

Dinerkaart

VAN HARTE WELKOM IN
GERRITS RESTAURANT,
WAAR BRABANTSE
GASTVRIJHEID CENTRAAL
STAAT!



EEN SPECIALE PLEK, DAT IS HOTEL NULAND - 'S-HERTOGENBOSCH VOOR ALLE GENERATIES VAN VAN DER VALK

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.

'al 150 jaar gastvrijheid'

Wat in 1862 begon met café de Gouden Leeuw in Voorschoten, is uitgegroeid tot een trotse hotelketen met wereldwijd meer dan 100 hotels en restaurants. Door steeds te vernieuwen, maken we comfort toegankelijk. Gastvrijheid zit in onze genen. Daarom voelt Van der Valk altijd vertrouwd en toch elke keer anders.





Appetizers

BITES

BREEKBROOD  <i>Aioli · truffel · speciale kruidenboter</i>	8
OESTERS - FINE DE CLAIRE NO.3 <i>½ dozijn · frambozenazijn · sjalot · citroen</i>	24.5
TONIJN TATAKI <i>5 stuks · lollies van licht gegaarde tonijn · sesam · wasabi mayo</i>	15
BUIKSPEK <i>5 stuks · krokant · sesam · umami glaze</i>	14
CORN RIBS  <i>5 stuks · maïsribs · Parmezaanse kaas · spicy dip</i>	11.5
CRISPY COURGETTE & AUBERGINE  <i>Flinterdunne krokant gefrituurde courgette · aubergine · tzatziki</i>	10.5

BRIOCHES

MET PALING <i>2 stuks · crème fraîche · bieslook · haringkaviaar</i>	17
MET STEAK TARTAAR <i>2 stuks · gekarameliseerde uienmayonaise · ingelegd mosterdzaad · Amsterdams zuur</i>	15
MET GEPOFTE PAPRIKA  <i>2 stuks · brioche · avocado · ricottacrème</i>	14

CHARCUTERIE

JAMÓN IBÉRICO <i>Pata negra · 24 maanden gerijpt</i>	14
GANDAHAM <i>Drooggezouten rauwe ham · 12 maanden gerijpt</i>	12
CHARCUTERIE PLATEAU <i>Gandaham · pata negra · fuet · crostini · gekarameliseerde uienmayonaise · pickles</i>	20
CHILI SESAM ZALM <i>Ambachtelijke gepekeldde zalm · cha sieuw kruiden · sweetchili dip</i>	15

Heeft u een allergie? Scan de qr-code voor de allergenenkaart.

 = Vegetarisch



Voorgerechten

SOEPEN

POMODORI TOMATENSOEP <i>Gehaktballetjes · baguette · ook vegetarisch mogelijk </i>	8
CHAMPIGNONROOMSOEP  <i>Verse champignons · baguette</i>	8
RUNDERBOUILLON <i>Getrokken van rundvlees · soepgroenten · baguette</i>	8
SOEP VAN HET SEIZOEN <i>Wisselende seizoenssoep · baguette</i>	8

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO <i>Truffelmayonaise · basilicum · honingtomaat · Parmezaan · pijnboompitten</i>	16
BEEF TONNATO <i>New York style pastrami · kappertjes · tonijn saus · kruidenolie</i>	16.5
STEAK TARTAAR <i>Gekarameliseerde uienmayonaise · ingelegd mosterdzaad · Amsterdams zuur</i>	17
WIJNSUGGESTIE: GLAS BERNARDUS SAUVIGNON BLANC 11.75 <i>De frisse zuren en elegante citrus tonen combineren perfect met de zachte smaken van de steak tartaar</i>	
GEROOKTE ZALM <i>limoen · venkelsalade · zoetzure komkommer</i>	18
HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL <i>Cocktailsaus · botersla · crostini</i>	21
BURRATA  <i>Watermeloen gazpacho · coeur de boeuf · gepofte rijst · knoflook</i>	15

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA PIL PIL <i>Chili · knoflookolie · peterselie · brood</i>	16.5
COQUILLE & PALING <i>Gebakken coquille · gekarameliseerde paling · aardappel mousseline · citroen beurre blanc</i>	18
WIJNSUGGESTIE: GLAS BERNARDUS CHARDONNAY 12.75 <i>De volle, zachte tonen van deze Chardonnay sluiten perfect aan bij de romige structuur van de coquille en het ziltige van de paling</i>	
CAMEMBERT  <i>Rode uiencompote · rozemarijn · geroosterde knoflook · crostini</i>	15

"Van der Valk is een plek
waar je altijd naar toekan..."

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.



