



Deel uw ervaring met ons en anderen! Wij zouden het
enorm waarderen als u een review achterlaat!



À la carte menu

'Al sinds 1954 een begrip in Vught'

WELKOM IN RESTAURANT DE WITTE

Het was dan ook op deze locatie dat wijlen Gerrit van der Valk zijn eerste eigen restaurant opende, dat in de loop der jaren uitgroeide tot een groot hotel met 126 kamers en suites, 15 vergader- en feestruimtes en meer dan 400 zitplaatsen in het restaurant.

Tevens kunt u bij ons terecht voor een geweldig feest van elk formaat: een bedrijfsuitje, dineren in uw eigen privé ruimte, walking dinner, brunches, groepsuitjes, buffetten of voor een geweldig bruiloftsfeest.

Met gastvrije groet,

Familie Van der Valk

HANDIG OM TE WETEN

Van der Valk Spaarkkaart

Voor u als gast hebben wij ook een spaarkkaart waarmee u kunt sparen voor een mooie korting. Geïnteresseerd? Vraag ernaar bij uw gastvrouw of gastheer en begin vandaag nog met sparen!

Blijf op de hoogte

Wij informeren u graag over speciale aanbiedingen en acties via onze website en socials.

f Van der Valk Hotel 's-Hertogenbosch-Vught **@** @hotelvught

ALLERGENENMENU



Lunchkaart



Valk favoriet



Vegetarisch (mogelijk)



Veganistisch (mogelijk)

Te bestellen tot 16:00 uur

Vraag naar onze wijnkaart

SOEPEN

Al onze soepen worden geserveerd met ovenvers brood

TOMATEN-CRÈMESOEP  <i>Mogelijk</i> <i>+ Lactose- en glutenvrij mogelijk</i> Soepballetjes croutons	8
BRABANTSE KIPPENSOEP Kippenbouillon malse kip prei	8
CHAMPIGNON-CRÈMESOEP  Romig champignons	8

SALADES

Al onze salades worden geserveerd met ovenvers brood

GEITENKAASSALADE Warme geitenkaas honing spek olijven rode ui zongedroogde tomaat appel vijgen honing-mosterd dressing	17.5
CAESAR SALADE Krokante kip little gem ei ansjovis tomaat Caesardressing <i>Gamba's +2.50</i>	17.5
CARPACCIO SALADE Rucola pijnboompitten croutons Parmezaanse kaas keuze uit pestodressing of truffelmayonaise	17.5
OSSENHAASSALADE  Sojaboontjes komkommer taugé sesam teriyakisaus	22.5

BELEGDE BROODJES

CARPACCIO <i>Focaccia met pesto brood Waars rund Parmezaanse kaas pijnboompitten groene pestodressing of truffelmayonaise</i>	15.5
BAGEL <i>Keuze uit:</i> <i>Gerookte zalm cream cheese</i> <i>Eiersalade</i> 	13.5

CROQUE MADAME <i>Keuze uit wit of bruin ham kaas gebakken ei ketchup</i>	11.5
PANINI CAPRESE <i>Mozzarella pesto tomaat basilicum + Kipfilet +1.50</i>	12.5
TOSTI <i>Keuze uit wit of bruin ham kaas ketchup</i>	9.5
BRABANTSE GEITENKAAS  <i>Keuze uit wit waldkorn of mais landbrood rucola zongedroogde tomaat walnoten warme Brabantse geitenkaas honing-mosterddressing</i>	15.5

Warm

NAANBROOD  <i>Hummus avocado vijgen</i>	14.5
--	------

CLUBSANDWICH

CLUBSANDWICH KIP  <i>Geserveerd met maisbrood of waldkorn kip omelet spek truffelmayonaise chips</i>	15.5
---	------

GLUTENVRIJ BROOD	+ 2
PORTIE FRITES <i>Met een tipje mayonaise</i>	4.5



EIEREN GERECHTEN

Keuze uit wit of bruin brood

UITSMIJTER <i>Geserveerd met ham kaas rosbief rundvleessalade ravigotesaus</i>	14
OMELET NATURAL <i>Kaas +1 Ham +1 Champignons +1</i>	11.5
BOERENOMELET <i>Spek ui champignons groenten salade</i>	13.5
OMELET GEROOKTE ZALM <i>Gerookte zalmsnippers citroen salade</i>	15.5

12 UURTJE 'DE WITTE' ♥ <i>Rosbief kroket spiegelei tomatensoepje (met ballen) rundvleessalade ravigotesaus</i>	16.5
12 UURTJE VIS ♥ <i>Garnalenkroket zalm spiegelei tomatensoepje aardappelsalade ravigotesaus</i>	17.5
12 UURTJE VEGETARISCH ♥ <i>Kaaskroket kaas spiegelei champignonsoepje aardappelsalade ravigotesaus</i>	15.5

