

Dinerkaart



ALLERGENEN



GLUTEN



EIEREN



LUPINE



LACTOSE



MOSTERD



NOTEN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



SESAMZAAD



SOJA



VIS



WEEKDIEREN



ZWAVEL

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 160 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

PATA NEGRA 24 maanden gerijpt	14
BREEKBROOD Aioli · truffel · kruidenboter	8
OESTERS TRADITIONEEL 1 stuk ½ dozijn (6 stuks) 1 dozijn	4 22 40
CORN RIBS 5 stuks · maïsribs · Parmezaanse kaas · spicy dip	12
BRIOCHE PALING 2 stuks · crème fraîche · bieslook · haringkaviaar	17

Beste hotelgast,

Geniet u van een diner op basis van een voucher?
Dan zijn alle gerechten zonder gouden stip ● inbegrepen.
Liever een gerecht met een gouden stip? Dat kan natuurlijk ook!
In dat geval brengen wij een meerprijs in rekening.

Eet smakelijk en geniet van uw bezoek!

= Vegetarisch



Voorgerechten

SOEPEN

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

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO Truffelmayonaise · basilicum · honingtomaat · Parmezaan · pijnboompitten	17
VITELLO TONATO Carpaccio van kalfsmuis · gegrilde tonijnsteak · tonijnmayonaise	17
BURRATA Tomaat · pijnboompitten · pesto · basilicum · balsamico	16
STEAK TARTAAR ● Gekarameliseerde uienmayonaise · ingelegd mosterdzaad · Amsterdams zuur	18

WIJNSUGGESTIE: GLAS BERNARDUS SAUVIGNON BLANC 11.75
De frisse zuren en elegante citrus tonen combineren perfect met de zachte smaken van de steak tartaar.

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL ● Cocktailsaus · botersla · crostini	22
---	----

WARME VOORGERECHTEN

COQUILLE & PALING ● Gebakken coquille · gekarameliseerde paling · aardappel mousseline · citroen beurre blanc	19
WIJNSUGGESTIE: GLAS BERNARDUS CHARDONNAY 12.75 De volle, zachte tonen van deze Chardonnay sluiten perfect aan bij de romige structuur van de coquille en het ziltige van de paling.	
GAMBA PIL PIL Chili · knoflookolie · peterselie · brood	17
CAMEMBERT Rode uiencompote · rozemarijn · geroosterde knoflook · crostini	16

MAALTIJDSALADES

SALADE CAESAR KIP Little gem · ei · croutons · Grana Padano Keuze uit: gegrilde of krokante kip	18
SALADE OSSENHAAS Gemengde bladsla · teriyakisaus · cashewnoten · groenten	19
SALADE GEITENKAAS Tomaatjes · honing · walnoten	17

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

Hoewel de menukaart van Van der Valk door de jaren
heen is veranderd, blijft er één gerecht dat altijd is
gebleven:

De appelmoes met een gekonfijte 

Wat ooit begon als een eenvoudig bijgerecht, groeide
uit tot een herkenbaar en vertrouwd onderdeel van onze
beleving. Net zo vertrouwd als de toekan, die al generaties
lang het gezicht van Van der Valk vormt.

Een eenvoudige klassieker, met een bijzondere plek in
zowel onze traditie als de Nederlandse eetcultuur.



Hoofdgerechten

GERRIT'S KLASSIEKERS

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

SCHNITZEL   	23
<i>Gepaneerde varkensschnitzel · citroen · champignonsaus</i>	
SCHNITZEL LE BLANC   	25
<i>Gepaneerde varkensschnitzel · champignons · tomaat · ui · kaas · champignonsaus</i>	
GEGRILDE ZALM      	28
<i>Zalmfilet · Hollandaisesaus</i>	
KIPSATÉ      	26
<i>Kippendijen · gebakken uitjes · satésaus · atjar · kroepoek</i>	
VARKENSHAAS  	27
<i>Gebakken varkensfilet · champignonsaus</i>	

Liever met gebakken aardappelen of zoete aardappelfriet? + 2



VLEESGERECHTEN

TOURNEDOS •   	38
<i>Gebakken runderhaas · seizoensgroenten · saus naar keuze</i>	
MIXED GRILL •     	35
<i>Ossenhaas · buikspek · miniburger · sparerib · rodewijnsaus</i>	
SIGNATURE SPARE RIBS     	26
<i>Bbq-style · coleslaw · signature saus</i>	
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     	26
<i>Burgerbun · little gem · tomaat · augurk · gekarameliseerde uien · cheddar · bacon jam</i>	

STEAK “ON THE ROCK”

Bereid uw tournedos, surf & turf of tuna steak zelf op een steen van 350 graden. Wordt geserveerd met seizoensgroenten, friet en champignon-, peper- en stroganoffsaus.

