

Seizoensmenu



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** 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 — 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

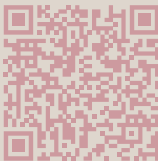
- SCHNITZEL**
Van der Valk schnitzel met seizoensgroenten, friet en champignonroomsaus.
- VARKENSHAAS**
Met seizoensgroenten, friet en champignonroomsaus.
- KIPSATÉ**
Kippendijen, satésaus, atjar, kroepoek, krokante uien en friet.
- LINGUINE**
Artisjok, zwarte knoflooksaus, sugar snaps en zeekraal.

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.

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





VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

verrassend vanzelfsprekend