

WELKOM

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.

Van der Valk Hotel Hoorn beschikt naast ons à la carte restaurant ook over een Live Cooking restaurant, Lobbybar en koffiebar Chicco. Geniet van geniale gerechtjes en culinaire composities of een lekkere tosti met een vers kopje koffie.

Naast onze restaurantactiviteiten kunt u bij Van der Valk Hotel Hoorn ook terecht voor een receptie, zakelijke bijeenkomst, een knallend (bedrijfs)feest, een intiem familiediner of een prachtige huwelijksdag. Ons sales-team informeert u graag over de mogelijkheden.

Met gastvrije groet,

Familie Van der Valk & medewerkers



STARTERS

Menu van de Chef

3-gangen Menu van de Chef 32.50 p.p.

4-gangen Menu van de Chef 37.50 p.p.

Vraag onze medewerkers voor meer informatie.

Starters

Broodplankje 6.50 


Breekbrood | aioli | roomboter fleur de sel | kruidenboter

Amuse met een glas bubbels 5.50

Soepen

Geserveerd met een klein broodje

Tomatensoep 7.50

Gehaktballetjes | room ( mogelijk)

Broccoli-courgettesoep 7.50 ( mogelijk)

Gerookte zalm

Maissoep 7.50

Krokante tortilla

Oosterse kippenbouillonsoep 7.50

Taugé | bosui | gevulde wonton

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers, zij staan graag voor u klaar.



VOORGERECHTEN

Voorgerechten

Rode biet 13.50

Appel | balsamico kaviaar | citroen | Meibloem geitenkaas | gepofte rijst

Geroosterde tomaatjes 13.50

Avocado | schuim van tomaat | gefrituurde basilicum

Lente springrol 13.50

Asperge | wortel | taugé | paprika | grove pindadressing

Carpaccio van rund 14.00

Truffelmayonaise | rucola | Grana Padano | zongedroogde tomaatjes | pijnboompitten

Steak tartaar 14.00

Crouton | fleur de sel | knolselderijmousse met truffel

Lamsham 14.00

Aardappelsalade | groene voorjaarsgroenten

Gravad lax 14.50

Frisse hangop van limoen | blini | kwartelei

Proeverij van voorgerechten 14.50


Crostini carpaccio | tomatensoepje | garnalenkroketje | vijgen | gedroogde ham

Salades

Carpaccio salade klein 14.50 | 16.50

Parmezaanse kaas | olijven | zongedroogde tomaten | rode ui | pijnboompitten | gemengde salade | balsamico dressing

Caesar salade klein 14.50 | 16.50

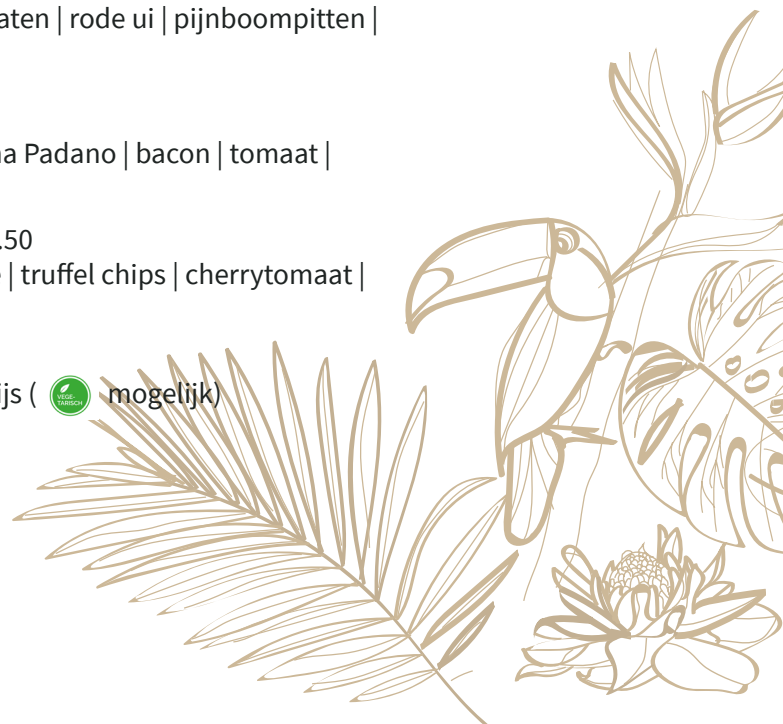
Kipfilet haasjes of gamba's | Romaanse sla | Grana Padano | bacon | tomaat | rode ui ( mogelijk)

Kabeljauwwang salade klein 14.50 | 16.50

In vanille olie gewelde kabeljauwwang | spinazie | truffel chips | cherrytomaat | topinamboer

Couscoussalade klein 14.50 | 16.50

Lamsham | papadum | koriander | hummus | radijs ( mogelijk)



HOOFDGERECHTEN

Gerrit's favoriete vleesgerechten

Chateaubriand van ossenhaas 28.50 p.p. | 400 gram | 2 personen
Aardappel mousseline | gebakken paddenstoelen | jus | pepersaus

Schnitzel

Naturel 18.50	Citroen
Hoorn 19.50	Gebakken champignons ui spek
Toscane 19.50	Gegratineerd tomaat mozzarella

Wenst u extra saus?

