Van harte welkom in ons à la carte restaurant!

Geachte gast,

Wij zijn verheugd u te mogen verwelkomen in ons à la carte restaurant.

Van der Valk Hotels & Restaurants is opgericht in 1929 door Martinus & Rie Van der Valk. De eerste vestiging, De Gouden Leeuw, gelegen op een strategische locatie voor handelsreizigers tussen Den Haag en Rotterdam, was al snel een groot succes.

Ten tijde van oorlog namen de Duitse bezetters zijn restaurant in beslag, de familie moest wijken, maar keerde na de oorlog ongedeerd terug en bouwde De Gouden Leeuw opnieuw op. Na de oorlog realiseerden ze een grote speelplaats voor de kinderen en enkele 'hotelkamers'. Op de vraag waarom het restaurant maar liefst 7 dagen in de week geopend was, antwoordde hij steevast: "Omdat de week geen 8 dagen telt."

De basis van de succesvolle Van der Valk-formule ligt nog steevast bij onze visie op gastvrijheid. De instelling en ondernemersgeest van de familie is nog steeds een voorbeeld voor de jongere generatie(s) 'Valken'. Met gedrevenheid, passie en een gezonde dosis Hollandse nuchterheid treden zij in de voetstappen van hun voorouders.

Neem plaats in ons sfeervol ingerichte restaurant en geniet van een uitstekende maaltijd in een informele sfeer. Onze chef-kok Jan van Oeveren staat samen met zijn keukenbrigade garant voor de kwaliteit van verschillende internationale gerechten die tijdens uw diner in ons restaurant geserveerd worden.

We bieden u een frequent wisselende menukaart, passend bij het seizoen. Zoveel mogelijk proberen wij te werken met streekgebonden, verse, hoogwaardige en eerlijke producten, waarbij we u ook verrassen met klassieke 'Van der Valk gerechten'.

In het middelpunt staat u als gast, of u nu komt voor een uitgebreid diner, een heerlijk nachtje slapen, een drankje in de hotelbar of een zakelijke ontmoeting. Onze keukenbrigade en de medewerkers van de bediening doen hun uiterste best een weloverwogen keuze te maken om voor u een optimale smaakbeleving te creëren.

Naast onze restaurant-activiteiten kunt u bij Van der Valk Hotel Hoorn ook terecht voor een receptie, een knallend (bedrijfs)feest, een intiem familiediner, een speciale Live-Cooking-brunch, Live-Cooking-lunch of Live-Cooking-diner, of een prachtige huwelijksdag. Ons sales-team informeert u graag over de mogelijkheden.

Met gastvrije groet,

Familie Van der Valk & medewerkers

STARTERS

Voor gerechten

Stokbrood € 4,00
Brood met gezouten roomboter

Oesters Fine de claire
per 3 stuks € 8,00
per 6 stuks € 15,00

KOUDE VOORGERECHTEN

Springrol € 10,50
Van rijstevel gevuld met gerookte Rib-eye, bosui, rode peper, kropsla
en zwarte bonen creme

Carpaccio € 11,50
Van Waards rund met pestomayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Luxe Visschotel € 13,50
Van gerookte zalm, Hollandse garnalen, gerookte makreelfilet
en gerookte forel, geserveerd met cocktailsaus

Bruschetta € 8,50
Met tomatensalsa, Coppa di Parma en rode uienmarmelade

Tonijntartaar € 12,50
Met avocado en rivierkreeftstaartjes

Gerookte zalm € 10,50
Bonbon van gerookte zalm met roomkaas en groene asperges

WARME VOORGERECHTEN

Flammkuchen € 12,50
Met Coppa di Parma, jonge kaas, rode pepers, lente-ui en Parmezaanse kaas

Wrap € 8,50
Gevuld met feta, zwarte olijven en yoghurt dip

SOEPEN

Tomatensoep Huisgemaakte pomodori tomatensoep met pestoroom	€ 6,50
Mosterdsoep Zaanse mosterdsoep met gebakken spekjes en lente-ui	€ 7,00
Uiensoep Huisgemaakte uiensoep geserveerd met kaascrostini	€ 6,50
Kreeftensoep Romige kreeftensoep met cognacroom en bieslook	€ 8,50

SALADES

	klein
Salade Hummus Geserveerd met hummus, koriander, kippenhaasjes en komijnmayonaise	€ 12,50
Salade Tonijn Met roergebakken tonijn, taugé, ui, Franse boontjes en Kikkoman	€ 12,50
Couscous salade Parelcouscous met paprika, gedroogde tomaatjes, olijven en naanbrood met yoghurtdip	€ 10,50
Salade Watermeloen Salade van kropsla met watermeloen, feta, olijven, bleekselderij en honing	€ 9,50
Bulgursalade Met gorgonzola, dadels, basilicum en balsamicosiroop	€ 10,50

Alle salades worden geserveerd met een kleine Italiaanse bol.
* Alle salades kunnen op vegetarische wijze worden bereid.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Alle gerechten aangeduid met een zijn vegetarische bereidingen.

