

Dinerkaart

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

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

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

BRIOCHES

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

CHARCUTERIE

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

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

 = Vegetarisch



Voorgerechten

SOEPEN

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

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO   	16
<i>Truffelmayonaise · basilicum · honingtomaat · Parmezaan · pijnboompitten</i>	
BEEF TONNATO   	16.5
<i>New York style pastrami · kappertjes · tonijn saus · kruidenolie</i>	
STEAK TARTAAR     	17
<i>Gekarameliseerde uienmayonaise · ingelegd mosterdzaad · Amsterdams zuur</i>	
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      	18
<i>Limoen · venkelsalade · zoetzure komkommer</i>	
HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL      	21
<i>Cocktailsaus · botersla · crostini</i>	
BURRATA    	15
<i>Watermeloen gazpacho · coeur de boeuf · gepofte rijst · knoflook</i>	

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA PIL PIL    	16.5
<i>Chili · knoflookolie · peterselie · brood</i>	
COQUILLE & PALING     	18
<i>Gebakken coquille · gekarameliseerde paling · aardappel mousseline · citroen beurre blanc</i>	
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    	15
<i>Rode uiencompote · rozemarijn · geroosterde knoflook · crostini</i>	

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

Liever met gebakken aardappelen of zoete aardappelfriet? + 2



VLEESGERECHTEN

SIGNATURE SPARE RIBS  26
Bbq-style · coleslaw · bbq salsa

WIJNSUGGESTIE: GLAS ALTO BELLO PRIMITIVO 6.25
De volle, rijpe tonen van de Primitivo combineren perfect met de zoete BBQ-saus en het malse vlees.

SIGNATURE BURGER  25
Burgerbun · little gem · tomaat · augurk · gekarameliseerde uien · cheddar · bacon jam

MIXED GRILL  33.5
Entrecôte · buikspek · miniburger · sparerib · rodewijnsaus

TOURNEDOS  34.5
Gebakken runderhaas · seizoensgroenten · saus naar keuze

WIJNSUGGESTIE: GLAS LUNA DE ANA - TEMPRANILLO 6.25
De zachte tannines en het rijpe rode fruit ondersteunen perfect de malse structuur en volle smaak van de tournedos.

ENTRECÔTE  33
Gegrilde runderentrecôte · seizoensgroenten · saus naar keuze

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  34.5
200g ossenhaas

SURF & TURF  37.5
200g ossenhaas · grote gamba

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



VISGERECHTEN

MISO KABELJAUW  26
Geroosterde kabeljauw gemarineerd in miso · misosaus · seizoensgroenten

ZEEBAARS & GAMBA  27
Op de huid gebakken zeebaars · geroosterde gamba · schaaldierensaus · seizoensgroenten

LINGUINE MET COQUILLES 29.5
Coquilles · zwarte knoflooksaus · sugar snaps · zeekraal

ZEETONG  45
300-350 gram · geklaarde boter · seizoensgroenten

WIJNSUGGESTIE: GLAS TOOS ROSÉ 7.75
De frisse zuren en lichte fruittonen vormen een mooi contrast met het romige en boterige karakter van de zeetong.

VEGETARISCHE GERECHTEN

BURGER VAN BEYOND MEAT  25
Little gem · rode ui · tomaat · augurk · cheddar · bbq salsa

LINGUINE MET ARTISJOK  24
Artisjok · zwarte knoflooksaus · sugar snaps · zeekraal

KRUIDIGE BULGUR  25
Harissa groente · feta · gerookte amandel

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
CHAMPIGNONROOMSAUS  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 plateau.</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	4.25
VERSE GEMBERTHEE	4.25
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

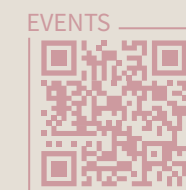
Familiebedrijf De Rouw uit Vught staat bekend om hoogwaardige patisserie en chocoladecreaties. Met alleen de beste ingrediënten en een team van specialisten worden dagelijks verse gebakjes en desserts bereid. Al het gebak op onze kaart wordt speciaal voor onze gasten met zorg en vakmanschap gemaakt.

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