

VOORGERECHTEN

Brood | 7,50

Ambachtelijk brood met knoflookboter en truffelmayonaise

Carpaccio klassiek | 16,50

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise

Ham en meloen | 15,50

Dun gesneden Pata Negra, cantaloupemeloen, roomkaas en toast

Steak tartaar | 14,50

Tartaar van rauw rundvlees, kappertjes, augurk, sjalot, gekookt ei en briochetoast

Gerookte zalm | 17,50

Citroenmayonaise, kappertjes, rode ui en brioche toast

Coquille | 18,50

Knolselderij, truffel, hazelnoot en Pata Negra

Tataki van tonijn | 19,50

Sweet soja, avocado en citrus

Tarte aux fromages | 16,50

Hartige kaastaart, geserveerd met groene salade

Carpaccio van gerookte biet | 15,50

Gegrilde ananas, little gem van de BBQ, limoenmayonaise, zoetzure daikon en anijs

Okonomiyaki van watermeloen | 15,50

Japanse hartige pannenkoek, watermeloen sashimi, avocado en frisse komkommersalade

SOEP

Kruidige tomatensoep | 8,50

Basilicumolie en crème fraîche, geserveerd met een broodje

Uiensoep | 8,50

Toast met Gruyère

Tom Kha Kai | 9,50

Kippensoep met kokos, citroengras en bosui, geserveerd met een broodje

SALADES

Salade Caesar | 16,50

Romaine sla, Parmezaanse kaas, ansjovis, croutons, gekookt ei en Caesar dressing
Keuze uit: gamba, kip of vega

Salade gerookte Noorse zalm | 17,50

Gemengde sla, gerookte Noorse zalm, avocado en mosterddressing

Salade geitenkaas | 15,50

Gemengde sla, romige geitenkaas uit de oven, gebakken notencrunch, honing en mosterdvinaigrette

VEGA HOOFDGERECHTEN

Vegan schnitzel | 21,50

Citroen, salade en vegan mayonaise

Triple cheese cauliflower | 23,50

Gegratineerde bloemkool van de BBQ, spinaziepesto, hazelnoot en balsamico vinaigrette

Parelcouscous | 19,50

Gegrilde courgette, tomaat, feta, pijnboompitten en granaatappel

Meze | 23,50

Hummus, avocado, couscous, tomaat, komkommer en krokante kikkererwten



VLEES HOOFDGERECHTEN

Schnitzel klassiek | 21,50

Paprika, ui en champignons

Keuze uit: pepersaus, champignonsaus of truffelmayonaise

Schnitzel Alfredo | 22,50

Gegratineerd met kaassaus van Parmezaan, mozzarella en truffel, geserveerd met linguine in roomsaus met spek

Cheeseburger | 22,50

Rundvleesburger, gekarameliseerde ui, cheddar, sla, tomaat, augurk, mosterd, ketchup en sesam bun

Ibérico | 25,50

Langzaam geëete procureur, seizoensgroenten, mosterdjus

Sukade | 27,50

Zacht geëete, met gekonfijte zuurkool, aardappelmousseline en truffeljus

Steak van de BBQ (225 gr.) | 28,50

Seizoensgroenten en pepersaus

Flat iron steak (250 gr.) | 32,50

Traybake van zoete aardappel en wortel, chimichurri

Pittige kip | 19,50

Kippendij met udon noodles, wokgroente en zoet zure Sriracha

Steak tartaar | 21,50

Tartaar van rauw rundvlees, kappertjes, augurk, sjalot, gekookt ei en briochetoast

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise

VIS HOOFDGERECHTEN

Sliptong | 27,50 - 34,50

Citroen, peterselie, seizoensgroenten en remouladesaus

Keuze uit: 2 of 3 stuks

Zalm teriyaki | 25,50

Gebakken zalmfilet, kokosrijst, gestoomde groenten en teriyakisaus met sesam

Kabeljauw | 28,50

Op de huid gebakken met rendang, spitskool, seroendeng, haricots verts en schuim van citroengras en limoenblad

Gamba | 21,50

Knoflook gamba's met udon noodles, wokgroente en zoet zure Sriracha

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise | 4,75

Gebakken aardappelen | 4,75

Botersla | 4,75

Gestoomde seizoensgroenten | 4,75

Aardappelgratin met truffel | 4,75

Kokosrijst | 4,75

DESSERTS

Dame Blanche | 11,50

Vanille roomijs, pure chocoladesaus en slagroom

Amarena | 11,50

Chocolade biscuit, vanilleschuim, amarena-yoghurtroomijs en brosse meringue

Crème brûlée van specerijen | 9,50

Mandarijnsorbet, mandarijnengel en gebrande meringue

Trifle | 10,50

Perencompote, caramelmousse en specerijen

Tarte tatin | 11,50

Bosbessen, amandel en huisgemaakt ijs van crème fraîche

Friandises | 4 stuks 7,50

Huisgemaakte zoete lekkernijen

Kaasassortiment | 15,50

Selectie van Hollandse kazen met fruitcompote en kletzenbrood

Thuis genieten van alle producten uit onze hotels? Bestel op [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl)