


Welkom bij Van der Valk Hotel Arnhem

Seizoensgebonden keuken

Onze menukaart is zorgvuldig samengesteld op basis van verse en seizoensgebonden ingrediënten, onder leiding van chef-kok Roy Volkers.

3-gangenmenu

Naast de à la carte gerechten bieden we ook de mogelijkheid om een smakelijk 3-gangenmenu samen te stellen voor slechts **€ 39,50** per persoon. De gerechten waaruit u kunt kiezen, zijn gemarkeerd met ons herkenbare -logo.

Hotelgasten met een **diner voucher** voor een 3-gangenmenu kunnen een keuze maken uit deze gerechten.

Allergieën of dieetwensen?

In onze keuken wordt gewerkt met de 14 meest voorkomende allergenen.

gluten | ei | vis | pinda | noten | soja | lactose | schaaldieren | weekdieren | selderij | mosterd | sesamzaad | sulfiet | lupine

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons, zodat wij u kunnen helpen met het maken van de juiste keuze.

Heeft u vragen of opmerkingen, dan horen wij het graag. Ons team staat voor u klaar.

Namens het hele team,

Eet Smakelijk



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 | Mousseerend | 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



LUNCHGERECHTEN

Van 11.00 tot 17.00 uur.

- 13,50 **12-uurtje** | tomatensoep | kroket | mini broodje gezond
- 14,50 **Rundercarpaccio** | Italiaanse bol | pesto Parmezaan | rucola | pijnboompitten
- 14,50 **Eggs Benedict** | desern | gerookte zalm | avocado | gepocheerd ei | Hollandaise
- 14,50 **Caprese** | desern | burrata | tomaat | basilicum
- 12,50 **Camembert** | uit de oven | brood | salade
- v.a. 9,50 **Uitsmijter of omelet** | keuze uit ham, kaas, bacon, rosbief en / of zalm
Keuze uit wit of bruin brood
- 10,50 **Kroketten op brood** | twee rundvleeskroketten | mosterd
Keuze uit wit of bruin brood
Ook vegetarisch mogelijk
Ook glutenvrij mogelijk
- 14,50 **BLT Sandwich** | bacon | sla | tomaat | truffelmayonaise
- 16,50 **Bento Box** | zalm sashimi | tonijn | dim sum | Oosterse salade
- 18,50 **Smashburger** | cheddar | brioche brood | jalapeno | bacon | little gem | ui | barbecue saus | frites
- 17,50 **Vegetarische Plant-Based Burger** | Beyond Meat | brioche brood | cheddar | little gem | jalapeno | ui | chipotle mayonaise | frites

TOSTI'S

- 8,50 **Classic** | ham | kaas
- 9,50 **Spanish** | chorizo | kaas | tomaat | ui | aioli
- 9,50 **Sunrise** | cheddar | bacon | zongedroogde tomaatjes
- 9,50 **Tuna Melt** | tonijn | ui | kaas | pesto
- 9,50 **Vega** | geitenkaas | walnoot | honing

MAALTIJDSALADES

- 14,50 **Caesar salade** | Romeinse sla | Parmezaan | krokante kip | dressing
- 15,50 **Ocean salade** | garnalen | gerookte zalm | limoen | radijs
- 14,50 **Geitenkaas salade** | honing | noten
- 16,50 **Poké bowl** | rijst | avocado | mango | komkommer | gember | wakame | sojabonen | keuze uit krokante kip of zalm



KIDS LUNCH

- 5,50 **Kids tosti** | ham en /of kaas
- 5,50 **Kids tomatensoepje**
- 5,50 **Kroketje** | 1 kroket | wit of bruin brood



3-gangenmenu

Naast de à la carte gerechten bieden we ook de mogelijkheid om een smakelijk 3-gangenmenu samen te stellen voor slechts € 39,50 per persoon.

De gerechten waaruit u kunt kiezen, zijn gemarkeerd met ons herkenbare Toekan logo. 

Hotelgasten met een **diner voucher** voor een 3-gangenmenu kunnen een keuze maken uit deze gerechten.

VOORGERECHTEN

Diner dagelijks van 12:00 uur tot 22:00 uur

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  8,00 | Toscaanse tomatensoep crème fraîche gehaktballetjes |  14,50 | Gamba piri piri pittig aioli |
|  8,00 | Soep van het seizoen
onze bedieningsmedewerkers informeren u graag! |  15,50 | Tonijn pappadum sojaboon furikake Yuzu mayonaise |
| 5,50 | Versgebakken brood met boter en dip  | 16,50 | Bento Box zalm sashimi tonijn dim sum Oosterse salade |
|  14,50 | Pekingeend pannenkoekjes komkommer bosui peper Hoisin |  13,50 | Burrata gemarineerde tomaat basilicum olie  |
|  14,50 | Rundercarpaccio pesto Parmezaan rucola pijnboompitten |  14,50 | Lente quiche geitenkaas courgette frisse salade  |
| 16,50 | Steak tartaar parmezaan truffelmayonaise eidooier | | |

Wijnkaart

Naast ons uitgebreide assortiment Van der Valk-huiswijnen heeft onze ervaren sommelier, Mark Bergevoet, een gevarieerde wijnkaart samengesteld met wijnen van over de hele wereld. Voorin de kaart vindt u een overzicht van ons aanbod, met zowel klassiekers uit traditionele wijnlanden als verrassende ontdekkingen, zoals een prachtige rode wijn uit het Midden-Oosten.

