



## Seizoensmenu

### VOORGERECHTEN

**STEAK TARTAAR VAN KALFSVLEES**   
Geserveerd met groene kruiden- en kappertjescrème, gegrilde tonijn en zoetzure asperges.


**GEROOKTE ZALM**   
Met gegrilde asperges, een luchtige geitenkaas-basilicumcrème en frisse komkommer.


**SALADE VAN JONGE AARDAPPEL EN ASPERGES**   
Met een zacht gepocheerd ei, Parmezaanse kaas en citrusmayonaise.


### TUSSENGERECHT

**DOPERWTENSOEP**   
Met feta, munt, gefrituurde kappertjes en krokante croutons.

### HOOFDGERECHTEN

**GEBRADEN LAMSRUGFILET**   
Met gekonfijte lamsnek, groene asperges en een rijke dragonjus.

**OP DE HUID GEBAKKEN SKREIFILET**   
Met crème van bospeen, witte asperges en saffraan-hollandaisesaus.

**LENTE-PARELCOUSCOUS**   
Met groene en witte asperges, zoetzure courgette, feta en geroosterde kikkererwten.

### NAGERECHT

**MANGO-YOGHURTTAARTJE**   
Op een krokante bodem, geserveerd met gekonfijte mango.

### EXTRA'S

**BREEKBROOD**   
Aioli, truffel en speciale kruidenboter. 8

**OESTERS FINES DE CLAIRES NO.3**   
½ dozijn - frambozenvinaigrette, sjalot en citroen. 24.5

**FRISSE GROENE SALADE**   
Gemengde sla, komkommer, tomaat en vinaigrette. 5.5


**WARME GROENTEN** 5.5  
Mix van gegrilde seizoensgroenten.

3-gangen — 38 per persoon (tussen-, hoofd- en nagerecht)  
3-gangen — 42 per persoon (voor-, hoofd- en nagerecht)  
4-gangen — 44 per persoon (voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht)



## Klassiek menu

### VOORGERECHTEN

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

**GEROOKTE ZALM**   
Botersla, crostini en cocktailsaus.

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

### TUSSENGERECHT


**CHAMPIGNONROOMSOEP**   
Gemaakt van verse champignons, geserveerd met baguette.

### HOOFDGERECHTEN

**SCHNITZEL**   
Van der Valk schnitzel met seizoensgroenten, friet en champignonroomsaus.


**VARKENSHAAS**   
Met seizoensgroenten, friet en champignonroomsaus.


**KIPSATÉ**   
Kippendijen, satésaus, atjar, kroepoek, krokante uien en friet.

**LINGUINE**   
Artisjok, zwarte knoflooksaus, sugar snaps en zeekraal.

Liever met aardappelwedges of zoete aardappelfriet? + 2.00

### NAGERECHT

**GERRITS SORBET**   
De enige échte Van der Valk sorbet met diverse soorten sorbet, vruchten en slagroom.

**DAME BLANCHE**   
Vanille roomijs met slagroom, gesuikerde nootjes en warme chocoladesaus.