


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. Van Frankrijk, Libanon, Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland.

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.



HUISWIJN M-SELECTION

4,75 | 23,50

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 | Mousserend | Cuvée Prestige

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



WIT

- 27,50 **Grüner Veltliner | Sepp Moser | Oostenrijk**
Biodynamisch, met een heldere, pure smaak, gemaakt van de meest aangeplante druif van Oostenrijk.
Druivensoort: Grüner Veltliner
- 32,50 **Weissburgunder | Stefan Winter | Rheinhessen**
Een frisse, sappige droge witte wijn uit Duitsland, licht mineralig met een ronde afdronk.
Druivensoort: Weissburgunder
- 33,50 **Pinot Bianco, Ca'Bolani | Friuli | Italië**
Heerlijke frisse wijn met tonen van tropisch fruit, die door rijping op gistcellen een kruidig en vol karakter krijgt.
Druivensoort: Pinot Bianco
- 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.
Druivensoort: Chardonnay
- 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.
Druivensoort: Sauvignon Blanc
- 62,50 **Pouilly Fuissé "Vieilles Vignes" | Domaine Jacques Saumaize**
Een complexe witte Bourgogne met tonen van gekonfijte appel, abrikoos en brioche. Perfect bij zalm, pastagerechten en licht gevogelte.
Druivensoort: Chardonnay



ROOD

- 24,50 **Negroamaro Privata | Cantine Due Palme | Apulië | Italië**
Zachte, volle wijn uit Zuid-Italië met tonen van rood fruit en eikenhout. Perfect bij milde vleesgerechten.
Druivensoort: Negroamaro
- 34,50 **Old Vine Zin | Brazin | Lodi | Verenigde Staten**
Een heerlijke zwoele en kruidige rode wijn. Heerlijk voor bij wild of stevige vleesgerechten.
Druivensoort: Zinfandel
- 37,50 **Zweigelt | Willy Bauer | Burgenland | Oostenrijk**
Een heldere, zuivere rode wijn van de bekendste Oostenrijkse druif, met een lichtpaarse kleur en frisse tonen van kers en aardbei.
Druivensoort: Zweigelt
- 57,50 **Domaine de Bargylus 2015 | Mount Bargylus | Syrië**
Een krachtige topwijn uit een onbekend wijnland, met 12 maanden houtlagering. Stevig, tanninerijk en vol van smaak.
Druivensoort: Syrah, Cabernet Sauvignon en Merlot
- 72,50 **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 | 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.
Druivensoort: Pinot Noir



LUNCH DISHES

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

- 13,50 **Mid-day snack** | tomato soup | croquette | mini healthy sandwich
- 14,50 **Beef carpaccio** | Italian roll | pesto | Parmesan | arugula | pine nuts
- 14,50 **Eggs Benedict** | sourdough | smoked salmon | avocado | poached egg | Hollandaise
- 14,50 **Caprese** | sourdough | burrata | tomato | basil
- 12,50 **Camembert** | from the oven | bread | salad

from. 9,50 **Fried eggs or omelette** | choices of ham, cheese, bacon, roast beef and / or salmon
Choice of white or brown bread

- 10,50 **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 | truffle mayonnaise
- 16,50 **Bento Box** | salmon sashimi | tuna | dim sum | Oriental salad
- 18,50 **Smashburger** | cheddar | brioche bread | jalapeno | bacon | baby romaine | onion | barbecue sauce | fries
- 17,50 **Vegetarian Plant-Based Burger** | Beyond Meat | brioche bread | cheddar | baby romaine | jalapeno | onion | chipotle mayonnaise | fries

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

- 14,50 **Caesar salad** | romaine lettuce | Parmesan | crispy chicken | dressing
- 15,50 **Ocean salad** | shrimps | smoked salmon | lime | radish
- 14,50 **Goat cheese salad** | pumpkin | walnut
- 16,50 **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



