



Valk classics

VOORGERECHTEN

Carpaccio

Van ossenhaas met Parmezaan, pijnboompitten, rucola, honingtomaat en truffelmayonaise.

Gerookte zalm

Limoen, venkelsalade en zoetzure komkommer.

Camembert

Uit de oven met rode uiencompote, rozemarijn, geroosterde knoflook en crostini.

HOOFDGERECHTEN

Schnitzel

Van der Valk schnitzel met seizoensgroenten, friet en champignonroomsaus.

Zeebaars & gamba

Op de huid gebakken zeebaars, geroosterde gamba en schaaldierensaus.

Linguine

Artisjok, zwarte knoflooksaus, sugar snaps en zeekraal.

DESSERTS

Gerrit's sorbet

De enige echte Van der Valk sorbet met diverse soorten sorbet, vruchten en slagroom.

Dame blanche

Vanille roomijs met slagroom, gesuikerde nootjes en warme chocoladesaus.

€45,- 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.