Voor gerechten

Hoofd gerechten

VLEES

Schnitzel € 16,50
Op traditionele wijze bereid met een saus naar keuze *

Spare ribs € 19,50
Met gepofte aardappel, kruidenboter en twee koude sauzen

Tournedos € 27,50
Van onze eigen runderen geserveerd met pepersaus

Chateaubriand € 48,50
Van ossenhaas (400 gr) met gebakken champignons en uien voor 2 pers. *

Kipsate € 17,50
Heerlijke malse saté van kippendijen met satésaus, atjar en kroepoek

Varkenshaas € 18,50
Geserveerd met een saus naar keuze *

Wagyu burger € 18,50
Een heerlijke Wagyu burger van 150 gram geserveerd op een italiaanse bol met truffelmayonaise, Alkmaars blauw, rode uiencompote en friet

Wagyu proeverij € 28,50
Een proeverij van drie delen Wagyu vlees op de plaat gebakken met noedels, shiitake en geroosterde paprika

European Wagyu Association
100% WAGYU

Wagyu vlees

Op onze kaart treft u Wagyu producten aan. De naam Wagyu betekent 'Japanse koe'. Het Wagyuvlees wordt geroemd om zijn bijzondere smaak en gezonde eigenschappen. Het fraai gemarmerde, malse vlees zit vol onverzadigde - dus gezonde - vetten. Ons Wagyuvlees komt van Het Koeienhuis, de grootste Wagyu-boerderij van Nederland. Het Koeienhuis is fokker van 100% Wagyu-runderen. Er is nadrukkelijk gekozen voor 100% volbloed Wagyu's, waarvan de voorouders rechtstreeks afstammen uit Japan.

RISOTTO & PASTA

	klein	groot
Bulgur	€ 12,50	€ 16,50
Met falafel balletjes, munt, koriander, créme fraîche en koude tomatensalsa		
Ravioli	€ 12,50	€ 16,50
Met spinazie, artisjokken, rucola en een romige saus van Taleggio		
Penne	€ 10,50	€ 14,50
Met roomkaas, tomaatjes, jalapeno pepers en een twist van chilisaus		

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade, warme groente, friet en mayonaise.
Geserveerde garnituren zijn onbeperkt verkrijgbaar bij hoofdgerechten.
* Met een saus naar keuze: peper / champignon / stroganoff / satésaus

VIS

Scholfilet € 17,50
Gebakken scholfilet met ravigottesaus

Slibtong € 19,50
Gebakken slibtongen (3 stuks) met citroenmayonaise

Vispalet € 27,50
Vispalet van zalm, slibtong en drie gebakken gamba's met kreeftensaus

Kabeljauw € 22,50
Gebakken kabeljauw met gedroogde ham en kruidenboter

Zalm € 21,50
In de oven gegaard op pesto penne

Noordzee Tong € 34,00
Gebakken met roomboter en citroen

Onze vis!

Bij de inkoop en verwerking van vis maakt Smit Vis dagelijks bewuste keuzes in het belang van een verbetering van duurzame visserij en viskweek. Dat begint bij de MSC-certificering van Smit Vis. Het Marine Stewardship Council (MSC) is een onafhankelijke, internationale organisatie die zich inzet om het visaanbod in de zee ook op lange termijn te garanderen. Daarnaast wil de organisatie de leefomgeving van de vissen gezond houden.
Met het MSC-keurmerk geven zij aan welke producten en bedrijven voldoen aan hun norm.