3-course menu






In addition to the à la carte dishes, we also offer the possibility of putting together a tasty 3-course 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 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 | Tuna pappadum soybean furikake Yuzu mayonnaise |
| 5,50 | Freshly baked bread with butter and dip  | 16,50 | Bento Box salmon sashimi tuna dim sum Oriental salad |
|  14,50 | Peking duck pancakes cucumber spring onion pepper Hoisin |  13,50 | Burrata marinated tomato basil oil  |
|  14,50 | Beef carpaccio Parmesan arugula pesto pine nuts |  14,50 | Spring quiche goat cheese zucchini fresh salad  |
| 16,50 | Steak tartare Parmesan truffle mayonnaise egg yolk | | |

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, such as a beautiful red wine from the Middle East.

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




- 🍴 20,00 **Our classic schnitzel** | lemon
Sauce of choice
- 🍴 21,50 **Schnitzel forestière** | mushrooms |
bacon | onion
- 🍴 24,50 **Guinea fowl** | carrot | Purée | sauce of
La Trappe Dubbel
- 🍴 25,50 **Short ribs** | coleslaw | corn | medium
spicy
- 🍴 26,50 **Duck breast** | fennel | bell pepper |
orange sauce
- 34,50 **Beef tenderloin** | roasted seasonal
vegetables | Bearnaise sauce 
- 36,50 **Ribeye** | 350 gr. | haricots verts |
hasselback potatoes | red wine sauce
- 75,00 **Côte de Boeuf (2 persons)** | 800 gr.
roasted seasonal vegetables |
bearnaise sauce | salad

Preparation time of +/- 25 minutes

FISH

- 🍴 22,50 **Pasta Puttanesca** | tomato | garlic | olive
| capers | anchovies
- 39,00 **Dover sole** | à la meunière | lemon
- 28,50 **Baked salmon** | zucchini | Hollandaise
sauce 
- 🍴 26,50 **Tuna steak** | wok vegetables | noodles
- 27,50 **Cod** | bouillabaise | potato | toast | rouille

VEGETARIAN

- 🍴 22,50 **Pearl barley** | portobello | oyster
mushroom | hazelnut 
- 🍴 22,50 **Vegan rendang** | pointed cabbage |
basmati 
- 🍴 22,50 **Vegetable schnitzel** | lemon 

FOR THE SMALL APPETITE

- 20,50 **Lady steak** | rump steak 125 g | roasted
seasonal vegetables | Bearnaise
- 17,50 **Small schnitzel** | lemon
Sauce of choice
- 20,50 **Baked salmon** | courgette |
Hollandaise

SAUCES

Mushroom cream sauce | Red wine
sauce | Pepper sauce | Bearnaise
sauce

SIDE DISHES

All our main courses are served with
fries. It is also possible to order
additional side dishes below.

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






 1. Wine suggestion |
Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo
Giuliano | 6,50

 2. Wine suggestion | **TOOS Rosé** | Provence |
France | 7,25

 3. Wine suggestion | **Gros Manseng** | Domaine
des Cassagnoles | Gascony | France | 6,50



DESSERTS

-  8,50 **Dame Blanche** | chocolate mousse | vanilla ice cream | chocolate brownie | hot chocolate sauce
-  9,00 **Crème brûlée caramel and coffee** | vanilla ice cream  14.
-  9,00 **"Apple crumble"** | cinnamon ice cream
-  9,00 **Mango pie** | lemon sorbet ice cream

- 12,00 **Cheese-platter** | four kinds of Dutch cheeses | fig and nut bread | fig chutney

- from. 3,00 **Coffee or tea with a dessert of your choice**
- 1,50 Macaron
- 1,00 Chocolate rocks
- 1,00 Chocolate Truffle

 14. Wine suggestion | **Moscatel** | Alvear | Montilla Moriles | Spain | 6.25

SNACKS

- 5,50 **Freshly baked bread** | with butter and dip 
- 8,50 **'Bitterballen' - Dutch meat-based snacks** | mustard | 8 pieces
- 8,50 **Cheese sticks** | 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
- 9,50 **Kids platter** | chips | cucumber | bread with dip | cheese

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.





Enjoy your meal

