



Seizoensmenu

VOORGERECHTEN

TARTAAR VAN GEROOKTE FOREL   
Met rode biet, appel, mierikswortelcrème en krokant oerbrood.

WILDPATÉ VAN REE   
Met cranberry compote, brioche toast en veldsla.

GEROOSTERDE POMPOEN   
Met geitenkaas, walnoten, honing en veldsla.

TUSSENGERECHT

AARDAPPEL TRUFFELSOEP 
Met gekonfijte eendenbout en reepjes prei.

HOOFDGERECHTEN

HERTENBIEFSTUK   
Met rode kool chutney, spruitjes en rode port saus afgewerkt met pure chocolade.

HAZENPEPER   
Met rode wijn, spruiten, rode kool, aardappelpuree en afgemaakt met peperkoek.

RAVIOLI VAN PADDENSTOEL EN TRUFFEL     
Met salieboter, Parmezaan, wintergroente en hazelnootjes.

NAGERECHT

CHOCOLADEFONDANT    
Met warme kersen, vanille-ijs en crumble van speculaas.

EXTRA'S

BREEKBROOD    
Aioli, truffel en speciale kruidenboter.

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

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

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 — 46 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

NAGERECHT

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

DAME BLANCHE  
Vanilleroomijs met slagroom, gesuikerde nootjes en warme chocoladesaus.