SALADES

groot

Salade Hummus € 16,50
Geserveerd met hummus, koriander, kippenhaasjes en komijnmayonaise

Salade Tonijn € 16,50
Met roergebakken tonijn, taugé, ui, Franse boontjes en Kikkoman

Couscous salade € 14,50
Parelcouscous met paprika, gedroogde tomaatjes, olijven en naanbrood met yoghurtdip

Salade Watermeloen € 13,50
Salade van kropsla met watermeloen, feta, olijven, bleekselderij en honing

Bulgursalade € 14,50
Met gorgonzola, dadels, basilicum en balsamicosiroop

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Alle gerechten aangeduid met een zijn vegetarische bereidingen.

DESSERTS

Dame Blanche — € 6,50
Met vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

Café Glacé — € 7,50
Met vanille-ijs, ingekookte koffie en slagroom

Sorbet — € 7,50
Klassieke Van der Valk Sorbet

Aardbeien — € 8,50
Hollandse aardbeien met vanille-ijs en slagroom

Tip!
Bestel een lekkere dessertwijn bij uw dessert! Wij serveren de Ouma se Wyn en Oupa se Wyn.

Grand Dessert — € 22,50
Een heerlijke proeverij van onze desserts voor twee personen

Kaasplank — € 9,50
Met kaas uit Italië, Spanje, Frankrijk en Nederland, geserveerd met notenbrood, honing en appelstroop

DESSERTS BY CHICCIO

Brownie — € 7,50
Typische Engelse brownie met karamelsaus

Cheesecake — € 7,50
Amerikaanse cheesecake met vanille-ijs

SPECIAL COFFEES

Irish Koffie — € 6,50
Met Ierse whiskey en slagroom

Spanish Koffie — € 6,50
Met Tia Maria en slagroom

Italian Koffie — € 6,50
Met Amaretto en slagroom

French Koffie — € 6,50
Met Grand Marnier en slagroom

Toekan Koffie — € 6,50
Met Baileys en slagroom

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Desserts

Wijnkaart

MOUSSERENDE WIJNEN

	Glas	Fles
Cuvee Prestige | Terrasses Du Sud | Franrkijk Feestelijke bubbel voor ieder moment	€ 4,00	€ 20,00
Prosecco Spumante | Val D'Oca | Valdobbiadene | Italië Een mooie prosecco voor een speciaal moment	€ 4,95	€ 24,50
Pommery | Champagne Royal Brut | Frankrijk Mooie champagne voor echte bubbel liefhebber		€ 55,00

WITTE WIJNEN

		Glas	Fles
Terrasses Du Sud | Chardonnay Toegankelijke chardonnay	Huiswijn	€ 3,75	€ 18,75
Terrasses Du Sud | Sauvignon Blanc Fris-Fruitige licht droge witte wijn	Huiswijn	€ 3,75	€ 18,75
Terrasses Du Sud Moelleux (zoet) Mooie half zoete witte wijn	Huiswijn	€ 3,75	€ 18,75
Cuvee Marie | Allee Du Sud | Clairette/Grenache Blanc Klassieke Zuid Franse witte wijn, een volle, minerale wijn met frisse tonen		€ 4,00	€ 20,00
Côté Tariquet | Chardonnay-Sauvignon Blanc Voor iedereen die niet kan kiezen tussen Chardonnay en Sauvignon Blanc Absoluut een wijn die je gehad moet hebben		€ 4,50	€ 22,50
Villa Trendi | Pinot Grigio | Italië De trend van dit moment		€ 4,50	€ 22,50
Gavi | Cantina Terre del Barolo | Piemonte | Italië De ideale aperitief of lunch wijn		€ 4,50	€ 22,50
Sancerre | J.M. Roger | Frankrijk Voor wie van de aller mooiste Sauvignon Blanc houdt uit de Loire			€ 25,50
Sauvignon Blanc | Esk Valley Range | New Zealand Voor iedereen die van tropisch/passie fruit tonen houdt is dit de ideale wijn (best seller)			€ 27,50
Domaine Le Verger | Frankrijk Naast dat uit deze regio de allerbeste Chardonnay van de wereld komt, past deze wijn ook perfect bij vele vissoorten			€ 29,50

Wijnkaart

ROSE WIJNEN

	Glas	Fles
Terrasses Du Sud | Franrkijk De ideale rosé voor ieder moment	€ 3,75	€ 18,75
Domaine du Tariquet | Rosé de Pressée Voor iedereen die net even wat meer wil	€ 4,50	€ 22,50
Torres Mas Rabell | Rosé Een fruitige en lichtkruidige rose	€ 4,50	€ 22,50
Château Cavalier | Rosé De rosé trend van dit moment		€ 25,50

