijs / cherrytomaat 1 3 7	€ 13,50
Carpaccio – oude kaas / rucola / pesto / pijnboompitten 1 7	€ 13,50
Kroketter op brood – twee rundvleeskroketteren / mosterd 1 2 6 7 10 11 <i>*ook vegetarisch mogelijk</i>	€ 9,00
Uitsmijter of omelet – keuze uit ham, kaas, rosbief, bacon en/of zalm 1 2 3 7 	v.a. € 8,50
Hamburger XL – Black Angus burger / brioche brood / bbq saus salade / kaas / bacon / uienringen / frites 1 2 5 7	€ 17,50
Kipsaté – sajoer boontjes / atjar / cassave 1 5 6 7 11	€ 16,50

Tosti's

Classic – ham / kaas 1 7	€ 7,00
Vega – Taleggio kaas / walnoot / honing / muhammara 1 5 7	€ 9,50
Spanish – chorizo / kaas / tomaat / ui / aioli 1 7 	€ 9,50
Ocean – tonijn / kaas / pesto / tomaat / aioli 1 3 7	€ 9,50



Maaltijdsalades (groot/klein)

Poké bowl – mango / rode ui / wasabi crackers / ingelegde gember edamame / wakame / komkommer 1 3 5 7 11 12 met krokante kip óf tonijnsashimi	€ 14,50
Caesar salade – krokante 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

Soepen

Toscaanse tomatensoep – crème fraîche / gehaktballetjes **1 2 7 10** € 7,00 f

Soep van het seizoen - onze bedieningsmedewerkers informeren u graag! € 7,50 f

Voorgerechten

Versgebakken brood met boter **1 7** € 5,50

Burrata – tomaat / basilicum / olijven / aceto balsamico **7** € 11,50 f

Steak tartaar – ossenworst / truffelmayonaise / eidooier / Parmezaans krokantje **1 2 7 11** € 12,50 f

Rundercarpaccio - pesto / rucola / Parmezaan / pijnboompitten **7** € 13,50 f

Krabkoekjes – tomaat / rouille / toast / kruiden yoghurt **1 2 3 6 7 8 10 11** € 13,50 f

Tonijn drieluik – ceviche / tataki / sushi **1 3 6 7 12** € 14,50

Iberico ribfingers – flatbread / hoisin / pinda **1 4 11** € 14,50

Vleesgerechten

Onze klassieke schnitzel – citroen / bonne femme / *saus naar keuze **1 2 6 7** € 19,50 f

Schnitzel Forestière – champignons / bacon / ui / bonne femme **1 2 6 7** € 20,50 f

Kipsaté – sajoer boontjes / atjar / cassave **1 4 6 7 11** € 23,50 f

Sukade steak – knolselderij / koolrabi **7** € 25,50 f

Entrecôte – seizoensgroenten / rode wijnsaus **1 7** € 28,50

Eendenborst – polenta / venkel / sinaasappel / ras el hanout **1 7** € 26,50 f

Vlees van het moment – Vraag onze bedieningsmedewerkers **Dagprijs** f

Beef Wellington (2 personen) – ossenhaas / paddenstoel / Parmaham / bladerdeeg **1 2 7 11** € 72,00

*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

Spaghetti zeevruchten 1 8 10	€ 22,50 f
Vis van het moment – onze bedieningsmedewerkers informeren u graag! 3	Dagprijs f
Gegrilde tonijn – ponzu / wokgroenten 1 3 6	€ 28,50
Mosselpan – witte wijn / broodje / sausjes 1 8	€ 24,50
Zeetong – citroen / peterselie krieltjes / boter 1 3 7	€ 39,00

Vegetarische gerechten

Ravioli – burrata / zongedroogde tomaat 1 2 7	€ 21,50 f
Thaise curry – rijst / jackfruit / kokos / cassave / pinda 1 4	€ 21,50 f

Voor de kleine trek

Kipsaté – sajoer boontjes / atjar / cassave 1 4 6 7 11	€ 16,50
“Lady steak” sukade – knolselderij / koolrabi 7	€ 18,50
Vis van het moment – onze bedieningsmedewerkers informeren u graag! 3	€ 18,50

Sauzen

Champignon roomsaus	Stroganoffsaus
Rode wijnsaus	Pepersaus

Bijgerechten

Al onze hoofdgerechten worden begeleid met groenten op het bord en daarnaast serveren wij apart frites en een frisse rauwkost. Extra frites of rauwkost kunt u altijd vragen aan een van onze bedieningsmedewerkers.

Desserts

Dame Blanche - chocolademousse / vanille ijs / chocolade brownie warme chocoladesaus 1 2 5 6 7	€ 7,50 f
Tiramisu – mascarpone / lange vingers / koffie 1 2 7	€ 8,00 f
Brioche au rhum – Malibu – karamel / crème suisse / verveine / aardbeienijs 1 2 6 7	€ 8,00 f
Parfait – witte chocolade / sinaasappel / yoghurt 1 2 6 7	€ 8,50 f
Koffie of thee met lekkernij naar keuze – stel zelf uw friandises samen vanaf	€ 2,75
<i>Macaron à € 1,50 1 5 7</i>	
<i>Granola chocoladerots à € 1,00 4 5 7</i>	
<i>Chocoladetruffel à € 1,00 5 7</i>	
Kaasplateau – 4 kaassoorten / notenbrood / confit 1 4 5 7	€ 9,50

Borrelhappen

Gemarineerde olijven – feta	€ 4,50
Versgebakken brood met boter	€ 5,50
Bitterballen – mosterd / 8 stuks	€ 7,50
Kaastengels – chilisaus / 8 stuks	€ 7,50
Gamba kroketjes – mayonaise / 6 stuks	€ 7,50
Vegetarische loempia's – chilisaus / 8 stuks	€ 7,50
Haute friture – 12 stuks gemengd bittergarnituur	€ 9,50
Borrelplank – gyoza / pangsit / tonijn tataki / Pekingend loempia / torpedo garnaal	€ 19,00

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