

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 Leiden, 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 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

STARTERS


 **Broodplankje** 6.50
Verschillende broodsoorten | tapenade | aioli | kruidenboter

Broodplankje deluxe 10.50
Chorizo | serranoham | manchego | brood | aioli | tapenade | groente sticks | hummus


Crostini 8.50
Tomatensalsa | serranoham | avocado

Amuse 5.50
Met een glas bubbels

HUISGEMAAKTE SOEPEN

 **Heerlijk frisse gazpacho** 6.50
Koude zomerse brunoise van paprika en komkommer

 **Tomatensoep** 7.00
Pestoroom

 **Bisque** 8.50
Rivierkreeftjes | mosselen

  **Doperwtensoe**p 7.50
Kokos | munt

 vegetarisch

 gluten arm

 vegan



Voorgerechten

VOORGERECHTEN

 **Geitenkaas crème brûlée** 12.50
Vijgencompote | kruidenkrokantje

 **24 hour Tuna *Tekan Style*** 14.50
24 uur gemarineerde tonijn | wakame | zoetzuur van radijs | ei-crème


Special



 **Carpaccio van rund** 13.50
Parmezaanse kaas | pesto | pijnboompitjes | rucola


Vitello tonnato 13.50
Kalfsmuis | tonijnmayonaise | gefrituurde kappertjes

Pokebowl 13.50
Zalm | garnaal | wasabi mayonaise | wakame | zalm eitjes | avocado mayonaise | edamame

SALADES

Salade carpaccio klein 14.50 / groot 17.50
Parmezaanse kaas | pesto | olijven | tomaat | rode ui | pijnboompitten | focaccia ( mogelijk)

  **Watermeloen salade** klein 13.50 / groot 16.50
Feta | munt | rode ui | zwarte olijven ( mogelijk)

Caesar salade klein 14.50 / groot 17.50
Parmezaanse kaas | croutons | zachtgekookt ei | dressing ( mogelijk)
- Kipfilet of
- Gamba's

 vegetarisch

 gluten arm

 vegan



Voor- en Hoofdgerechten

 **Burrata** klein 14.50 / groot 17.50

Salade van diverse tomaten | pijnboompitten | pesto crème fraîche | rucola

Salade Lyonnaise klein 14.50 / groot 17.50

Gepocheerd ei | bacon | aardappel | croutons | tomaat | French dressing ( mogelijk)

VLEES

Chef's special 22.50

Onze bedieningsmedewerker vertelt u graag wat het vleesgerecht van vandaag is.

 **Zuid-Amerikaanse ribeye** 27.50

200 gr | chimichurri | krieltjes salade

Schnitzel

Naturel | Citroen 17.50

Hoorn | Gebakken spek | ui | champignons 20.50

Toscane | Tomaat | mozzarella 20.50

 **Lamsfilet** 24.50

Groene asperges | geroosterde en gepofte quinoa | lamsjus | uiencompote

Chateaubriand van ossenhaas 52.50 voor 2 personen 400 gram

Gebakken champignons | haricots verts | worteltjes | jus | pepersaus

Kipsaté of Varkenshaas saté 19.50

Satésaus | kroepoek | atjar | rijst | gebakken uitjes

Steak on a rock 28.50

Ossenhaas | 180 gr | 3 diverse sauzen

We maken gebruik van een lavasteen, deze wordt verwarmd in de oven tot wel 400 graden. De steen blijft voor lange tijd heet, waardoor u uw vlees aan tafel kunt bereiden tot de garing van uw voorkeur.

400 graden

Steen



 vegetarisch

 gluten arm

 vegan

Hoofdgerechten

Spare Ribs 19.50

Heerlijk gemarineerde spare ribs met BBQ saus

Op de huid gebakken maiskipfilet 22.50

Met salsa verde en mais op 3 wijze bereid: maiscrème | mini mais | popcorn

VIS

Catch of the Day 22.50

Onze bedieningsmedewerker vertelt u graag wat het visgerecht van vandaag is.

Gebakken zalm 22.50

Pistache-kerrie korst | avocado-boter | komijn-vinaigrette

Zeetong 34.50

Extra supplement:

- Picasso | vers fruit | gember | gebakken banaan 5.00

- A la meunière | citroen boter | peterselie 3.50

Op de huid gebakken kabeljauw 24.50

Pasta negro | antiboise

Sliptongen 22.50

Citroenmayonaise | 3 stuks

Tuna on a rock 28.50

Little gem | haricots verts | aardappel | olijven

We maken gebruik van een lavasteen, deze wordt verwarmd in de oven tot wel 400 graden.

De steen blijft voor lange tijd heet, waardoor u uw vis aan tafel kunt bereiden tot de garing van uw voorkeur.

 vegetarisch

 gluten arm

 vegan

Special



Vegetarisch

VEGETARISCH

-  **Gepofte aubergine** 18.50
Parelcouscous | yoghurt | harissa | dukkah | pappadum
-  **Gele curry** 18.50
Kikkererwten | zoete aardappel | kokosrijst | pappadum
-  **Tomatenrisotto** 21.50
Tijm | burrata | Parmezaan cracker | rucola



Desserts

DESSERTS

Dame Blanche 6.75

Vanille roomijs | chocoladesaus | slagroom


Mont Blanc 8.50

Vanille roomijs | advocaat | slagroom

Mandarijn mousse 8.50

Carrot cake | mandarijn compote

Van der Valk sorbet 7.75

Vers fruit | 3 soorten ijs ( mogelijk)

Crème brûlée 8.75

Klassieke crème brûlée

Verse aardbeien 9.50

Aardbeienbavarois

IJs macaron 8.50

Rood fruit | roomijs

Kaasplank 10.50

Beemster oud | Alkmaars blauw | geitenbrie | notenbrood | honing | appelstroop

Cheesecake by *Chiccio* 8.50

Bosbessensaus

Vers fruitsalade 7.50

Diverse soorten fruit



Proeverij 12.50

Mooie combinatie van verschillende desserts.

Kinder desserts

Racketje 1.00 | Split 1.50 | Verrassingsijsje in leuke beker 3.50



Desserts

SPECIALE KOFFIES

Irish koffie 6.50

Ierse whiskey | slagroom

Spanish koffie 6.50

Tia Maria | slagroom

Italian koffie 6.50

Disaronno | slagroom

French koffie 6.50

Grand Marnier | slagroom

Toekan koffie 6.50

Baileys | slagroom



KOFFIEBAR CHICCIO

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

TOKAN GASTROBAR

Vlieg mee door de wereld van Tokan en geniet van de Aziatische beleving in het mysterieuze restaurant. Proef unieke smaken. Eten in Tokan is een ervaring en elk detail is ontworpen om de zintuigen te prikkelen. Kleuren, texturen, afbeeldingen en een zorgvuldige selectie van muziek bieden eindeloze onvergetelijke sensaties. U vindt Tokan Gastrobar op de tweede etage in het hotel.

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 bij een goed diner het dessert niet ontbreken, wij presenteren u daarom een spectaculair dessertbuffet.

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.

JACKS CASINO

Bij Jacks Casino draait alles om verwennen en als je dat ergens ervaart, is het wel bij Jack's Casino. 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 kijken er naar uit 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

