

Seizoensmenu



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	8
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 — 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.

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





VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

verrassend vanzelfsprekend