



Valk classics diner

VOORGERECHTEN

Carpaccio

Van ossenhaas · Parmezaan · pijnboompitten · rucola · honingtomaat · truffelmayonaise

Vitello tonnato

Carpaccio van kalfsmuis · gegrilde tonijnsteak · tonijnmayonaise

Camembert

Uit de oven · rode uiencompote · rozemarijn · geroosterde knoflook · crostini

Pomodori tomatensoep

Gehaktballetjes · baguette · ook vegetarisch mogelijk

Runderbouillon

Getrokken van rundvlees · soepgroenten · baguette

Champignonroomsoep

Verse champignons · baguette

Soep van het seizoen

Wisselende seizoenssoep · baguette

HOOFDGERECHTEN

Schnitzel

Van der Valk schnitzel · seizoensgroenten · friet · champignonroomsaus

Kipsaté

Kippendijen · gebakken uitjes · satésaus · atjar · kroepoek

Zeebaars & gamba

Op de huid gebakken zeebaars · geroosterde gamba · schaaldierensaus

Truffel pasta

Linguine · Parmezaanse kaas · truffel · paddenstoelen

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, appelmoes met kers en seizoensgroenten.

DESSERTS

Gerrit's sorbet

Diverse soorten sorbetijs · vruchten · slagroom

Dame blanche

Vanilleroomijs · slagroom · gesuikerde nootjes · warme chocoladesaus

Cheesecake

Caramel cheesecake · bloedsinaasappelijs

€45,- per persoon

inclusief tapbier, huiswijn, fris- en binnenlands gedistilleerde dranken.

VAN HARTE WELKOM IN GERRIT'S RESTAURANT, WAAR BRABANTSE GASTVRIJHEID CENTRAAL STAAT!

Benieuwd waarom?

Hotel Nuland is in 1968 geopend als het eerste motel van de familie. Na een rondreis door Amerika waar Gerrit van der Valk in diverse motels had geslapen, kwam hij in 1958 met een vernieuwd plan: slapen langs de snelweg.

Door motels buiten de stad te bouwen, kon Van der Valk alles bieden in een mooie landelijke omgeving. Motel Nuland is toen eigenhandig door de familie ontworpen en gebouwd.

Al snel bleek dat de motels niet alleen geschikt waren voor automobilisten en vormden zich daardoor al snel tot hotels.

De op de appelmoes

Hoewel de menukaart van Van der Valk radicaal verandert in de loop der jaren, is er één archetype dat alles zal overleven: De appelmoes met de gekonfijte kers!

Eigenlijk is het een bijna net zo vertrouwd beeldmerk als de toekan. In ieder geval neemt het (vrij eenvoudige) gerechtje in de culinaire geschiedenis van het concern een unieke plaats in en daarmee ook in de Nederlandse cultuur.