12-uurtje

POKÉ BOWLS

GEROOKTE ZALM <i>Sushirijst avocado wortel komkommer wasabimayonaise wakame edamame boontjes</i>	17.5
CRISPY CHICKEN <i>Sushirijst avocado wortel komkommer wasabimayonaise wakame edamame boontjes</i>	17.5
VEGAN  <i>Sushirijst kikkererwtten vijgen avocado wortel komkommer wasabi mayonaise edamame boontjes</i>	17.5

WARME LUNCHGERECHTEN

TOEKANBURGER ♥ <i>Brioche Black Angus cheddar sla spek tomaat burgersaus frites & mayonaise</i>	20.5
TOURNEDOS <i>Biefstuk van de Haas - 200 gram pepersaus salade keuze uit brood of frites & mayonaise</i>	33.5
VAN DER VALK SCHNITZEL ♥ <i>Frites & mayonaise salade appelmoes champignonsaus</i>	21.5
KIPSATÉ <i>Kippendijen satésaus atjar kroepoek keuze uit brood of frites & mayonaise</i>	20.5
GERRIT'S KROKETTEN ♥ <i>2 stuks rundvlees wit of bruin brood mosterd</i>	12.5
GARNALEN KROKETTEN <i>2 stuks wit of bruin brood cocktailsaus</i>	14.5

FLAMMKUCHEN KLASSIEK <i>Emmentaler kaas crème fraîche spek rode ui</i>	16.5
FLAMMKUCHEN PULLED CHICKEN <i>Emmentaler kaas crème fraîche piri piri rode ui paprika</i>	16.5
FLAMMKUCHEN ZALM <i>Emmentaler kaas crème fraîche zalm rode ui paprika</i>	16.5

Flammkuchen



Te bestellen vanaf 16:00 uur

[Vraag naar onze wijnkaart](#)

OM MEE TE BEGINNEN

ZUURDESEMBROOD <i>Kruidenboter tomaten tapenade aioli</i>	7.5
CALAMARI & GEFRITUURDE MOSSELEN <i>Ravigotesaus limoen</i>	9.5
BUIKSPEK <i>Wortelpuree Amsterdams uitje</i>	10.5
TONIJN TATAKI <i>Sesam komkommer avocadocrème</i>	12.5

SOEPEN

Al onze soepen worden geserveerd met ovenvers brood

TOMATEN-CRÈMESOEP  <i>Mogelijk</i> <i>Soepballetjes croutons</i> <i>+ Lactose- en glutenvrij mogelijk</i>	8
BRABANTSE KIPPENSOEP <i>Kippenbouillon malse kip prei</i>	8
CHAMPIGNON-CRÈMESOEP  <i>Romig champignons</i>	8

VOORGERECHTEN KOUD

Al onze voorgerechten worden geserveerd met ovenvers brood

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Burrata | gerookte zalm | carpacciobonbon
gerookte forel | tonijn tataki

Voor 2 personen

14.5 ^{p.p.}

CARPACCIO VAN HET RUND

Pijnboompitten | croutons | Parmezaanse kaas | rucola
pestodressing of truffelmayonaise

17.5

STEAK TARTAAR

Truffelmayonaise | kappertjes | augurk | ui | ei | worcestersaus

19.5

BURRATA

Tomaat | pijnboompitten | pesto | basilicum | balsamico

16.5

VOORGERECHTEN WARM

Al onze voorgerechten worden geserveerd met ovenvers brood

GAMBA'S PIL PIL

Knoflook- peperolie | aioli | citroen

18.5

GYOZA'S

Kip | Sriracha-mayonaise | bosui

12.5

SALADES

Al onze salades worden geserveerd met ovenvers brood

GEITENKAASSALADE Mogelijk

Warme geitenkaas | honing | spek | olijven | rode ui
zongedroogde tomaat | appel | vijgen | honing-mosterd dressing

17.5

CAESAR SALADE

Krokante kip | little gem | ei | ansjovis | tomaat | Caesardressing
Gamba's +2.50

17.5

OSSENHAASSALADE

Sojaboontjes | komkommer | taugé | sesam | teriyakisaus

22.5

HOOFDGERECHTEN VIS

De hoofdgerechten worden geserveerd met een passend garnituur,
bestaande uit Belgische frites en verse daggroenten

