

LUNCHKAART

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 Chicchio. 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



LUNCHKAART

Tosti's

Keuze uit sneetjes wit- of volkorenbrood

Tosti 6.00

Ham | kaas

Tosti 4 kazen 7.50 

Cheddar | jonge kaas | Parmezaanse kaas | blauwe kaas

Tuna melt 7.50

Tonijnsalade | cheddar

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

Belegde broodjes

Keuze uit sneetjes wit- of volkorenbrood

Van der Valk kroketten (2) 8.50

Vlees- of vega kroketten | brood | mosterd | salade

Broodje tonijnsalade 12.50

Gekookt ei | komkommer | tomaat | rucola

Broodje oude kaas 12.50 

Tomaat | mosterdmayonaise | rucola

12-uurtje 14.50

Broodje carpaccio | broodje kroket | tomatensoepje ( mogelijk)

Broodje carpaccio 14.50

Truffelmayonaise | Grana Padano | rucola | pijnboompitten | tomaat

Broodje gerookte zalm 14.50

Roomkaas | komkommer | rode ui | kappertjes

Club sandwich 14.50

Kipfilet | bacon | eiersalade | tomaat | komkommer | sla



LUNCHKAART

Specials

Bietenwrap veggie 12.50 

Hummus | gegrilde groenten | Parmezaanse kaas | pesto | rucola

Wrap kipfilet 13.50

Gekookt ei | kerriemayonaise | zoetzure komkommer | rucola

Pistolet filet américain 14.50

Gekookt eitje | truffelmayonaise | bosui | rucola

Focaccia warme geitenkaas 14.50 

Honing | spinazie | pecannoten

Steak sandwich 14.50

Pistolet | ossenhaaspuntjes | mosterd | mayonaise | bacon | gefrituurde uienringen

Eieren

Keuze uit sneetjes wit- of volkorenbrood

Uitsmijter naturel 8.50

Uitsmijter met beleg 12.50

Keuze uit kaas | ham | bacon of rosbief

Uitsmijter carpaccio 15.50

Truffelmayonaise | Grana Padano | rucola | pijnboompitten

Omelet naturel 9.50

Omelet 11.50

Ham | kaas

Omelet gerookte zalm 12.50

Bosui

Boerenomelet 13.50

Bacon | aardappel | groenten ( mogelijk)



LUNCHKAART

Warme gerechten

Geserveerd met friet en een kleine salade

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 | béarnaisesaus |
stroganoffsaus | satésaus

Saté

Kippendijen 19.50
Varkenshaas 19.50
Beide geserveerd met atjar | kroepoek | gebakken uitjes | satésaus

Black Angus burger 19.50

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

Sliptongen 24.50

Gebakken in boter | ravigotesaus

Gebakken zalm 24.50

Spinazie | krieltjes | zontomaatjes | balsamico

Vegan cheeseburger 19.50

170 gram plantaardige burger | vegan cheddar kaas | tomaat | sla | gebakken ui |
barbecue saus

Vegan hachee 19.50

Zoete aardappelpuree | worteltjes | amandelschaafsel

Ravioli 21.50


Geitenkaas | pompoen | rucola | pompoenpitten | honing




LUNCHKAART

Soepen

Tomatensoep 7.50

Gehaktballetjes | room ( mogelijk)

Broccoli-courgettesoep 7.50

Gerookte zalm ( mogelijk)

Maissoep 7.50

Krokante tortilla

Oosterse kippenbouillonsoep 7.50

Taugé | bosui | gevulde wonton

Salades

Carpaccio salade klein 14.50 | 16.50

Grana Padano | olijven | zongedroogde tomaten | rode ui | pijnboompitten | gemengde salade | balsamico dressing

Caesar salade klein 14.50 | 16.50

Kipfilethaasjes of gamba's | romeinse 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

Couscous salade klein 14.50 | 16.50

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



LUNCHKAART

Dessert

Van der Valk coupe 8.50

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

Sorbet 8.50

3 verschillende soorten sorbetijs | vers fruit | slagroom

Vers fruit salade 8.50

Trifle 8.50

Vanille custard | vers fruit en shortbread

Dame Blanche 9.50

Vanille roomijs | chocoladesaus | slagroom

Crème brûlée 9.50

Mandarijn | bloedsinaasappelsorbet

Kaasplankje 12.50

Selectie van lokale kazen