Hoofdgerechten

GERRIT'S KLASSIEKERS

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

SCHNITZEL <i>Gepaneerde varkensschnitzel · citroen · champignonsaus</i>	22.5
SCHNITZEL LE BLANC <i>Gepaneerde varkensschnitzel · champignons · tomaat · ui · kaas · champignonsaus</i>	24.5
VARKENSHAAS <i>Gebakken varkensfilet · champignonsaus</i>	25
KIPSATÉ <i>Kippendijen · gebakken uitjes · satésaus · atjar · kroepoek</i>	24
ZALMFILET <i>Op de huid gebakken · hollandaisesaus</i>	27

Liever met gebakken aardappelen of zoete aardappelfriet? + 2



VLEESGERECHTEN

SIGNATURE SPARE RIBS <i>Bbq-style · coleslaw · bbq salsa</i>	26
WIJNSUGGESTIE: GLAS ALTO BELLO PRIMITIVO 6.25 <i>De volle, rijpe tonen van de Primitivo combineren perfect met de zoete BBQ-saus en het malse vlees.</i>	
SIGNATURE BURGER <i>Burgerbun · 200 gram · little gem · tomaat · augurk · gekarameliseerde uien · cheddar · bacon jam</i>	25
MIXED GRILL <i>Entrecôte · buikspek · miniburger · sparerib · rodewijnsaus</i>	33.5
TOURNEDOS <i>Gebakken runderhaas · seizoensgroenten · saus naar keuze</i>	34.5
WIJNSUGGESTIE: GLAS LUNA DE ANA - TEMPRANILLO 6.25 <i>De zachte tannines en het rijpe rode fruit ondersteunen perfect de malse structuur en volle smaak van de tournedos</i>	
ENTRECÔTE <i>Gegrilde runderentrecôte · seizoensgroenten · saus naar keuze</i>	33

STEAK "ON THE ROCK"

Bereid uw tournedos of surf & turf zelf op een steen van 350 graden. Wordt geserveerd met seizoensgroenten, friet en champignon-, peper- en stroganoffsaus. Aanbevolen bakwijze: medium-rare.

TOURNEDOS <i>200g ossenhaas</i>	34.5
SURF & TURF <i>200g ossenhaas · grote gamba</i>	37.5

Alle vlees- en visgerechten worden geserveerd met friet, appelmoes met kers en seizoensgroenten.



VISGERECHTEN

MISO KABELJAUW <i>Geroosterde kabeljauw gemarineerd in miso · misosaus · seizoensgroenten</i>	26
ZEEBAARS & GAMBA <i>Op de huid gebakken zeebaars · geroosterde gamba · schaaldierensaus · seizoensgroenten</i>	27
LINGUINE MET COQUILLES <i>Coquilles · zwarte knoflooksaus · sugar snaps · zeekraal</i>	29.5
ZEETONG <i>300-350 gram · geklaarde boter · seizoensgroente</i>	45
WIJNSUGGESTIE: GLAS TOOS ROSÉ 7.75 <i>De frisse zuren en lichte fruittonen vormen een mooi contrast met het romige en boterige karakter van de zeetong</i>	

VEGETARISCHE GERECHTEN

BURGER VAN BEYOND MEAT <i>Little gem · rode ui · tomaat · augurk · cheddar · bbq salsa</i>	25
LINGUINE MET ARTISJOK <i>Artisjok · zwarte knoflooksaus · sugar snaps · zeekraal</i>	24
KRUIDIGE BULGUR <i>Harissa groente · feta · gerookte amandel</i>	25

BIJGERECHTEN

GEBAKKEN CHAMPIGNONS	4.5
GEBAKKEN UIEN	4.5
FRISSE GROENE SALADE	6.5
WARME GROENTEN	5.5
FRIET	5.5
GEBAKKEN AARDAPPELEN	6.5
ZOETE AARDAPPEL FRIET	6.5
TRUFFEL PARMEZAAN FRIET	7.5

SAUZEN

PEPERROOMSAUS	3.5
STROGANOFFSAUS	3.5
CHAMPIGNONSAUS	3.5
SATÉSAUS	3.5
TRUFFELJUS	3.5
BÉARNAISESAUS	3.5
HOLLANDAISESAUS	3.5
MAYONAISE	1.5
KETCHUP	1.5
CURRY	1.5



Desserts

DAME BLANCHE <i>Ambachtelijk vanilleroomijs · pure chocoladesaus · slagroom · chocoladeschots</i>	8.5
GERRIT’S SORBET <i>3 soorten sorbetijs · vers fruit van het seizoen · slagroom</i>	8.5
COUPE ADVOCAAT <i>Vanilleroomijs · advocaat · slagroom</i>	9
VALK “MAGNUM” <i>Vanilleroomijs · melkchocolade · pistachecrème</i>	13
MACARON DELUXE <i>Meringue · frambozenijs · slagroom</i>	11
CHEESECAKE BLONDIE <i>Appel · sorbetijs van Van der Valk Smoorverliefd kriekbier</i>	11
KAASPLATEAU <i>4 verschillende kazen · kletzenbrood · vijgenchutney · walnoten · druiven</i>	14
WIJNSUGGESTIE: GLAS 10 YEARS OLD PORT 7.50 <i>De volle, rijpe smaken van noten, karamel en gedroogd fruit vormen een perfecte combinatie met de verschillende kazen op het plareau.</i>	
GEBAK VAN PATISSERIE DE ROUW <i>Vraag naar het assortiment</i>	6.25
SPECIAL COFFEES	
TOEKAN COFFEE <i>Baileys · cappuccino · slagroom</i>	9
IRISH COFFEE <i>Jameson Irish whiskey · koffie · rietsuiker · slagroom</i>	9
SPANISH COFFEE <i>Licor 43 · koffie · slagroom</i>	9
FRENCH COFFEE <i>Grand Marnier · koffie · slagroom</i>	9
ITALIAN COFFEE <i>Amaretto Disaronno · koffie · slagroom</i>	9
CAFÉ COMPLET <i>Koffie · likeur naar keuze · zoet lekkernij</i>	10.5
IJSKOFFIE <i>Vanilleijs · koffie · vanillesiroop · slagroom</i>	7.5