RODE WIJNEN

		Glas	Fles
Terrasses Du Sud | Merlot Mooie ronde zachte Merlot	Huiswijn	€ 3,75	€ 18,75
Terrasses Du Sud | Cabernet-Sauvignon Mooie toegankelijke kruidige rode wijn	Huiswijn	€ 3,75	€ 18,75
Cuvee Martin | Allee du Sud Klassieke Zuid Franse, complexe wijn met volle en licht kruidige smaak	Huiswijn	€ 4,00	€ 20,00
Rioja | Marques De Caceres | Crianza DOC | Spanje Mooie klassieke hout gerijpte wijn uit de Rioja		€ 4,50	€ 22,50
Malbec Reserva | Sottano | Mendoza Argentina Argentijns temperament van de bekendste druif uit het land		€ 4,50	€ 22,50
Cabernet Sauvignon | Dos Camelidos | Chili Mooie rijpe volle kruidige Cabernet Sauvignon			€ 24,50
Château La Croix Montlabert | St. Emilion | Frankrijk Voor de liefhebber van klassieke Bordeaux wijnen van de Merlot druif De mooiste Merlot komt tenslotte uit St. Emilion			€ 29,50

DESSERT WIJNEN

	Glas
Ouma se Wyn Volzoetige fruitige witte met tropsich fruit en honing	€ 3,00
Oupa se Wyn Volzoetige fruitige rode met rijp fruit en rozijnen	€ 3,00

CHICCIO

Chiccio is ontstaan door passie voor koffie, thee en een gezonde levenstijl. Bij Chiccio proeft u koffie, thee, hartigheden, zoetigheden en smoothies vanuit alle windstreken. Probeer bijvoorbeeld een cappuccino uit Kenia, of Braziliaans bananenbrood. Waar uw keuze ook op valt onze barista's staan voor u klaar voor de perfect bereide kop koffie of thee.

BAR DE COMPAGNIE

Bar de Compagnie beschikt over een grote openhaard en comfortabele bankstellen. Hier kunt u heerlijk genieten van een drankje, cocktail en aperitief met vrienden, familie of zakenrelatie in een sfeervolle omgeving met een tintje uit de VOC. Tevens bieden wij u een divers assortiment aan kleine gerechtjes en fingerfoods als smaakvolle toevoeging aan uw drankje. In de bar is een rokersruimte aanwezig. U vindt Bar de Compagnie op de tweede etage in de hotellobby.

LIVE COOKING

Ons uitgebreide Live Cooking Diner wordt gepresenteerd op vrijdag, zaterdag en zondag in ons Live Cooking restaurant tussen 17:00 uur en 21:00 uur. De gerechten worden dagvers en met de grootste zorg bereid. Wij bieden u een uniek live cooking diner zoals u dit nog niet eerder gezien heeft. Ons Live Cooking Diner bestaat uit diverse warme en koude gerechten, ook worden er een aantal gerechten voor u live bereid en kunt u diverse vlees- en vissoorten laten grillen door onze kok.
Wij serveren diverse luxe salades en verse groentes en er is een ruime keuze aan soep, voorgerechten en luxe broodsoorten. Uiteraard mag er bij een goed diner het dessert niet ontbreken, wij presenteren u daarom een spectaculair dessert buffet.

VUE BIOSCOOP

Vue bioscoop Hoorn nodigt u uit om een keer gezellig langs te komen en te genieten van onze comfortabele bioscoopzalen waar u perfect kunt genieten van het film assortiment. De bioscoop beschikt over 5 zalen, met maar liefst 900 stoelen.

FLAMINGO CASINO

Bij Flamingo Casino draait alles om verwennen en als je dat ergens ervaart, is het wel bij Flamingo Casino Hoorn. Niet voor niets uitgeroepen tot het beste casino boven het Noordzeekanaal. In een luxe en uitnodigende ambiance van maar liefst 1.000 m2 kun je je geluk beproeven op 200 casinospelen.

Bedankt!

Van Der Valk Hotel Hoorn bedankt u voor uw bezoek.
Wij hopen dat u een lekkere en leuke beleving heeft gehad bij ons.
Wij zien er naar uit u in de toekomst nogmaals te mogen ontvangen.
Voor uw feedback staan we altijd open, heeft u tips of juist een fantastische ervaring gehad bij ons? Wij horen het graag!

Tot ziens, Familie Van Der Valk en Medewerkers