TONIJNSTEAK

Teriyakisaus | gegrild | sesam | noedels

30.5

ZALM

Gebakken of gegrild | huisgemaakte bearnaisesaus

28.5

GEBAKKEN ZEETONG

Noordzeetong | roomboter | 400-450 gram
Picasso vers fruit | gember +4.50

45.5



HOOFDGERECHTEN VLEES

De hoofdgerechten worden geserveerd met een passend garnituur,
bestaande uit Belgische frites en verse daggroenten

TOEKANBURGER  24.5
Brioche | Black Angus | cheddar | sla | spek
tomaat | burgersaus

BALI SATÉ 23.5
Kippendijen | gebakken uitjes | satésaus | atjar | kroepoek

VAN DER VALK SCHNITZEL 'LE BLANC' 25.5
Gepaneerde varkensschnitzel | champignons
tomaat | ui | kaas

VAN DER VALK SCHNITZEL  22.5
Klassiek gepaneerde varkensschnitzel | appelmoes

Schnitzel

VARKENSHAAS 26.5
Gebakken

TOURNEDOS 33.5
Biefstuk van de haas | 200 gram

KALFSLEVER 25.5
Gebakken spek | gebakken uien

MIXED GRILL 32.5
Ossenhaas | varkenshaasmedaillon | speklapje
kippendijen | grillsauzen

CHATEAUBRIAND  To share 67.5
450 gram | biefstuk van de haas | champignons
ui | spek | courgette | tomaat | paprika

RIB-EYE  33.5
Gegrild | chimichurri | 250 gram

VEGETARISCH & VEGANISTISCH

De hoofdgerechten worden geserveerd met een passend garnituur,
bestaande uit Belgische frites en verse daggroenten

INDIASE CURRY  22.5
Kikkererwten | rijst | papadum

PASTA AI QUATTRO FORMAGGI 23.5
Gegrilde courgette | cherry tomaat

RISOTTO 23.5
Groene asperges | champignons
Parmezaanse kaas | gepocheerd ei

SENIOREN

De hoofdgerechten worden geserveerd met een passend garnituur,
bestaande uit Belgische frites en verse daggroenten

VARKENSHAASMEDAILLONS 21.5
Malse stukjes varkenshaas

KALFSLEVER 21.5
Gebakken spek | gebakken uien

VAN DER VALK SCHNITZEL  20.5
Klassiek gepaneerde varkensschnitzel | appelmoes
'Le Blanc' (kaas – ui – champignons – tomaat) +2.00

ZALM 21.5
Gebakken of gegrild | huisgemaakte bearnaisesaus



BIJGERECHTEN & SAUZEN

Mocht u salade en/of appelmoes wensen, verzoeken wij u vriendelijk dit aan te geven bij uw gastvrouw of gastheer.

GEBAKKEN AARDAPPELEN	5.5
AARDAPPELKROKETTEN <i>Met aioli</i>	6.5
SEIZOENSGROENTEN	6.5
GEBAKKEN CHAMPIGNONS	3.5
GEBAKKEN UIEN	3.5

KOUDE SAUZEN	
<i>Mayonaise</i>	0.95
<i>Kruidenboter</i>	0.95
<i>Whisky-cocktailsaus</i>	1.95
<i>Ravigotesaus</i>	1.95
<i>Knoflooksaus</i>	1.95
<i>Truffelmayonaise met Parmezaanse kaas</i>	3.50

WARME SAUZEN	
<i>Satésaus</i>	3.50
<i>Bearnaisesaus</i>	3.50
<i>Pepersaus</i>	3.50
<i>Champignonsaus</i>	3.50
<i>Stroganoffsaus</i>	3.50
<i>Rode portsaus</i>	3.50

Sauzen

DESSERTS

DE KLASSIEKE VAN DER VALK SORBET 	7.5
<i>Aardbeienijs vanille-ijs bananenijs</i> <i>vers fruit aardbeiensaus slagroom</i>	
CHEESECAKE	8.5
<i>Rood fruit Limocello-ijs</i>	
DAME BLANCHE	7.5
<i>Vanilleroomijs warme chocoladesaus slagroom</i>	
CRÈME BRÛLÉE	8.5
<i>Custard crème gekarameliseerde suiker speculaaslikeur</i>	
VUGHT'S TORENTJE 	8.5
<i>Kletskoppen hazelnootijs slagroom</i>	
IJSMACARON	8.5
<i>Vers fruit slagroom</i>	
BROWNIE	8.5
<i>Chocoladebrownie vanille-ijs karamelsaus slagroom</i>	
APEROL SORBET 	8.5
<i>Aperol Prosecco bloedsinaasappel-ijs</i>	

KAASPLANKJE	14.5
<i>De Saint-Nectaire (camembert) Fourme d'Ambert (blauwschimmel)</i> <i>Comté (harde kaas) notenbrood druiven appelstroop</i>	

Hartig

