

VAN HARTE WELKOM IN RESTAURANT V

Liefde voor het vak betekent voor ons kwaliteit zonder concessies.
Dit is ook terug te vinden in onze gerechten. Deze worden bereid met eerlijke grondstoffen uit de regio van de allerhoogste kwaliteit.
Wij koken met respect voor de natuur en het leven.

"Met gedreven vakmanschap bereiden wij de meest verrassende en creatieve gerechten." Executive chef, Marc Giesbers.

Vanuit deze gedachtegang worden uw culinaire zintuigen geprikkeld.
Geïnspireerd door het seizoen staat deze kaart vol met heerlijke gerechten.
Onze chef-kok en zijn team zullen u verrassen door de veelzijdigheid hiervan.
Met onze vakkundige service wordt u omringd met warmte, gezelligheid en vriendelijkheid zoals u het bij Van der Valk gewend bent.

Eet smakelijk!

Han & Ine van der Eijk



Directie

4e generatie familie Van der Valk

SALADES & VOORGERECHTEN

- GRIEKSE SALADE**  13.50
Warm oreganobrood gepresenteerd met een salade van komkommer, rode ui, olijven, paprika en Fetakaas, vergezeld met een yoghurt dip.
- GARBANZO SALADE**  13.50
Kikkererwten vermengd met ui en blokjes tomaat, geserveerd met krokante pita chips.
- CAESAR SALADE**  14.00
Bekende salade van knapperige Romeinse sla, besprenkeld met een ansjovis dressing en desembrood croutons, Parmezaanse kaas en een gekookt eitje.
- SPAANSE TABLÓN** 14.00
Plankje met 5 chorizokroketjes met gemarineerde olijven en witte geitenkaasblokjes.
- CARPACCIO PIEMONTE**  16.00
Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en een kleurrijk saladeboeket.

SOEPEN

- TOMATEN**  9.50
Traditionele soep, gemaakt van tomaat en basilicum, met of zonder gehaktballetjes. Geserveerd met twee sneetjes brood en boter.
- MOSTERD**  9.50
Overheerlijke zachte, romige soep van Limburgse mosterd, besprenkeld met bieslook. Geserveerd met twee sneetjes brood en boter.

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

EIERGERECHTEN

3 EI UITSMIJTER	12.50
Met bruin of wit desembrood, Goudse kaas, achterham en sla garnituur.	
3 EI UITSMIJTER SPECIAAL	14.00
Met bruin of wit desembrood, Goudse kaas, achterham, tomaat, ui en sla garnituur.	
OMELET NATUREL 	12.50
Met bruin of wit desembrood.	
BOERENOMELET	14.00
Met groenten, op bruin of wit desembrood.	

BROODGERECHTEN

VENLO LUNCH	14.25
Klassiek lunchgerecht bestaande uit een kroket, gebakken ei, ham, jonge kaas, huzarensalade en een lekkere sla garnituur.	
12-UURTJE	15.50
Een Venlo lunch met een kopje lekkere tomatensoep met balletjes.	
KROKETTEN	12.00
Twee kroketten met bruin of wit desembrood en sla garnituur.	
BOERENTOSTI	13.00
Keuze uit bruin of wit desembrood met achterham en jonge kaas, geserveerd met sla garnituur.	

BRUSCHETTA  11.00
Overheerlijke desem knoflookcrostini met een smaakvolle tomatencompositie.

BALI POCKET  14.00
Getoast pitabrood, gevuld met een koude vegetarische rendang en knapperige atjar.

AVOCADO TOAST  14.00
Drie getoaste sneetjes bruin of wit desembrood met avocado, ei en cherry tomaatjes.

HOOFDGERECHTEN

CAESAR SALADE  17.50
Bekende salade van knapperige Romeinse sla, besprenkeld met een ansjovisdressing en desembrood croutons, Parmezaanse kaas en een gekookt eitje.
Supplement: kipfilet (5.00).

TOSCAANSE RAVIOLI  21.50
In groentebouillon gekookte deegkussentjes gevuld met champignons, geserveerd met gebakken bospaddenstoelen, truffelchips en gearomatiseerd met een vleugje truffelolie.

TRADITIONELE VIS VAN DE DAG 28.50
Met een smeuige botersaus en gehakte peterselie, geserveerd met aardappeltjes en een mix van gemengde groenten.

*Vegetarische hoofdgerechten worden geserveerd met salade.
De overige hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.*

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

 Van der Valk klassieker  Vegetarisch

SCHNITZEL 21.50

Onze klassieker van licht gepaneerde varkensfilet met aardappel wedges en gemengde groenten. Naturel geserveerd of met keuze uit peper- of champignonsaus.

SATÉ 19.50

Malse kipspiesjes geserveerd met friet, atjar, pindasaus, kroepoek en seroendeng.

HAMBURGER 20.50

Gegrilde rundvleesburger, belegd met een uienkrokant, geserveerd met sla en friet.

VEGABURGER 20.50

Gegrilde burger belegd met een uienkrokant, geserveerd met sla en friet.

HUISKAMERGERECHT 23.50

Iedere dag bereiden wij wisselende gerechten. De oorsprong van het huiskamergerecht ligt in De Gouden Leeuw, het eerste restaurant van Martinus en Rie van der Valk. Hun 11 kinderen en personeel aten altijd gezamenlijk een maaltijd in de huiskamer.

Het pauzegerecht voor personeel wordt tot op de dag van vandaag nog steeds het *huiskamergerecht* genoemd.

*Vegetarische hoofdgerechten worden geserveerd met salade.
De overige hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.*

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker




Vegetarisch

SUPPLEMENTEN

DESEMBROOD	6.00
Met kruidenboter, tapenade en pesto.	
TRUFFELFRIET	7.00
Met Parmezaanse kaas, zeezout en peterselie.	
FRIET	4.00
ROZEMARIJN AARDAPPELEN	3.00
GROENTEN	3.50
SALADE	3.50

DESSERTS

DAME BLANCHE 	9.50
Onze vanilleijs klassieker in een modern jasje van warme chocoladesaus, afgemaakt met groene thee geparfumeerde witte chocolade schotsen.	
DUTCH DELIGHT	9.50
Licht romig stroopwafelijds met slagroom en een knapperige kletskep.	
NEW YORK CHEESECAKE	8.50
Romige cheesecake op een crunch van boterkoekjes met een saus van aardbei.	
FRIANDISES	8.50
Met een lekker kopje koffie of thee.	

 Van der Valk klassieker  Vegetarisch

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!