

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	46. ⁵
4 gangen menu van de chef	51. ⁵

OM MEE TE BEGINNEN

Broodplankje   	8. ⁷⁵
Wit breekbrood met kruidenboter en aioli	

TIPS & ALLERGENEN

Heeft u een allergie?
Meld dit ten 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

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 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

7

Voorgerecht

Rivierkreeft in cocktailsaus

Met rode ui, haringkaviaar, salade, cherrytomaat en cress

15.⁷⁵

Hoofdgerecht

Irish flat iron steak (200 gram)

Malse Ierse flat iron steak, perfect gegrild en geserveerd met aromatische chimichurrisaus, licht ingelegde rode ui en afgewerkt met een snufje zeezout

33.⁵

Dessert

Hazelnootparfait

Romige hazelnootparfait, geserveerd met verfrissend sorbetijs

12.⁵

VOORGERECHTEN

Gekonfijte zalm

Met salade van ingelegde venkel

Burrata

Met coeur de boeuf tomaat, balsamico glaze, basilicumolie en ingelegde ui

Rundercarpaccio

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

SOEPEN

Courgettesoep Parisienne

Met peterselie

Tomatensoep **VEGAN***

Met gehaktballetjes en crème fraîche

Franse uiensoep

Crouton met gratineerde kaas

Tom kha kai-soep

Met garnalen

HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

*Geserveerd met groentepuree, aardappelgratin en seizoensgroenten

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

Kipsaté
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

*Geserveerd met groentepuree, aardappelgratin en seizoensgroenten

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

*Zalmsteak
Gepocheerd ei met hollandaisesaus

Red snapper
Met een antiboise saus van kappertjes, tomaat en olijfolie

Vegetarisch & vegan

Aubergine parmigiana
Met krokante polenta

Vegan burger
Op briochebrood met tomatensalsa, little gem, rode-uiencompote en guacamole

MAALTIJDSALADES

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

Caprese salade
Met focaccia, burrata, zongedroogde tomaat, pesto en verse basilicum

Caesar salade
Met kipfilet in knoflookmarinade, bacon, tomaat, komkommer, Parmezaanse kaas en crouton

BIJGERECHTEN

Seizoensgroenten

Friet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Zoete aardappelfriet

Gebakken aardappelen

Rijst

Friet

DESSERTS

Klassieke Dame Blanche
Met warme chocoladesaus

Chocolade-lavacake
Met vanille-ijs en frambozencompote

Mango-passievrucht délice
Romige mousse van mango en passievrucht

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