

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

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

Amuse 5.50
Met een glas bubbels

SOEPEN

 **Verse tomatensoep** 7.00
Pestoroom

Thaise currysoep 8.50
Taugé | gamba's

Zomerse aspergesoep 8.50
Gerookte zalm

Huisgemaakte broccolisoepe 7.00
Ham

Heeft u een allergie? Meld het ons! Alle gerechten aangeduid met een  zijn vegetarische bereidingen en met  gluten arm.



Voorgerechten

VOORGERECHTEN

Lamsham 12.50

Brioche | gepocheerd ei | groene asperges | hollandaise schuim

ⓧ Tonijn 13.50

Haringkaviaar | wasabi mayonaise | mango | cress | sojasaus

Special

ⓧ Carpaccio van rund 13.50

Parmezaanse kaas | pesto | pijnboompitjes | rucola

🌿 Caprese 12.00

Tomaten | burrata | basilicum

Mini taco 14.50

Buikspek | kimchi mayonaise | atjar | cashewnoten | lente ui

🌿 Gepofte zoete aardappel 14.50

Kidneybonen | mais | Mexicaanse chili | guacamole | cheddar | crème fraîche

SALADES

Salades kunt u zowel klein als groot bestellen en worden geserveerd met een klein broodje.

Tevens zijn deze salades ook vegetarisch te bestellen.

ⓧ Salade carpaccio klein 14.50 / groot 17.50

Parmezaanse kaas | pesto | artisjok | olijven | zongedroogde tomaat | rode ui | pijnboompitten

Salade Toekan klein 13.50 / groot 16.50

Schnitzel-frites | oude kaas | ei | bacon-mayonaise

Salade gerookte kip klein 14.50 / groot 17.50

Mango | avocado | pijnboompitten | rode ui | vinaigrette



Heeft u een allergie? Meld het ons! Alle gerechten aangeduid met een 🌿 zijn vegetarische bereidingen en met ⓧ gluten arm.

Voor- en Hoofdgerechten

 **Pastasalade** klein 14.50 / groot 17.50

Kaastortellini | burrata | olijven | zongedroogde tomaat | rode ui | rucola | pestodressing

Sashimi salade klein 14.50 / groot 17.50

Zalm | tonijn | soba noodles | wortel | bosui | Japanse mayonaise | sojasaus

VLEES

Chef's special 21.50

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

 **Uruguay grain-fed Rib Eye** 27.50

180 gr | béarnaisesaus | haricot verts | groene asperges

Schnitzel

Naturel | Citroen 17.50

Hoorn | Gebakken spek | ui | champignons 20.50

Toscane | Tomaat | mozzarella 20.50

 **Chateaubriand** 52.50 voor 2 personen 400 gram

Gebakken champignons | uien | pepersaus | rode wijnsaus

Varkenshaas saté 19.50

Satésaus | kroepoek | atjar | rijst | gebakken uitjes

Steak on a rock 28.50

Ossenhaas | 180 gr | 3 heerlijke sauzen

400 graden



Steen

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 juiste garing van uw voorkeur.

Klein kippetje 22.50

Gepofte aardappel | knoflook-crème fraîche

Heeft u een allergie? Meld het ons! Alle gerechten aangeduid met een  zijn vegetarische bereidingen en met  gluten arm.



Hoofdgerechten

VIS

Catch of the Day 21.50

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

 **Zalm** 24.50

Gepocheerd ei | zalm kaviaar | hollandaisesaus | spinazie | affilla cress

Zeetong 34.50

Extra supplement:

- Picasso | vers fruit | gember | gebakken banaan 5.00

- A la meunière | citroen boter | peterselie 3.50

 **Tuna on a rock** 28.50

Sushirijst | edamame | mango | sojasaus | sesamsaus | wasabi | wakame

Kabeljauw 24.50

Chorizo kruim | doperwtenpuree | kruidenolie

Sliptong 23.50

Citroenmayonaise | 3 stuks

Surf & Turf 27.50



Octopus | buikspek | maiscrème | Mojo Rojo

Special

Kunt u niet kiezen tussen vis of vlees?

Probeer dan onze overheerlijke **Surf & Turf!**

Een combinatie van krokant gebakken buikspek en zacht gegaarde octopus. Dit wordt begeleid door een zoete maiscrème en een heerlijk gekruide paprika saus: Mojo Rojo.

Heeft u een allergie? Meld het ons! Alle gerechten aangeduid met een  zijn vegetarische bereidingen en met  gluten arm.



Vegetarisch en Desserts


VEGETARISCH

-  **Gepofte aubergine** 18.50
Parelcouscous | yoghurt | harissa | dukkah | papadum
-  **Vegetarische schnitzel** 17.50
Seizoensgroenten | champignonsaus
-  **Spinazie ravioli** 19.50
Tomatensaus | rucola | pesto | Parmezaanse kaas
-  **Voorjaarsrisotto** 21.00
Doperwten | munt-crème fraîche

DESSERTS

- Dame Blanche** 6.75
Vanille roomijs | chocoladesaus | slagroom
- Mont Blanc** 8.50
Vanille roomijs | advocaat | slagroom
- Van der Valk sorbet** 7.75
Vers fruit | 3 soorten ijs
- Russian sorbet** 12.00
Citroen sorbetijs | vodka | munt | slagroom
- Grand dessert** 12.50
Luxe combinatie van desserts
- Crème brûlée en flambé** 8.75
Geflambeerd met Cointreau



Heeft u een allergie? Meld het ons! Alle gerechten aangeduid met een  zijn vegetarische bereidingen en met  gluten arm.

Desserts

DESSERTS

 **Kaasplank** 10.50

Alkmaars blauw | oude Beemster | tallegio | brie de Meaux

Pink Heaven 12.50

Ruby chocolade-ijs | frambozen macaron | ruby chocolade aardbei | suikerspin

Ruby chocolade is roze chocolade met een frisse smaak. De kleur en smaak zijn niet afkomstig van kleur- en smaakstoffen maar komen echt uit de cacaofoon zelf. Ruby chocolade wordt gemaakt van cacaoenen, waar een ander fermentatieproces op wordt toegepast dan op andere chocoladesoorten. Daardoor komt de frizzure smaak en de verleidelijke kleur naar boven, die van nature al in cacaoenen aanwezig is. De smaak van ruby is frizzure en romig. Je proeft er tonen van rode bessen en frambozen in, maar het doet ook wel denken aan yoghurt.



Cheesecake by Chicció 8.50

Bosbessensaus

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



Heeft u een allergie? Meld het ons! Alle gerechten aangeduid met een  zijn vegetarische bereidingen en met  gluten arm.

KOFFIEBAR CHICCIO

Chiccio is ontstaan door passie voor koffie, thee en een gezonde levensstijl. Bij Chiccio 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.

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 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

