TOOS

RESTAURANT

DINERKAART

OVER RESTAURANT TOOS



Welkom bij Restaurant TOOS. Mijn naam is Tessa van der Valk, vierde generatie van der Valk en kleinkind van Gerrit en Toos van der Valk. Met grote trots run ik Van der Valk Hotel Hoorn en samen met al onze medewerkers maken wij dagelijks het verschil.

Ons à la carte restaurant, Restaurant TOOS, is vernoemd naar en geïnspireerd op mijn grootmoeder, Toos van der Valk.
De gastvrijheid, het warme familiegevoel en haar liefde voor gastronomie willen wij graag overbrengen op u.
Het samenkomen onder het genot van heerlijk eten en drinken in een warme en huiselijke sfeer is bij ons altijd belangrijk geweest. Deze familiewaarden vormen de kern van haar succes en zijn na 150 jaar nog steeds de basis van ons familiebedrijf.

Mevrouw Toos van der Valk, omringd door een grote, liefdevolle familie, haar 38 kleinkinderen en 48 achterkleinkinderen, hoopt dat de sterke familiebanden en de waarden van leren van elkaar ook door toekomstige generaties worden voortgezet. Zij hoopt dat deze familiewaarden, die zo belangrijk zijn in het mooie familiebedrijf, nog jaren als fundament voor succes zullen dienen. Daar heeft ze ook alle vertrouwen in, want elke volgende van der Valk-generatie krijgt onze familiewaarden al van jongs af aan mee.

Daarnaast vinden wij het als familie belangrijk om lokaal te ondernemen. Door lokaal in te kopen, investeren we rechtstreeks in de groei en het welzijn van onze eigen gemeenschap. Bovendien draagt dit bij aan duurzaamheid doordat producten van dichtbij komen. Lokaal ondernemen geeft ons ook de mogelijkheid om unieke, ambachtelijke producten aan te bieden. Deze lokale ingrediënten zijn dan ook terug te vinden op onze menukaart en in onze gerechten.

Met de hand geschreven door mevrouw Toos van der Valk zelf, weerspiegelt de menukaart haar persoonlijke voorkeuren. Op de menukaart, onder Toos Favorieten, vindt u haar eigen wijn (Toos Rosé) en een aantal van haar favoriete gerechten terug. Wij wensen u een fijn samenzijn met heerlijk eten en drinken in Restaurant TOOS. Maak er een mooie warme herinnering van.

Met gastvrije groet,

Tessa van der Valk, General Manager

en alle medewerkers van Van der Valk Hotel Hoorn

TOOS RESTAURANT

TOOS FAVORIETEN ♥

Aperitief

Toos Rosé 7
Laat uw zintuigen prikkelen met Toos Rosé, een betoverende wijn uit de populaire wijnregio, de Provence. Deze bijzondere Rosé is gemaakt van verse druiven die 's nachts worden geplukt en direct worden geperst. Dit zorgt voor een frisse en fruitige smaak

Voorgerecht

Rivierkreeft in cocktailsaus 15.75
Met rode ui, haringkaviaar, salade, cherrytomaat en cress

Hoofdgerecht

Irish flat iron steak (200 gram) 33.5
Malse Ierse flat iron steak, gegrild en geserveerd met aromatische chimichurrisaus, ingelegde rode ui en afgewerkt met een snufje zeezout

Dessert

Chocolade-lavacake 12.5
Met vanille-ijs en bosvruchtencompote

TIPS & ALLERGENEN

Heeft u een allergie?
Meld dit te allen tijde bij uw ober zodat onze keuken hier rekening mee kan houden.

VEGETARISCH MOGELIJK
VEGETARISCH
VALK CLASSIC
TOOS FAVORIETEN
VEGAN VEGANISTISCH
VEGAN* VEGANISTISCH MOGELIJK

GLUTEN
EIEREN
LUPINE
LACTOSE
MOSTERD
NOTEN
PINDA'S
SCHAALDIEREN
SELDERIJ
SESAMZAAD
SOJA
VIS
WEEKDIEREN
ZWAVEL
GELATINE

TOOS RESTAURANT

TOOS RESTAURANT

CHEF'S MENU

3 gangen menu van de chef 49.5

4 gangen menu van de chef 54.5

Vraag onze medewerkers om meer informatie

OM MEE TE BEGINNEN

Warm brood 8.75
Met kruidenboter, hummus van zongedroogde tomaat en aioli

SOEPEN

Thaise pompoensoep 8.5
Met bosui en naanbrood

Tomatensoep VEGAN* 8.5
Met gehaktballetjes, crème fraîche en toast met kruidenroomkaas

