



# MENU VAN DE CHEF


Hotel arrangementen



# STARTERS

Geachte gast,

Vandaag kunt u genieten van een 3-gangenmenu samengesteld door onze chef-kok.


Alle gerechten op deze menukaart met een koksmuts  kunt u kiezen voor uw 3-gangendiner. De gerechten zonder koksmuts kunt u tevens kiezen echter geldt hierbij een meerprijs welke achter het gerecht staat.

Wilt u het menu uitbreiden naar een 4-gangen diner? Dit is uiteraard mogelijk tegen een toeslag van 5.00. U heeft dan de mogelijkheid om een soep naar keuze van onze menukaart toe te voegen.

Voor eventuele vragen kunt u altijd bij onze collega's terecht.  
Zij helpen u graag verder.

## Starters

---

Broodplankje  8.25  
Brood | aioli | paprika tapenade

Amuse met een glas bubbels 8.25

## Soepen

---

Geserveerd met een klein broodje

 **Tomatensoep**  mogelijk  
Gehaktballetjes | room

 **Courgettesoep**   
Ricotta

 **Bloemkool curry soep**   
Bosui | gerookte amandelen



# VOORGERECHTEN

## Voorgerechten

---

### Selectie van gerechtjes 4.00

Crouton carpaccio | avocado | garnalenkroketjes | courgettesoep



### Carpaccio van rund

Truffelmayonaise | rucola | Grana Padano | kapperappeltjes | pijnboompitten | eendenlever supplement (+ 5.00)



### Tartaar van kalf

Parmaham | kwartelei | mosterd | zuur | brioche brood



### Gerookte zalm

Kwartelei | croutons | kruiden crème fraîche | blini | komkommer | forel eitjes



### Avocado

Kruidensla | noten | biet | radijs | vegan feta | gember bospeen



### Burrata

Selectie van diverse tomaten | pistache pesto | balsamico | gefrituurde basilcum

## Salades

---

### Carpaccio salade 7.50

Grana Padano | olijven | gefrituurde kapperappeltjes | rode ui | pijnboompitten | gemengde salade | balsamico dressing | eendenleverkrul (+ 5.00)

### Caesar salade ( mogelijk ) 7.50

Kippendijen | Romaanse sla | Grana Padano | bacon | tomaat | rode ui

### Mesclun 7.50

Gegilde groene asperges | gekookt ei | gerookte zalm | radijs | walnoten | honing-mosterd dressing | cherrytomaat

### Salade van geschaafde groenten 7.50

Noten | rucola | balsamico | croutons



# HOOFDGERECHTEN

## Hoofdgerechten vlees

Wordt geserveerd met friet gebakken aardappels en een side salade

**Chateaubriand van ossenhaas** 11.50 p.p. | 400 gram | 2 personen  
aardappel mousseline | seizoensgroenten | jus | pepersaus



### Schnitzel

Naturel | Citroen

Hoorn | Gebakken champignons | ui | spek

Mozzarella | Tomaat | pesto



### Saté van kippendijen

Atjar | rijst | kroepoek | pindasaus | gebakken uitjes

**Steak on a rock** 180 gram | 11.50

Ossenhaas | 3 sauzen

We maken voor dit gerecht gebruik van een lavasteen die in de oven wordt verwarmd tot wel 400 °C. De steen blijft voor lange tijd heet. U kunt hierdoor uw vlees aan tafel bereiden tot de garing van uw voorkeur.

SPECIAL  
STONE



### Kogelbiefstuk

Mousseline van knolselderij | seizoensgroenten | jus



### Rosé gebraden varkenshaas

Wortel mousseline | seizoensgroenten | saus naar keuze

**Côte de Veau** 10.00

Wortel mousseline | prei | doperwten | jus van PX | gedroogde Serranoham

**Gestoofte lamsschenkel** 9.50

Op Marokkaanse wijze | aubergine | sultana rozijn | koriander



### Black Angus burger

Cheddar | uienringen | tomaat | little gem

#### Wenst u extra saus?

**Sauzen** 2.50

Champignonsaus | pepersaus |

Hollandaisesaus | bearnaisesaus |

Stroganoffsaus | satésaus

Mayonaise | ketchup | curry 1.00



# HOOFDGERECHTEN

## Hoofdgerechten vis

---

Wordt geserveerd met friet of gebakken aardappels en een side salade



### Vangst van de dag

Onze bedieningsmedewerker vertelt u graag wat de vangst van de dag is.



