

— MENUKAART —

Gerrit's Restaurant

ALLERGENEN INFORMATIE

Nummering allergenen

Gluten:	1
Melk/ Lactose:	2
Noten:	3
Pinda's:	4
Schaaldieren:	5
Zwavel dioxide:	6
Ei:	7
Vis:	8
Mosterd:	9
Weekdieren:	10
Soja:	11
Selderij:	12
Lupine:	13
Sesamzaad:	14

Wilt u meer informatie over hoe de allergenen verwerkt zitten in bepaalde gerechten of wat de mogelijkheden hiermee zijn, vraag dan naar onze medewerkers.

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



We hebben passie in wat we doen en zetten altijd een stapje extra om de beste service en kwaliteit aan te bieden aan onze gasten.

Samen met het team bouwen we graag aan de optimale gastbeleving.

Wendy van der Valk en team Hotel Nuland

EEN SPECIALE PLEK, DAT IS HOTEL NULAND - 'S-HERTOGENBOSCH VOOR ALLE GENERATIES VAN VAN DER VALK

'al 150 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.

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.



— MENUKAART —

Gerrit's Restaurant

van 16:00 tot 21:30 uur

Appetizers

Pata Negra 1,2,7
Iberico Bellota - 50 gram

Broodje met smeersels 1,2,14
vers gebakken brood met aioli, roomboter, tapenade

Bruschetta 1,2,14
van het huis - 2 stuks

Edamame 11
met kristalzout

Oesters

finest de claire nr. 3 1 st. / 6 st. / 12 st.

Oesters Traditioneel 5
peper, citroen, frambozenazijn, sjalot

Oesters Gegratineerd 1,2,5,7,9,12
wilde spinazie, hollandaisesaus

Oesters Oesters 1,5,6,11,14
komkommer, soja vinaigrette zoetzure komkommer, hoisinsaus en bosui

Oester Proeverij 2,5
traditioneel, gegratineerd, oesters

Kaviaar

Kaviaar Oscietra 1,2,7,8
blini's, crème fraîche, eiwit, bieslook - 10 gram

Voorgerechten

Carpaccio truffel 2,7,9
ossenhaas, parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, truffelmayonaise

Carpaccio pesto 1,2,6
ossenhaas, parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, pesto

Vitello Tonato 7,8,9
carpaccio van kalfsmuis, gegrilde tonijnsteak, tonijnmayonaise

Burrata 2
gepofte cherry tomaatjes, salade, pijnboompitten, Aceto Balsamico

Hollandse garnalen 5,7
Hollandse garnalen, cocktailsaus

Sashimi zalm & tonijn 1,6,8,11,14
vers gesneden, vintage sojasaus

Ham met meloen 7,9
rauwe ham, meloen

Rock Shrimp Tempura 1,5,6,14
tempura garnalen, pittige knoflook crème - 5 stuks

Gamba Pil Pil 1,5,6,9
licht pikante knoflook olie, citroen, rode peper, aioli, brood - 5 stuks

Camembert 1,2,3
uit de oven, monegaskische uitjes

Aubergine 1,6,11,14
gerookt, sesam, miso, agave

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



Soepen

Pomodori Tomatensoep 1,6,11,12
gehaktballetjes (vegetarisch mogelijk)

Runderbouillon 1,2,6,7,12
soepgroenten, rundvlees

Champignon roomsoep 1,2,6,7
verse champignons

Soep van het seizoen
vraag naar onze seizoenssoep

Salades

Salade Caesar Kip 2,7
little gem sla, ei, croutons, Grana Padano, rode, gegrilde kip

Salade Caesar Gamba 2,5,7
little gem sla, ei, croutons, Grana Padano, rode ui, gamba's

Salade Ossenhaas 3,11,14
little gem sla, teriyakisaus, cashewnoten, groenten

Salade Geitenkaas 2,3,11,14
little gem sla, gekarameliseerde ui, walnoten

Salade Zalm 1,6,7,8
little gem sla, rode ui, croutons, citroenmayonaise



— MENUKAART —

Gerrit's Restaurant

van 16:00 tot 21:30 uur

Steak Specialties

Bereid uw vlees en Surf & Turf zelf op een steen van 350 graden, met groenten en 3 sauzen naar keuze. Aanbevolen bakwijze: medium-rare.

