



# CHEF'S MENÜ


Hotel-Arrangement



# STARTERS

## Amuse-Gueule

---

**Brotzeitbrett**  8.50  
Brot | Aioli | Paprika Tapenade

Amuse-Gueule mit einem Glas Sekt 8.25

## Suppen

---

Serviert mit einem kleinen Brötchen

 **Tomatensuppe**  möglich  
Hackfleischkugel | Sahne

 **Zucchinisuppe**   
Ricotta

 **Blumenkohl-curry-suppe**   
Frühlingszwiebel | Rauchmandeln

Für Informationen zu Allergenen können Sie sich gerne an unsere Kollegen wenden. Sie stehen Ihnen gerne zur Verfügung



# VORSPEISEN

## Vorspeisen

---

### Probe an kleinen Gerichten 4.00

Crouton Carpaccio | Avocado | Garnelenkroketten | Zucchinisuppe



### Rindercarpaccio

Trüffelmayonnaise | Rucola | Grana Padano | frittierte Kapern | Pinienkerne | Entenleber supplement (+ 5.00)



### Kalbs-Tatar

Parma Schinken | Wachtelei | Senf | Sauer | Briochebrot



### Räucherlachs

Wachtelei | Crouton | Kräuter-Crème fraîche | Blini | Gurke | Forelleneier



### Avocado

Kräutersalat | Nüsse | Roter Bete | Rettich | Veganer Feta | Ingwer-Karotte



### Burrata

Auswahl an verschiedene Tomaten | Pistazienpesto | Balsamico | gebraten Basilikum

## Salate

---

### Carpaccio Salat 7.50

Grana Padano | Oliven | frittierte Kapern | rote Zwiebeln | Pinienkerne | gemischter Salat | Balsamico-Dressing | Entenleberlocke (+ 5.00)

### Caesar Salat ( möglich) 7.50

Hühnerschenkel | Romanasalat | Grana Padano | Bacon | Tomate | rote Zwiebeln

### Mesclun 7.50

Gegrillter grüner Spargel | gekochtes Ei | Räucherlachs | Rettich | Walnüsse | Honig-Senf-Dressing | Kirschtomaten

### Salat von gehobeltes Gemüse 7.50

Nüsse | Rucola | Balsamico | Croutons



# HAUPTGERICHTE

## Hauptgerichte Fleisch

Wir servieren es mit Pommes oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

**Chateaubriand von Rinderlende** | 400 gramm | 11.50 p.p | 2 Personen  
Kartoffel-Mousseline | Gemüse der Saison | Bratensoße | Pfeffersoße



### Schnitzel

Naturell | Zitrone

Hoorn | Gebratene Champignons | Zwiebeln | Speck

Mozzarella | Tomate | Pesto



### Hühnerschenkel-Saté

Atjar | Reis | Krupuk (Krabbenchips) | Erdnusssoße | gebratenen Zwiebeln

**Steak on the rock** | 180 gramm | 11.50

Rinderlende | 3 Soßen

Für dieses Gericht nutzen wir einen Lavastein. Dieser wird im Ofen auf bis zu 400 °C erhitzt und bleibt lange Zeit heiß, sodass Sie Ihr Steak am Tisch bis zum gewünschten Gargrad zubereiten können.

SPECIAL  
STONE



### Kugelsteak

Sellerie-Mousseline | Saisonales Gemüse | Soße nach Wahl



### Im Rosé gebraten Schweinelende

Karotten-Mousseline | Saisonales Gemüse | Soße nach Wahl

**Côte de Veau** 10.00

Karotten-Mousseline | Lauch | Erbsen | Bratensoße von PX |

Getrockneter Serrano-Schinken

**Geschmorte Lammhaxe** 9.50

Auf Marokkanische Art zubereitet | Aubergine | Sultanien | Koriander



### Black Angus Burger

Cheddar | Zwiebelringe | Tomate | little gem

### Möchten Sie extra Soße?

Soßen 2.50

Champignonsoße | Pfeffersoße |  
Hollandaise-Soße | Bearnaise-Soße |  
Stroganoff-Soße | Satéssoße |

Mayonnaise | Ketchup | Curry 1.00



# HAUPTGERICHTE

## Hauptgerichte Fisch

---

Wir servieren es mit Pommes oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat



### Fang des Tages

Unsere Bedienung sagt Ihnen gerne was der Fang des Tages ist.



### Kabeljau

Grüner Kräuterkruste | risotto nero | Karotte | Vadouvan-Soße



### Gebackener Lachs

Polenta | Artischocken | Antiboise | Balsamico

## Vega(n)

---



### Veggie-Burger

Pflanzlicher Burger | veganer Cheddar | Avocado | Tomate | Salat | gebratene Zwiebeln | BBQ-Soße

### Ravioli 4.00

Ricotta | Spinat | Rucola | Parmesan



### Gnocchi

Fenchel | Orangensoße | Pistazie | Dragon | Knusperige Karotte | Tomate



### Indisches Curry

Süßkartoffeln | Blumenk  | Kichererbsen | Spinat



### Gemüseschnitzel

Kartoffel-Mousseline | Saisonales Gemüse | Soße nach Wahl

## Beilagen

---

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und Parmesan 6.50

Süßkartoffel-Pommes 6.00

Wildreis 5.00

Gemüse der saison 5.00

Gemischter Salat 5.00

Polenta 3.75



# DESSERTS

## Desserts

---



### Van der Valk coupe A7

Keksteig-Eis | gesalzenem Karamell | Oreo-Eis | Schlagsahne



### Choco paradise

Schokoladen | Schokoladenmousse | Erdnusscreme | Brezeln | gesalzenes Karamell



### Gerrit's Lieblingsorbet

3 verschiedene Sorten Sorbeteis | frisches Obst | Schlagsahne



### Frischer Obstsalat

Ein frischer Obstsalat mit verschiedenen Fruchtsorten



### Trifle

Eierlikör | Vanille-Mousse | 'bokkenpootjes' Niederländische Kuchen



### Dame blanche 2.0

Parfait | Schokoladensoße | Schlagsahne

### Dessert to share 4.00

Eine Auswahl an Süßigkeiten pro 2 Personen



### Omelet Sibérienne

Himbeersorbet



### Creme Brûlée von Honig

Joghurteis mit Honig und Walnüsse



### Fragnipane

Weißer Schokolade | Rhabarber | Hibiskus | Basilikum

### Käseauswahl 4.00

Apfelsirup | Walnüsse | Feigenbrot

Cabriole Bokkesprong

Le Petit Doruvel

Lady Blue

Beemster extra alt



# KAFFEE

## Kaffee

---

### Irish kaffee

Irish whiskey | Schlagsahne

### Jamaikanischer Kaffee

Tia Maria | Schlagsahne

### Spanish kaffee

Likör 43 | Schlagsahne

### Italian kaffee

Disaronno | Schlagsahne

---

### Tukan kaffee

Baileys | Schlagsahne

SPECIAL

### French kaffee

Grand Mernier | Schlagsahne

### Kaffee Deluxe

Kaffee oder Tee | verschiedene Valk-Pralinen: klassische Van der Valk-Desserts in Pralinen-Form (Sorbet, Apfelkirsche, dame blanche)





VAN DER VALK  
**HOTEL HOORN**