Franse uiensoep 8.5
Crouton met gegratineerde kaas

TOOS
RESTAURANT

VOORGERECHTEN

Tataki van zalm 14.5
Met rodekoolzoetzuur en gerookte zalmsalade

Gambas pil pil 16.5
Uit de oven met krokante focaccia en passievruchtdressing

Burrata 15.5
Met rode-uiencompote, serranoham en krokante focaccia

Vegan spring rolls VEGAN 13.5
Met kimchi, glasnoedels en zoete chilimayonaise

Gerookte eend spring rolls 17
Met kimchi, glasnoedels en zoete chilimayonaise

Rundercarpaccio 16.5
Met rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Rivierkreeft in cocktailsaus 15.75
Met rode ui, haringkaviaar, salade, cherrytomaat en cress

TOOS
RESTAURANT

HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

*Geserveerd met groentepuree, aardappelgratin en seizoensgroenten

Black Angus burger 25.5
Op briochebrood met tomaat, little gem en rode-uiencompote
Met kaas +1 | Met bacon +1

***Irish flat iron steak (200 gram)** 33.5
Malse Ierse flat iron steak, gegrild en geserveerd met aromatische chimichurrisaus, ingelegde rode ui en afgewerkt met een snufje zeezout

Kipsaté 20.5 / 24.5
Keuze uit 2 of 3 stuks;
Met atjar, kroepoek, rijst, gebakken uitjes en satésaus

***Schnitzel naturel** 22.5
Met citroen en één saus naar keuze

***Schnitzel Hoorn** 26.5
Met gebakken champignons, spek, ui, kaas en één saus naar keuze

Veluwse eendenborst 29.75
Met geroosterde roseval aardappelen en jus van gebrande tijm

Special

Steak on the rock met tournedos 38.5
Met drie sauzen, salade, friet en knoflookboter
Ervaar een culinaire sensatie met onze Steak on the rock! Geserveerd op een gloeiend hete lavasteen, verwarmd tot maar liefst 400 °C. Aan tafel bereidt u zelf uw steak precies zoals u die het lekkerst vindt.

Huiskamergerecht 24
Deze term bestaat al sinds de start van ons hotel. Kunt u niet kiezen? Vraag onze medewerkers wat het huiskamergerecht van vandaag is!

U kunt, indien beschreven bij het gerecht, kiezen uit een van de volgende sauzen:
pepersaus *wittewijnsaus* *stroganoffsaus*
champignonsaus *hollandaisesaus*

TOOS RESTAURANT

Visgerechten

Catch of the day 26
Dagelijks wisselend vis gerecht, catch of the day!
Vraag onze medewerkers voor meer informatie

Zalmfilet 28.5
Met salsa verde, artisjok en aardappelgratin

Kabeljauw 31.5
Met topinamboer-truffelsaus en aardappelpuree

Special

Tuna on the rock 35
Met Aziatische koolsla, srirachamayonaise, teriyakisaus en sojasaus
Ervaar een culinaire sensatie met onze Tuna on the rock! Geserveerd op een gloeiend hete lavasteen, verwarmd tot maar liefst 400 °C. Aan tafel bereidt u zelf uw tonijnsteak precies zoals u die het lekkerst vindt.

Sliptong 26 / 31
Keuze uit 2 of 3 stuks;
Met seizoensgroenten, beurre noisette, gefrituurde kappertjes en citroen

Vegetarisch & vegan

Tagliatelle 24.5
Met romige pompoensaus en gebakken bospaddenstoelen

Vegan burger VEGAN (glutenvrij mogelijk) 24.5
Op briochebrood met tomatensalsa, little gem, rode-uiencompote en guacamole

TOOS RESTAURANT

MAALTIJDSALADES

Quinoa salade VEGAN — 19.5
Met edamamebonen, avocado en granaatappelpitjes

Carpaccio salade — 19.5
Met truffelmayonaise, gemarineerde tomaten, komkommer, pijnboompitten en citrusdressing

Rode bieten salade — 19
Met geitenkaascrème en gesuikerde walnoten

Caesar salade — 19.5
Met gebakken kippendij, bacon, tomaat, komkommer, Parmezaanse kaas en croutons

BIJGERECHTEN

Seizoensgroenten	4.5
Friet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	6.5
Zoete aardappelfriet	4.5
Gebakken aardappelen	4.5
Rijst	4
Friet	4.5

TOOS
RESTAURANT

DESSERTS

Klassieke Dame Blanche — 12
Met warme chocoladesaus

Chocolade-lavacake — 12.5
Met vanille-ijs en bosvruchten compote

Apfelstrudel — 12.5
Vanille ijs en vanillesaus

Dadelcake — 12.5
Met sticky toffeesaus en vanille-ijs

Eton mess — 12.5
Met meringue en cranberry

Toos Sorbet VEGAN* — 11
Met gemarineerd fruit, verschillende sorbet ijs smaken en vegan slagroom

Kaasplankje — 15
Met vijgenbrood, sinaasappelmarmelade en verse peer

TOOS
RESTAURANT

OOK THUIS GENIETEN VAN TOOS ROSÉ!

Côtes de Provence 2025

LICHT. FRIS. ZOMERS.



Liefs Toos

Te bestellen via:

www.toos.nu

NIX18