


MENU VAN DE CHEF



STARTERS

Geachte gast,

U gaat vandaag genieten van een 3-gangen Menu van de Chef.

Alle gerechten van deze menukaart met een koksmuts  kunt u kiezen voor uw 3-gangen diner. De gerechten zonder koksmuts kunt u tevens kiezen echter geldt hierbij een meerprijs welke achter het gerecht staat.

Wilt u het menu uitbreiden naar een 4-gangen diner? Dit is uiteraard mogelijk voor een toeslag van €5,00. U kunt kiezen uit een soep naar keuze van de menukaart.

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

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

Gehaktballetjes | room ( mogelijk)



Broccoli-courgettesoep

Gerookte zalm ( mogelijk)



Maissoep

Krokante tortilla



Oosterse kippenbouillonsoep

Taugé | bosui | gevulde wonton

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



VOORGERECHTEN

Voorgerechten

Rode biet 2.50

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



Geroosterde tomaatjes

Avocado | schuim van tomaat | gefrituurde basilicum



Lente springrol

Asperge | wortel | taugé | paprika | grove pindadressing



Carpaccio van rund

Truffelmayonaise | rucola | Grana Padano | zongedroogde tomaatjes | pijnboompitten

Steak tartaar 2.50

Crouton | fleur de sel | knolselderijmousse met truffel

Lamsham 2.50

Aardappelsalade | groene voorjaarsgroenten



Gravad lax

Frisse hangop van limoen | blini | kwartelei

Proeverij van voorgerechten 3.50


Crostini carpaccio | tomatensoepje | garnalenkroketje | vijgen | gedroogde ham

Salades

Carpaccio salade 6.00

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


Caesar salade 6.00

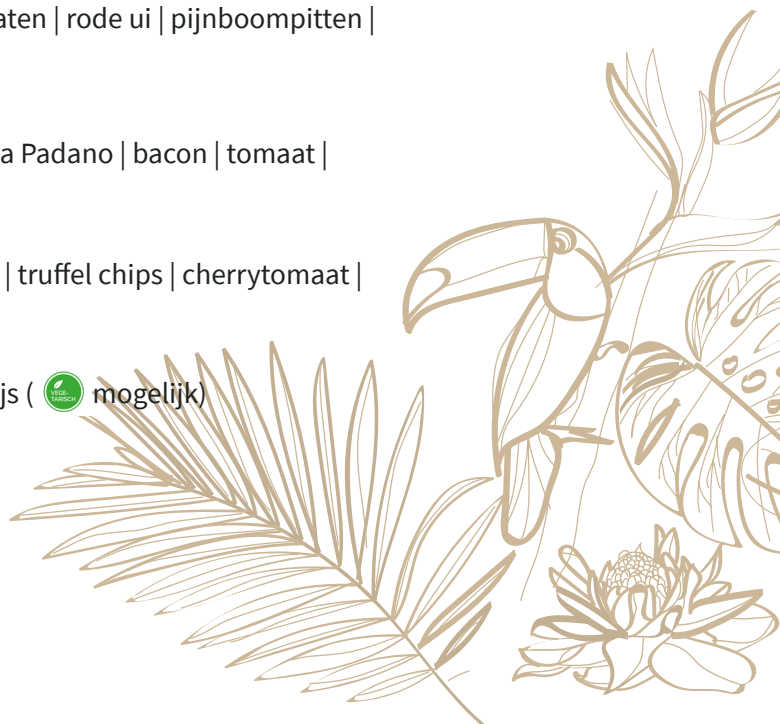
Kipfilet haasjes of gamba's | Romaanse sla | Grana Padano | bacon | tomaat | rode ui ( mogelijk)

Kabeljauwwang salade 6.00

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

Couscoussalade 6.00

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



HOOFDGERECHTEN

Gerrit's favoriete vleesgerechten

Chateaubriand van ossenhaas 7.50 p.p. | 400 gram | 2 personen
Aardappel mousseline | gebakken paddenstoelen | jus | pepersaus



Schnitzel

Naturel Citroen
Hoorn Gebakken champignons | ui | spek
Toscane Gegratineerd | tomaat | mozzarella

Wenst u extra saus?

