

MENU


De Witte


MEI



Vraag ook naar onze wijnkaart

 VAN DER VALK
HOTEL 'S-HERTOGENBOSCH VUGHT


 Van der Valk Hotel 's-Hertogenbosch Vught

 @hotelvught



Geachte gast,

U gaat vandaag genieten van het 3-gangenmenu 'De Witte.' *

Gerechten met een  kunt u kiezen voor uw 3-gangendiner voor slechts 39,50 per persoon. De gerechten zonder koksmuts kunt u tevens kiezen, echter geldt hierbij een meerprijs welke onder het gerecht staat.

Heeft u allergieën of andere dieetwensen? Meld het ons!

* Dit maandmenu is alleen geldig in mei 2026.



 Vegetarisch (mogelijk)





Voorgerechten

 **ROSBIEF**
Salade | truffelmayonaise

 **GARNALENCOCKTAIL**
Noorse garnalen | cocktailsaus

 **ITALIAANSE SALADE** 
Balsamicoazijn | Mozzarella

 **SOEPEN** 
Tomaten-, kippen-, uien-, mosterd-, of champignonsoep


STEAK TARTAAR
Truffelmayo | kappertjes | augurk | ui | ei | worcestersaus
+4.50

GAMBA'S PIL PIL
Gamba's | knoflook-peperolie | aioli | citroen
+4.50



Hoofdgerechten



 **PEKINGEEND**
Japanse sesamsaus | wokgroenten

 **DORADEFILET**
Gebakken | gekarameliseerde ui | sinaasappel


 **CANNELLONI** 
Aubergine | ricotta | pomodori saus | basilicumolie

SCHNITZEL 'LE BLANC'
Champignons | tomaat | ui | kaas
+3.00

ZALM
Gegrild of gebakken | Bearnaisesaus
+3.00

Desserts

 **APPELKRUIMELCAKE**
Rood fruit | slagroom

 **CHOCOLADETAARTJE**
Vanilleroomijs | slagroom

 **WEEKDESSERT**
Vraag naar ons wisselend dessert van de week

DAME BLANCHE
Vanilleroomijs | warme chocoladesaus | slagroom
+2.00

VUGHTS TORENTJE
Kletskoppen | hazelnootijs | slagroom
+2.00