### Kabeljauw

Groene kruidenkorst | risotto nero | wortel | vadouvansaus



### Gebakken zalm

Polenta | artisjokken | antiboise | balsamico

## Vega(n)

---



### Vega burger

Plantaardige burger | vegan cheddar kaas | tomaat | avocado | sla | gebakken ui | BBQ-saus

### Ravioli 4.00

Ricotta | spinazie | rucola | Parmezaan



### Gnocchi

Venkel | sinaasappelsaus | pistache | dragon | krokante wortel | tomaat



### Indische curry

Zoete aardappel | bloemkool | kikkererwten | spinazie



### Groentenschnitzel

Aardappel mousseline | seizoensgroenten | saus naar keuze

## Bijgerechten

---

Friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas | 6.50

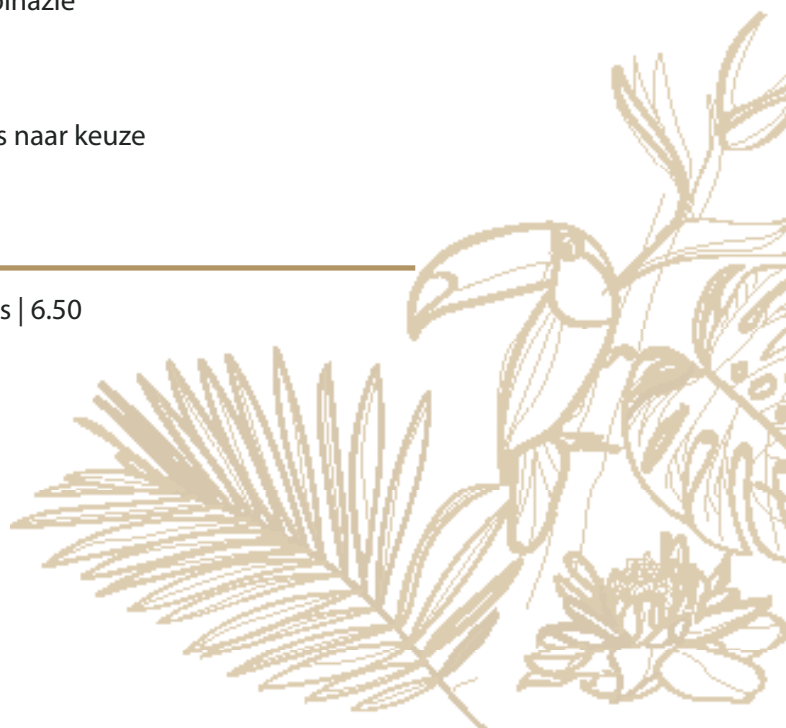
Zoete aardappel friet | 6.00

Wilde rijst | 5.00

Seizoensgroenten | 5.00

Gemengde salade | 5.00

Polenta | 3.75



# DESSERTS

## Desserts

---



### Van der Valk Coupe A7

Cookie dough roomijs met gezouten karamel roomijs, Oreo roomijs en slagroom



### Choco paradise

Chocolade bol met chocolademousse, huisgemaakte pindacrème, pretzels en gezouten karamel



### Gerrit's favoriete sorbet

3 verschillende soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom



### Verse fruitsalade

Een verse fruitsalade met verschillende soorten fruit



### Trifle

Nagerecht uit de Engelse keuken met lagen van advocaat, vanillemousse en bokkenpootjes



### Dame blanche 2.0

Met parfait (luchtig ijs), chocoladesaus en slagroom

### Dessert to share 2.50

Een selectie van zoetigheden per 2 personen



### Omelet Sibérienne

Een frisse verse frambozensorbet



### Crème brûlée van honing

Met yoghurtijs met zoete honing en walnoten



### Frangipane

Een spijs-achtige vulling met witte chocolade, rabarber, hibiscus en basilicum

### Selectie van kazen 4.00

Appelstroop | walnoten | vijgenbrood

Cabriole bokkesprong

Le Petit Doruvael

Lady Blue

Beemster oud



# KOFFIES

## Koffies

---

### Irish koffie

Ierse whiskey | slagroom

### Jamaican koffie

Tia Maria | slagroom

### Spanish koffie

Likeur 43 | slagroom

### Italian koffie

Disaronno | slagroom

---

### Toekan koffie

Baileys | slagroom

SPECIAL

### French koffie

Grand marnier | slagroom

### Koffie de luxe

Koffie of thee | diverse Valk bonbons: klassieke Van der Valk desserts in de vorm van een bonbon (sorbet, appel kers, dame blanche)





VAN DER VALK  
**HOTEL HOORN**