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



Saté

Kipsaté
Varkenshaas saté
Beide geserveerd met atjar | kroepoek | gebakken ui | rijst | satésaus

Vlees



Chef's special

Wij vertellen u graag wat het vleesgerecht van de dag is



Black Angus burger

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



Maïskip suprême

Barbecue lak | mais crème | popcorn | geroosterde maïskolf

Lamsbout 7.50

Truffelpasta | voorjaarsgroenten



Gebakken varkenshaas

Knolselderijcrème | vergeten groenten | truffel portjus | bietenchips



Gebakken biefstuk

Seizoensgroenten | saus naar keuze

Steak on a rock 7.50

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 7.50

Krieltjes | spinazie | tomaatjes | ui

SPECIAL
STONE



HOOFDGERECHTEN

Gerrit's favoriete visgerechten

Sliptongen 7.50

Gebakken in boter | ravigotesaus



Catch of the day

Wij vertellen u graag wat de vangst van de dag is

Gamba's 7.50

Linguine | knoflook | peterselie | gefrituurde basilicum



Roodbaars

Groene kruidenkorst | parelcouscous | gegrilde groenten



Gebakken zalm

Spinazie | krieltjes | zontomaatjes | balsamico

Gebakken kabeljauw 7.50

Seizoensgroenten | blini van hete bliksem | witte wijnsaus

Vega(n)



Vegan cheeseburger

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



Vegan hachee

Zoete aardappelpuree | worteltjes | amandelschaafsel



Ravioli

Geitenkaas | pompoen | rucola | pompoenpitten | honing



Truffelpasta

Gebakken vegetarische kip stukjes | krokante groenten



DESSERTS

Desserts



Van der Valk coupe

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



Sorbet

Drie verschillende soorten sorbetijs | vers fruit



Vers fruitsalade



Trifle

Vanille custard | vers fruit en shortbread



Dame blanche

Vanille roomijs | chocoladesaus | slagroom



Crème brûlée

Mandarijn | bloedsinaasappel sorbetijs

Kaasplankje 5.00

Selectie van lokale kazen



KOFFIES

Speciale koffies



Irish koffie

Ierse whiskey | slagroom



Spanish koffie

Tia Maria | slagroom



Italian koffie

Disaronno | slagroom

Likeur 43 | slagroom



Toekan koffie

Baileys | slagroom

SPECIAL



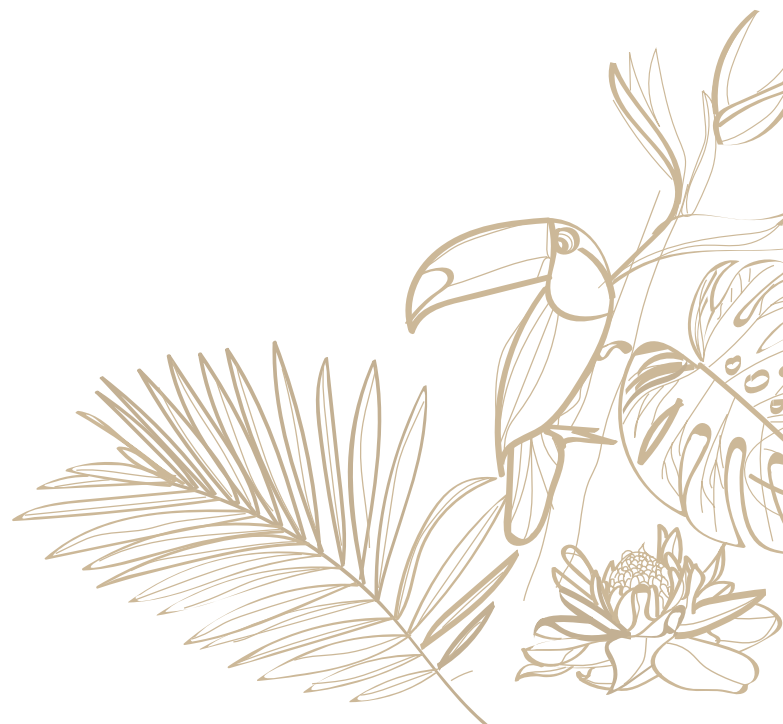
French koffie

Grand Marnier | slagroom



Koffie deluxe

Koffie of thee | diverse bonbons





VAN DER VALK
HOTEL HOORN