TOURNEDOS •   	38
<i>200 gram ossenhaas</i>	
SURF & TURF •     	42
<i>200 gram ossenhaas · grote gamba</i>	
TUNA STEAK •     	37
<i>Geserveerd met een frisse salsa</i>	

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



VISGERECHTEN

ZEEBAARS & GAMBA     	29
<i>Op de huid gebakken zeebaars · geroosterde gamba · schaaldierensaus · seizoensgroenten</i>	
HELE ZEETONG •    	46
<i>300-350 gram · geklaarde boter · seizoensgroenten</i>	
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>	
MISO KABELJAUW      	28
<i>Geroosterde kabeljauw gemarineerd in miso · misosaus · seizoensgroenten</i>	

VEGETARISCHE GERECHTEN

BURGER VAN BEYOND MEAT   	26
<i>Little gem · rode ui · tomaat · augurk · cheddar · bbq saus</i>	
TRUFFEL PASTA  	26
<i>Linguine met Parmezaanse kaas · truffel · paddenstoelen</i>	

BIJGERECHTEN

FRIET	5
GROENE SALADE	8
WARME GROENTEN	7
GEBAKKEN AARDAPPELEN	6
ZOETE AARDAPPEL FRIET	7

KOUDE SAUZEN

MAYONAISE 	2
TRUFFELMAYONAISE  	2
KETCHUP  	2
CURRY  	2

WARME SAUZEN

PEPERROOMSAUS  	4
STROGANOFFSAUS	4
CHAMPIGNONSAUS   	4
HOLLANDAISESAUS   	4
SATÉSAUS    	4



Desserts

MACARON DELUXE      	12
<i>Meringue · frambozenijs · slagroom</i>	
CHEESECAKE   	11
<i>Bloedsinaasappel</i>	
GERRIT'S SORBET    	9
<i>3 soorten sorbetijs · vers fruit · slagroom</i>	
DAME BLANCHE   	9
<i>Ambachtelijk vanilleroomijs · pure chocoladesaus · slagroom</i>	
COUPE ADVOCAAT  	10
<i>Vanilleroomijs · advocaat · slagroom</i>	
KAASPLATEAU ●     	14
<i>4 verschillende kazen · kletzenbrood · vijgenchutney · walnoten · druiven</i>	
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 plateau.</i>	

SPECIAL COFFEES

TOEKAN COFFEE <i>Baileys · cappuccino · slagroom</i>	9.5
IRISH COFFEE <i>Jameson Irish whiskey · koffie · rietsuiker · slagroom</i>	9.5
SPANISH COFFEE <i>Licor 43 · koffie · slagroom</i>	9.5
FRENCH COFFEE <i>Grand Marnier · koffie · slagroom</i>	9.5
ITALIAN COFFEE <i>Amaretto Disaronno · koffie · slagroom</i>	9.5
CAFÉ COMPLET <i>Koffie · likeur naar keuze · zoet lekkernij</i>	10.5



Warme dranken

KOFFIE	3.8
CAPPUCCINO	4
ESPRESSO	3.7
DUBBELE ESPRESSO	4
LATTE MACCHIATO	4
ESPRESSO MACCHIATO	4
KOFFIE VERKEERD	4
FLAT WHITE	4.5
SLAGROOM	0.5
HAVERMELK OF SOJAMELK	0.5
THEE MET VERSE KRUIDEN	4

BLACK PASSION <i>Ontsnap naar het paradijs met deze verfrissende, fruitige blend van zwarte thee, aardbei, framboos en hibiscus.</i>
CEYLON BREAKFAST <i>Een zwarte thee uit het Ruhuna-district in Sri Lanka met een volle, krachtige smaak en frisse citrustonen.</i>
CEYLON GREEN <i>Geplukt van theeplantages op grote hoogte in Sri Lanka; een frisse, energieke en toegankelijke groene thee.</i>
EARL GREY <i>Deze Earl Grey is gemaakt van hoogwaardige zwarte thee van grote hoogte en pure bergamotolie.</i>
GINGER PEACH <i>Geniet van deze moderne blend van zwarte thee, pittige gember en smaakvolle perzik.</i>
SPICY LEMON <i>Deze kruideninfusie met gember en citrustonen heeft een frisse, kruidige smaak.</i>

VERSE MUNTTHEE	4.75
VERSE GEMBERTHEE	4.75
WARME CHOCOLADEMELK	4.25
WARME CHOCOLADEMELK MET SLAGROOM	4.75

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

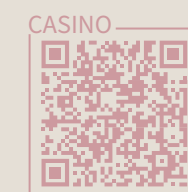
Met ruim 65 jaar ervaring levert Van Gelder dagelijks dagverse aardappelen, groenten en fruit. Door de volledige keten zelf te beheren, van teler tot bord, garanderen zij constante kwaliteit en maximale versheid. Zo kookt ons keukenteam dagelijks met de meest verse en gezonde producten, rechtstreeks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