Sauzen 1.50
Champignonsaus | pepersaus |
hollandaisesaus | bearnaisesaus |
stroganoffsaus | satésaus

Saté

Kipsaté	19.50
Varkenshaas saté	19.50

Beide geserveerd met atjar | kroepoek | gebakken ui | rijst | satésaus

Vlees

Chef's special 24.50

Wij vertellen u graag wat het vleesgerecht van de dag is

Black Angus burger 19.50

Brioche bol | cheddar | bacon | tomaat | sla | barbecuesaus

Maïskip suprême 22.50

Barbecue lak | mais crème | popcorn | geroosterde maïskolf

Lamsbout 23.50

Truffelpasta | voorjaarsgroenten

Gebakken varkenshaas 23.50

Knolselderij crème | vergeten groenten | truffel portjus | bietenchips

Gebakken biefstuk 24.50

Seizoensgroenten | saus naar keuze

Steak on a rock 29.50

180 gram ossenhaas | 3 sauzen

We maken voor dit gerecht gebruik van een lavasteen.

Deze wordt verwarmd in de oven tot wel 400 °C. De steen blijft voor lange tijd heet, waardoor u uw vlees aan tafel kunt bereiden tot de garing van uw voorkeur.

Italiaanse bereiding van kalfsschenkel 24.50

Krieltjes | spinazie | tomaatjes | ui

SPECIAL
STONE



HOOFDGERECHTEN

Gerrit's favoriete visgerechten

Sliptongen 24.50

Gebakken in boter | ravigotesaus

Zeetong à la meunière 38.50

Citroenboter | peterselie

Vis

Catch of the day 24.50

Wij vertellen u graag wat de vangst van de dag is

Gamba's 23.50

Linguine | knoflook | peterselie | gefrituurde basilicum

Roodbaars 23.50

Groene kruidenkorst | parelcouscous | gegrilde groenten

Gebakken zalm 24.50

Spinazie | krieltjes | zontomaatjes | balsamico

Gebakken kabeljauw 24.50

Seizoensgroenten | blini van hete bliksem | witte wijnsaus

Vega(n)

Vegan cheeseburger 19.50

170 gram plantaardige burger | vegan cheddar | tomaat | sla | gebakken ui | barbecuesaus

Vegan hachee 19.50

Zoete aardappelpuree | worteltjes | amandelschaafsel

Ravioli 21.50

Geitenkaas | pompoen | rucola | pompoenpitten | honing

Truffelpasta 21.50

Gebakken vegetarische kip stukjes | krokante groenten



DESSERTS

Desserts

Van der Valk coupe 8.50

Cookie dough roomijs | salted caramel roomijs | Oreo roomijs | slagroom

Sorbet 8.50

Drie verschillende soorten sorbetijs | vers fruit

Verse fruitsalade 8.50

Trifle 8.50

Vanille custard | vers fruit en shortbread

Dame blanche 9.50

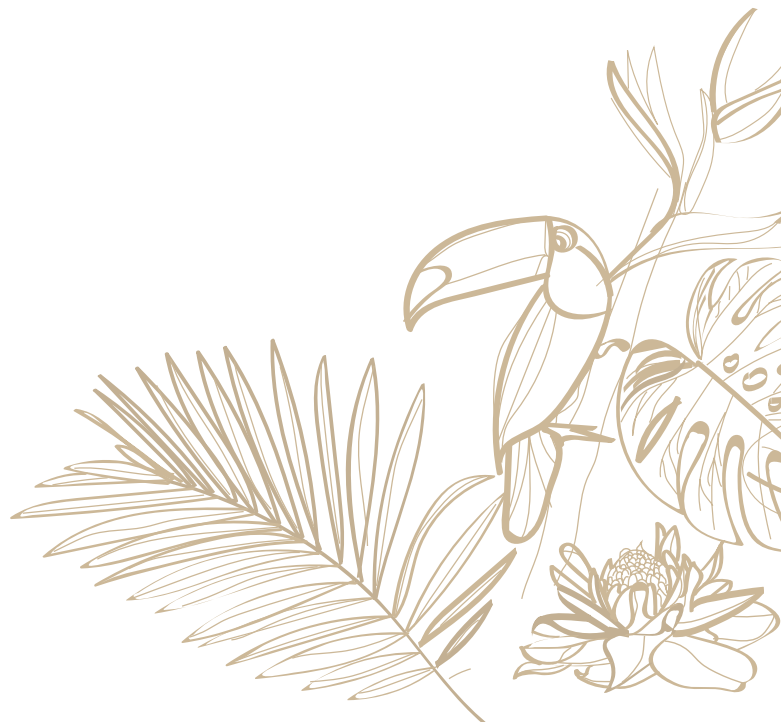
Vanille roomijs | chocoladesaus | slagroom

Crème brûlée 9.50

Mandarijn | bloedsinaasappel sorbetijs

Kaasplankje 12.50

Selectie van lokale kazen



KOFFIES

Speciale koffies

Irish koffie 7.50
Ierse whiskey | slagroom

Spanish koffie 7.50
Tia Maria | slagroom

Italian koffie 7.50
Disaronno | slagroom
Likeur 43 | slagroom

Toekan koffie 7.50
Baileys | slagroom

SPECIAL

French koffie 7.50
Grand Marnier | slagroom

Koffie deluxe 7.50
Koffie of thee | diverse bonbons