Tournedos 1,2
on the rock, ongeveer 200 gram

Ribeye
on the rock, ongeveer 250 gram

Surf & Turf 1,2,7,9
on the rock, 3 gamba's, tournedos, ongeveer 200 gram

Visgerechten

Zeebaars & Gamba's 2,5,8
op de huid gebakken, bearnaisesaus

Noodles & Gamba's 1,5,11,14
gewokte noodles, groenten, gamba's, teriyakisaus

Zeetong 1,2
seizoensgroenten, citroen, geklaarde boter, remoulade

Vleesgerechten

Mixed Grill 2,7,9
ossenhaas, buikspek, varkenshaas, kipfilet, BBQ relish

Kalfshaas & Sukade 1,2 (VOOR BORDGARNERING EN BAKKEN IN OLIE)
duo van kalfshaas, gestoofde sukade, paddenstoelen, truffeljus

Tournedos 1,2
gegrilde runderhaas, saus naar keuze

Vegetarisch

Vegetarische rode curry 2
kikkererwten, kokosmelk, rode curry, groenten, rijst

Truffelpasta bereid in de Parmezaan 1,2
geflambeerde pasta met Vecchia Romagna, truffel, paddenstoelen

Bijgerechten en sauzen

Koude sauzen

mayonaise
remoulade
whiskey-cocktail
truffelmayonaise
kruidenboter

Warme sauzen

peperroomsaus
stroganoffsaus
champignonsaus
truffeljus
bearnaisesaus
hollandaisesaus
satésaus

Bijgerechten

groene salade 1,2,7,9
warme groenten 2
friet 1,2
gebakken aardappels 1,2
zoete aardappelfriet 1
truffel Parmezaan friet 1,2,7
gebakken champignons
portie paysanne
champignons, ui, spek, paprika, courgette

"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'n 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.



Gerrit's Klassiekers

van 16:00 tot 21:30 uur

Hollandse biefstuk 1,2
seizoensgroenten, friet, saus naar keuze

Schnitzel 1,2
Van der Valk schnitzel met seizoensgroenten,
friet, saus naar keuze

Schnitzel Le Blanc 1,2
Van der Valk schnitzel gegratineerd met
champignons, ui, tomaat, kaas, seizoensgroenten,
friet, saus naar keuze

Black Angus burger 1,2
little gem sla, rode ui, tomaat, augurk, cheddar, friet

Gegrilde zalm 1,2,7,8,12
op de huid gegrilde zalmfilet met seizoensgroenten,
friet, hollandaisesaus

Kipsaté 1,2,3,4,5,11,12
met satésaus, atjar, kroepoek, gefrituurde uien, friet

Varkenshaas 1,2
seizoensgroenten, friet, champignonroomsaus

Kalfslever 1,2 (VOOR BORDGARNERING EN OLIE)
gebakken, paysanne

Sliptongen 1,2
seizoensgroenten, geklaarde boter, friet - 3 stuks

Nagenieten bij Bar 1862?
Scan de QR-code voor
onze barkaart.



Desserts

Te bestellen tot 22:00 uur

Tiramisu 1,2,7

lange vingers, koffiegel, mascarpone ijs

Panna Cotta

witte chocolade, ananascompote, piña colada ijs

Macaron XXL

meringue, chocolade kletskep, frambozen ijs

Gerrits Sorbet 2

de enige échte Van der Valk sorbet met diverse soorten roomijs, vruchten, slagroom