Warme dranken

KOFFIE	3.5	
CAPPUCCINO	3.75	
ESPRESSO	3.5	
DUBBELE ESPRESSO	4	
LATTE MACCHIATO	4	
ESPRESSO MACCHIATO	4	
KOFFIE VERKEERD	4	
FLAT WHITE	4.25	
THEE MET VERSE KRUIDEN		4
EARL GREY – ZWARTE THEE <i>Klassieke zwarte thee met de herkenbare smaak van bergamot.</i>		
ELDERFLOWER OOLONG – OOLONG THEE <i>Oolong met bloemige citrus, lichte appel en ronde afdronk.</i>		
ENGLISH BREAKFAST – ZWARTE THEE <i>Stevige blend van Ceylon, Assam en Java. Ideaal met melk en suiker.</i>		
GO GO GOJI – GROENE THEE <i>Frisse groene thee met gojibessen en granaatappel.</i>		
GREEN JASMINE – GROENE THEE <i>Traditioneel gearomatiseerd met jasmijnbloesem. Zacht en bloemig.</i>		
JASMINE JEWEL BIO – GROENE THEE <i>Biologische jasmijnthee met verfijnde, zachte aroma's.</i>		
ROOIBOS – KRUIDENTHEE <i>Zuid-Afrikaanse klassieker met tonen van karamel en vanille.</i>		
SWEET VANILLA – WITTE THEE <i>Romige witte thee met zachte vanilletonen.</i>		
VERSE MUNTTHEE	4.75	
VERSE GEMBERTHEE	4.75	
WARME CHOCOLADEMELK	4	
WARME CHOCOLADEMELK MET SLAGROOM	4.5	

FAMILIEBEDRIJVEN

op de kaart...

VAN KOOTEN VLEES

Sinds 1993 levert Van Kooten Vlees kwaliteitsvlees aan de horeca. Oprichter meneer Van Kooten gaf zijn passie door aan zijn zoons Wilco en Erwin, die het familiebedrijf in 2012 overnamen. Het assortiment groeide uit tot een breed aanbod van dagvers geïmporteerd vlees. Inmiddels verzorgen zij het volledige vleesaanbod op onze menukaart, met dagelijkse leveringen van topkwaliteit.

SWINKELS FAMILY BREWERS

Al meer dan 300 jaar brouwt de familie Swinkels met passie en vakmanschap speciaalbieren voor elke gelegenheid. Vanuit verschillende brouwerijen wereldwijd combineren zij traditionele brouwkunst met moderne technieken, wat resulteert in een rijk assortiment bieren met ieder hun eigen karakter. Proef het ambacht en geniet van het samenzijn.

VAN GELDER GROENTE EN FRUIT

Met ruim 65 jaar ervaring levert Van Gelder dagelijks dagverse aardappelen, groenten en fruit. Door de volledige keten zelf te beheren, van teler tot bord, garanderen zij constante kwaliteit en maximale versheid. Zo kookt ons keukenteam dagelijks met de meest verse en gezonde producten, rechtstreeks van het land.

DE ROUW PATISSERIE EN CHOCOLATERIE

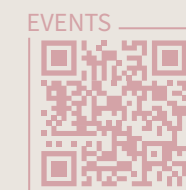
Familiebedrijf De Rouw uit Vught staat bekend om hoogwaardige patisserie en chocoladecreaties. Met alleen de beste ingrediënten en een team van specialisten worden dagelijks verse gebakjes en desserts bereid. Al het gebak op onze kaart wordt speciaal voor onze gasten met zorg en vakmanschap gemaakt.

BERNARDUS WINERY

In het hart van Californië's Carmel Valley creëert Bernardus Winery al jaren wijnen van uitzonderlijke kwaliteit. Opgericht door de Nederlandse Bernardus Pon, wordt hier met veel passie gewerkt aan elegante wijnen die het unieke karakter van de streek weerspiegelen. Door het perfecte klimaat en vakmanschap ontstaat een uitgebalanceerd assortiment, waarbij met name de Chardonnay en Pinot Noir wereldwijd worden geroemd. Zo serveren wij met trots deze bijzondere wijnen aan onze gasten.



NIEUWS
GIERIG
NAAR ONZE
MOGELIJK
HEDEN?





VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

verrassend vanzelfsprekend