TOOS

RESTAURANT

MENU
VAN DE CHEF

MENU VAN DE CHEF

Geachte gast,

Vandaag kunt u genieten van een 3-gangenmenu, samengesteld door onze chef-kok. Mocht u dit menu willen uitbreiden naar een 4-gangenmenu, dan is dit mogelijk tegen een meerprijs van 5 euro. U kiest dan naast een voor-, hoofd- en nagerecht ook een soep als tussengerecht.

Op de volgende pagina vindt u meer informatie over ons restaurant Toos, vernoemd naar mevrouw Toos van der Valk. Tevens vindt u op de opvolgende pagina de favoriete gerechten van mevrouw Toos. Deze gerechten zijn tegen een kleine meerprijs te bestellen binnen dit menu.

Om de avond goed te beginnen, is het ook mogelijk om onze starters los te bestellen tegen betaling.

CHEF'S MENU

3 gangen menu van de chef	49.[5]
4 gangen menu van de chef	54.[5]

OM MEE TE BEGINNEN

Warm brood
Met kruidenboter, hummus van zongedroogde tomaat en aioli

8.[75]

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

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
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
Met rode ui, haringkaviaar, salade, cherrytomaat en cress

Hoofdgerecht

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

Dessert

Chocolade-lavacake
Met vanille-ijs en bosvruchtencompote

VOORGERECHTEN

Tataki van zalm
Met rodekoolzoetzuur en gerookte zalmsalade

Burrata
Met rode-uiencompote, serranoham en krokante focaccia

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

SOEPEN

Thaise pompoensoep
Met bosui en naanbrood

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

Franse uiensoep
Crouton met gegratineerde kaas

TOOS
RESTAURANT

HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

*Geserveerd met groentepuree, aardappelgratin en seizoensgroenten

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

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

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

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

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

Visgerechten

Catch of the day
Dagelijks wisselend vis gerecht, catch of the day!
Vraag hiernaar bij een van onze medewerkers

Zalmfilet
Met salsa verde, artisjok en aardappelgratin

Kabeljauw
Met topinamboer-truffelsaus en aardappelpuree

Vegetarisch & vegan

Tagliatelle
Met romige pompoensaus en gebakken bospaddenstoelen

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

MAALTIJDSALADES

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

Rode bieten salade
Met geitenkaascrème en gesuikerde walnoten

Caesar salade
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

DESSERTS

Klassieke Dame Blanche
Met warme chocoladesaus

Chocolade-lavacake
Met vanille-ijs en bosvruchten compote

Eton mess
Met meringue en cranberry

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

TOOS RESTAURANT

OOK THUIS GENIETEN VAN TOOS ROSÉ!

Côtes de Provence 2025

LICHT. FRIS. ZOMERS.



Liefs Toos

Te bestellen via:

www.toos.nu

NIX18