Dame Blanche 2,3

vanille roomijs, slagroom, gesuikerde nootjes, warme chocoladesaus

Coupe Advocaat 2

vanille roomijs, advocaat, slagroom

Kaasplateau 2

4 verschillende kazen, kletzenbrood, stroop, noten, druiven

NAGENIETEN BIJ

BAR
1862

= DAT KAN OOK! =

Warme dranken

Koffie 3,20

Koffie verkeerd 3,30

Cappuccino 3,40

Espresso 3,00

Dubbele espresso 3,80

Latte macchiato 3,80

Espresso macchiato 3,50

Flat white 3,40

Thee met verse kruiden 3,90

Elderflower Oolong

halfgefermenteerde thee (58%), appelstukjes, appelblokjes, natuurlijk aroma, heidebloesem, rode korenbloesem

Sweet Vanilla

zwarte thee, aroma, vanillestukjes

English Breakfast

Ceylon, Assam, Javaanse zwarte thee

Green Jasmine

groene thee (Chun Mee, China), jasmijnbloemen

Go Go Goji

groene thee (80%), gojibessen, citroengras, granaatappelpitjes, aroma, korenbloesem

Seizoensmaak

ons team vertelt u graag meer

Verse muntthee 3,90

Verse gemberthee 3,90

Warme chocolademelk 3,40

Warme chocolademelk met slagroom 3,80

SIROOP OF
LIKEUR IN
DE KOFFIE?

VRAAG NAAR DE
MOGELIJKHEDEN

Special coffee's

Toekan coffee - Baileys en cappuccino 7,50

Irish coffee - Jameson 7,50

Spanish coffee - Likeur 43 7,50

French coffee - Grand Marnier 7,50

Italian coffee - Amaretto 7,50

Café complet - likeur naast de koffie 7,50

Ijskoffie met bolletje vanille roomijs 4,50

FAMILIEBEDRIJVEN

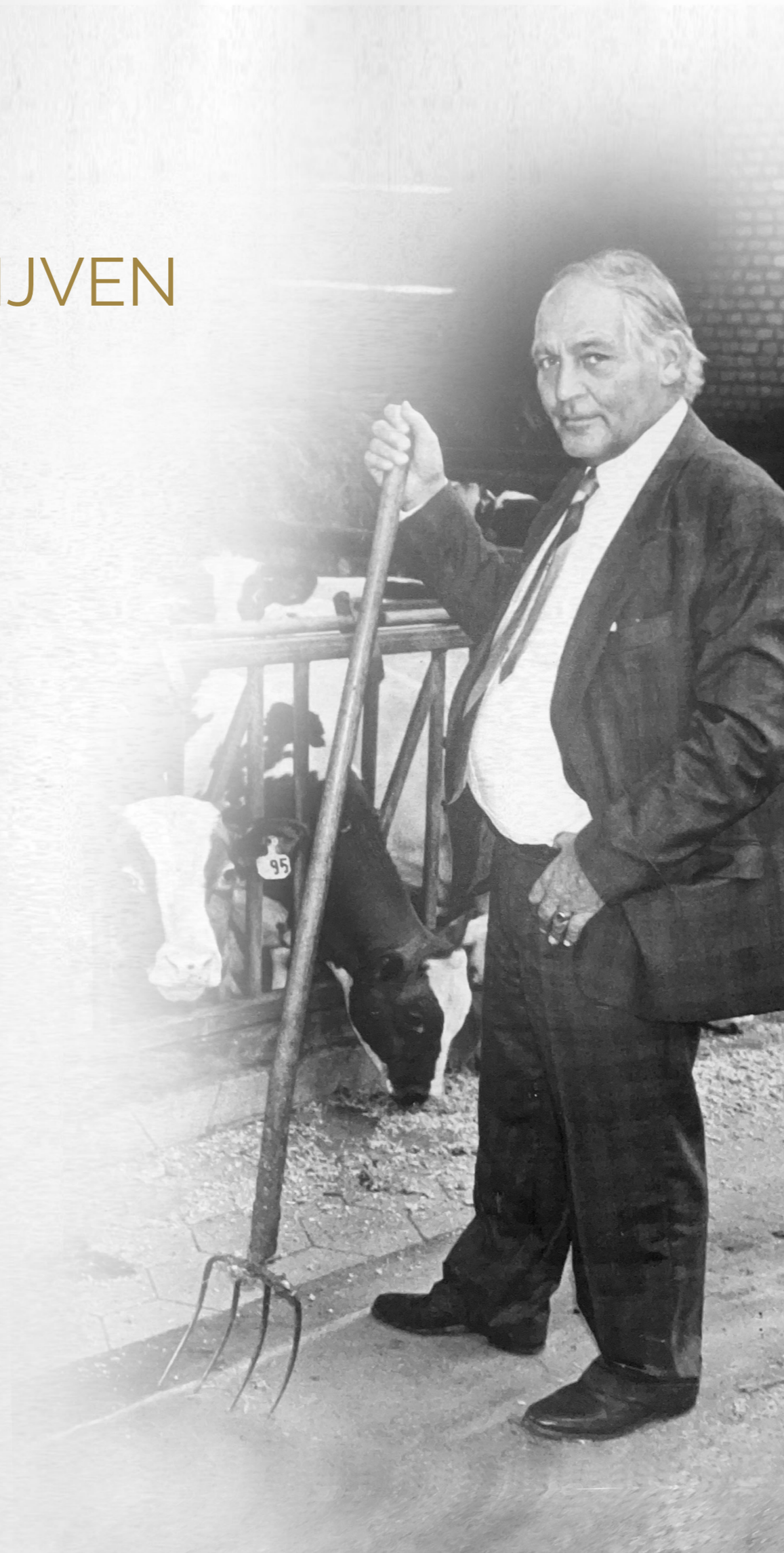
op de kaart...

