



CHEF'S MENÜ

Hotel-Arrangement



STARTERS

Amuse-Gueule

Brettchen mit Brot  7.50
Brot | Aioli | Tapenade

Amuse-Gueule mit einem Glas Sekt 7.50

Suppen

 Tomatensuppe
Hackbällchen | Sahne ( möglich)

 Cremige Waldpilzsuppe
Crème fraîche | ( möglich)

 Gratinierte Zwiebelsuppe 
Käse-Croûton

 Tom Kha kai



VORSPEISEN

Vorspeisen

Auswahl an kleinen Gerichten 3.50

Croûton geräucherte Ente | geräucherte Makrele | kleine Garnelenkroketten | Pilzsüppchen



Carpaccio vom Rind

Trüffel-mayonnaise | Rucola | Grana Padano | frittierte Kapern | Pinienkerne



Geräucherte Ende

Orangen-Dressing | Croûtons | marinierter Schüppling | karamellierte Apfelbällchen | Walnüsse | Rucola



Geräucherte Makrele

holländische Garnelen | Croûton | Radieschen | Gurke



Portobello mit Ziegenkäse

Kräutersalat | Nüsse | Honig-Senf-Vinaigrette

Salate

Carpaccio Salat 6.50

Grana Padano | Oliven | frittierte Kapern | rote Zwiebeln | Pinienkerne | gemischter Salat | Balsamico-Dressing

Caesar Salat 6.50

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

Caesar Salat 6.50

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

Asiatischer Hühnchensalat 6.50

Buchweizen-Nudeln | Bohnensprossen | Pak Choi | süß-saure Gurke | Koriander | frittiertes Basilikum | marinierter Schüppling in Sojasauce | Sesamsauce

Wintersalat 6.50

Schmorbirne | Bleu Stilton | Haselnüsse | Rucola | Balsamico | Croûtons



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Fleisch

Chateaubriand von der Rinderlende 10.50 p.P. | 400 gramm |
2 Personen
Kartoffel-Mousseline | Gemüse der Saison | Bratensoße | Pfeffersoße



Schnitzel

Naturell Zitrone
Hoorn Gebratene Champignons | Zwiebeln | Speck
Pilze Käse



Hühnerschenkel-Saté

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

Möchten Sie extra Sauce?

Sauce 2.50

Champignonsauce | Peppersauce |
Sauce Hollandaise | Sauce Bearnaise |
Stroganoff-Sauce | Sataysauce

Majonäse | Ketchup | Curry 1.00

Steak on the rock

 10.50

Rinderlende | 180 g | 3 Saucen

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

SPECIAL
STONE



Gebratenes Steak von der Nuss

Knollensellerie-Mousseline | Gemüse der Saison | Bratensauce

Entenbrustfilet

 7.50

Hoisin | Nudeln | Frühlingszwiebel | Chili

Iberico-Kotelett

 7.50

Perlgraupen | Pilze | Chicorée | PX-Sauce | getrockneter Serranoschinken



Hasenpfeffer

Gemüse der Saison | Kartoffelpüree | knusprige Kartoffel



Black Angus Burger

Brioche-Brötchen | Pilze | Blauschimmelkäse | karamellisierte Zwiebel |
Trüffelmayonnaise



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Fisch



Fang des Tages

Unsere Bedienung sagt Ihnen gern, welches Gericht der Fang des Tages ist.

Pochierter Skrei 7.50

Fenchel | Kartoffel-Mousseline | Karotte | Senf-Rahmsauce



Gebratener Lachs

Polenta | Artischocken | Antiboise | Balsamico-Reduktion

Vega(n)



Veggie-Burger

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

Ravioli 3.50

Fenchel | Salbei | Rucola | Parmesan

Pasta Nero 3.50

Trüffel-Sauce | Waldpilze | Rucola



Vegane Schmorpfanne

Pilze | Kartoffelpüree | Gemüse der Saison

Beilagen

Bratkartoffeln 4.50

Pommes frites mit Mayonnaise 4.50

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und Parmesan 6.00

Süßkartoffel-Pommes 5.50

Wildreis 4.50

Gemüse der saison 4.50

Gemischter Salat 4.50

Polenta 3.50



DESSERTS

Desserts



Van der Valk Becher A7

Cookie Dough-Sahneeis | salted caramel-Sahneeis | Oreo-Sahneeis | Schlagsahne



Unfassbar lecker

Schokokugel | Schokoladenmousse | Erdnusscreme | Brezeln | salziges Karamell



Sorbet

3 verschiedene Sorten Sorbeteis | frisches Obst | Schlagsahne



Frischer Obstsalat



Dame blanche

Vanille-Sahneeis | Schokoladensoße | Schlagsahne



Dessert to share



Crème brûlée

Grand Marnier | Manderinen-Sorbet



Verwöhnung pur

Mascarpone | Espresso | Tia Maria | Biskuit



Karamellisierter Apfel

Crumble | Vanille-Merengue | Apfel-Zimt-Gel | „Boerenjongens“ (Rosinen in Weinbrand)

Käseauswahl 3.50

Cabriole Bokkesprong

Le Petit Doruvel

Lady Blue



KAFFEE

Kaffee

Irish kaffee

Irish whiskey | Schlagsahne

Jamaican kaffee

Tia Maria | Schlagsahne

Spanish kaffee

Liquor 43 | Schlagsahne

Italian kaffee

Disaronno | Schlagsahne

Toekan kaffee

Baileys | Schlagsahne

French kaffee

Grand Mernier | Schlagsahne

Kaffee Deluxe

Kaffee oder Tee | Pralinen





VAN DER VALK
HOTEL HOORN