Heeft u advies nodig of bent u benieuwd naar de wijn van het moment? Onze bedieningsmedewerkers helpen u graag!





HOOFDGERECHTEN

Diner dagelijks van 12:00 uur tot 22:00 uur





VLEESGERECHTEN

- 20,00 **Onze klassieke schnitzel** | citroen
Saus naar keuze
- 21,50 **Schnitzel Forestière** | champignons |
bacon | ui
- 24,50 **Parelhoen** | wortel | puree | saus van La
Trappe Dubbel
- 25,50 **Short ribs** | koolsla | maïs | licht pittig
- 26,50 **Eendenborst** | venkel | paprika |
sinaasappelsaus
- 34,50 **Ossenhaas** | geroosterde
seizoensgroenten | Bearnaisesaus  1.
- 36,50 **Ribeye** | 300 gr. | haricots verts |
hasselback aardappelen | rode wijnsaus
- 75,00 **Côte de Boeuf (2 personen)** | 800 gr.
geroosterde seizoensgroenten |
Bearnaisesaus | salade
Bereidingstijd van + / - 25 minuten

VISGERECHTEN

- 22,50 **Pasta Puttanesca** | tomaat | knoflook |
olijf | kappertjes | ansjovis
- 39,00 **Zeetong** | citroen
- 28,50 **Gebakken zalm** | courgette | Hollandaise  2.
- 26,50 **Tonijn steak** | wokgroente | noodles
- 27,50 **Kabeljauw** | bouillabaisse | aardappel |
toast | rouille

VEGETARISCHE GERECHTEN

- 22,50 **Parelgort** | portobello | oesterzwam |
hazelnoot   3.
- 22,50 **Vegan rendang** | spitskool | basmati 
- 22,50 **Groente schnitzel** | citroen 

VOOR DE KLEINE TREK

- 20,50 **Lady steak** | rump steak 125 gram |
geroosterde seizoensgroenten |
Bearnaise
- 17,50 **Kleine schnitzel** | citroen
Saus naar keuze
- 20,50 **Gebakken zalm** | courgette |
Hollandaise

SAUZEN

Champignon roomsaus | Rode
wijnsaus | Pepersaus | Bearnaisesaus

BIJGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden
geserveerd met frites. Het is ook
mogelijk om onderstaande extra
bijgerechten te bestellen.

- 4,50 **Gebakken Roseval aardappelen**
- 4,50 **Spicy wedges** | aioli
- 4,50 **Salade** | little gem sla | croutons | ei |
cherrytomaat | dressing
- 4,50 **Groenten** | verse seizoensgroenten

 1. Wijnsuggestie |
**Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo
Giuliano** | 6,50

 2. Wijnsuggestie | **TOOS Rosé** | Provence |
Frankrijk | 7,25

 3. Wijnsuggestie | **Gros Manseng** | Domaine
des Cassagnoles | Gascogne | Frankrijk |
6,50



DESSERTS

-  8,50 **Dame Blanche** | chocolademousse | vanille ijs | chocolade brownie | warme chocoladesaus
-  9,00 **Crème brûlée karamel en koffie** | vanille ijs 
-  9,00 **"Appel crumble"** | kaneelijns
-  9,00 **Mangotaartje** | citroen sorbetijs

- 12,00 **Kaasplankje** | vier soorten Hollandse kazen | kletzenbrood | vijgenchutney

- v.a. 3,00 **Koffie of thee met lekkernij naar keuze**
- 1,50 Macaron
- 1,00 Chocoladerots
- 1,00 Chocoladetruffel

 14. Wijnsuggestie | **Moscatel** | Alvear | Montilla Moriles | Spanje | 6,25

BORRELHAPPEN

- 5,50 **Versgebakken brood** | met boter en dip 
- 8,50 **Bitterballen** | mosterd | 8 stuks
- 8,50 **KaasTengels** | chilisaus | 8 stuks 
- 8,50 **Garnalen torpedo's** | chilisaus | 8 stuks
- 8,50 **Vegetarische loempia's** | chilisaus | 8 stuks 
- 10,50 **Haute friture** | 12 stuks gemengd bittergarnituur
- 18,50 **Borrelplank** | diverse soorten worst | gedroogde ham | kazen | olijven | brood
- 9,50 **Kids borrelplank** | chips | komkommer | brood met dip | kaas

Heeft u allergieën? Onze bedieningsmedewerkers informeren u graag over de allergenen!

De Hoge Veluwe

Van der Valk Hotel Arnhem is gelegen aan de rand van het Nationaal Park de Hoge Veluwe. In het park bevindt zich tevens het Kröller-Müller Museum met moderne kunst en is er een beeldentuin. Door de ligging van het hotel is het de perfecte uitvalsbasis voor fietsers en wandelaars. Een bezoek aan Burgers' Zoo en het Nederlands Openluchtmuseum zijn ook zeker aan te raden. Voor de shoppers is de binnenstad van Arnhem een aanrader en ligt op slechts tien minuten rijden van het hotel.





Eet Smakelijk