VAN KOOTEN VLEES

Een familiebedrijf met persoonlijk contact en service. Opgericht in 1993 door meneer Van Kooten, richtte de vleesgroothandel zich vooral op het leveren van varkensvlees aan de horeca. Meneer Van Kooten bracht zijn passie over op zijn zoons Wilco en Erwin, die het bedrijf in 2012 overnamen. Zo groeide het assortiment met verschillende soorten kwaliteitsvlees en daarmee ook de klantenkring. Kwaliteit staat centraal bij Van Kooten, al het vlees wordt dagelijks vers geïmporteerd. Inmiddels leveren zij al het vlees dat op onze menukaart staat.

ZIJERVELD KAZEN

Kwaliteit en veiligheid, van zowel de producten als medewerkers, staan bij Zijerveld voorop. Al meer dan 100 jaar is familiebedrijf Zijerveld actief in de kaasindustrie. Ze onderscheiden zich door een breed assortiment van topkwaliteit aan te bieden van zowel binnenlandse als buitenlandse kazen. Passie, ervaring en kennis van kaas deelt Zijerveld met hun klanten, wat een meerwaarde creëert.

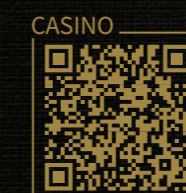


VAN GELDER GROENTE EN FRUIT

Dagverse groente & fruit, iedere dag weer. Familiebedrijf Van Gelder heeft al 65 jaar ervaring in het leveren van dagverse aardappelen, groente en fruit. Ons keukenteam kookt dagelijks met veel plezier met de dagverse en gezonde producten. Van Gelder beheert de volledige keten, van bron tot aan het bord van onze gasten. Van Gelder brengt telers en klanten met elkaar in verbinding en realiseert een hoge omloopsnelheid in de markt, zodat wij altijd verzekerd zijn van dagverse producten.

DE ROUW PATISSERIE EN CHOCOLATERIE

Hoge kwaliteit, creativiteit en service staan centraal bij familiebedrijf De Rouw. Alleen de allerbeste ingrediënten waarborgen de kwaliteit van de innovatieve creaties die De Rouw maakt. Met een team van specialisten maakt De Rouw in hun eigen bakkerij in Vught de heerlijkste zoetigheden. Al het gebak dat wij serveren is met veel zorg speciaal voor onze gasten gemaakt.



NIEUWS
GIERIG
NAAR ONZE
MOGELIJK
HEDEN?





VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

verrassend vanzelfsprekend