

# DINERKAART

VAN DER VALK HOTEL 'S-HERTOGENBOSCH - VUGHT

## Salades / Salads

<b>CAESARSALADE / CAESAR SALAD</b>	12,50
Romaanse sla, ansjovis, cherrytomaten en een gekookt eitje, met een overheerlijke yoghurt dressing	
<b>MARCO POLO SALADE / MARCO POLO SALAD</b>	13,50
Romaanse sla met gegrilde kuikenhaasjes, Parmezaanse kaas, croutons en een Caesar dressing	
<b>GRIEKSE SALADE / GREEK SALAD</b>	15,50
Salade met warme geitenkaas op toast, honing, spek, olijven, zongedroogde tomaten, rode ui en basilicum dressing (ook vegetarisch mogelijk)	
<b>ZEEVRUCHTENSALADE / SEAFOOD SALAD</b>	14,00
Gerookte zalmknippers, Hollandse garnalen en surimisalade, geserveerd met huisgemaakte whisky-cocktailsaus	
<b>CARPACCIO VAN HET WAARDSE RUND / CARPACCIO SALAD</b>	
• Classico; met pijnboompitten, croutons, Parmezaanse kaas, groene pestodressing en geserveerd met rucola	13,50
• 'à la truffe'; met basilicum aangemaakte mesclun sla, geserveerd met pijnboompitjes, croutons, Parmezaanse kaas en een geurige truffeldressing	14,50

Al onze salades worden geserveerd met ovenvers brood /  
All our salads are served with bread

## Welkom bij Restaurant 'De Witte'

Al sinds 1954 een begrip in Vught. 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, 21 vergader- en feestruimtes en meer dan 400 zitplaatsen in het restaurant. Uiteraard bent u van harte welkom een drankje te nuttigen in onze sfeervolle pianobar.

Met gastvrije groet,  
Familie Van der Valk

## Voorgerechten / Starters

<b>GARNALENCOCKTAIL / DUTCH SHRIMP COCKTAIL</b>	14,75
Handgepelde Hollandse garnalen, met een huisgemaakte whisky-cocktailsaus	
<b>VISPLATEAU / FISH PLATTER</b>	15,75
Viscombinatie; gerookte zalm, gerookte forelfilet, mousse van makreel en Hollandse garnalen met een huisgemaakte whisky-cocktailsaus	
<b>GEROOKTE ZALM / SMOKED SALMON</b>	13,50
Met citroen, gehakte uitjes, peterselie en toast	
<b>COQUILLE ST. JACQUES / SCALLOPS ST. JACQUES</b>	13,75
Geserveerd met wakame en chilivinaigrette	
<b>PROEVERIJ 'DE WITTE' / PLATE 'DE WITTE'</b>	16,00
Voor de twijfelaars: carpaccio met pestodressing, parmaham met meloen, garnalencocktail met whisky-cocktailsaus en gerookte zalm	
<b>GEBAKKEN CHAMPIGNONS / BAKED MUSHROOMS</b>	9,25
Met stukjes ham en ui, geserveerd met toast	
<b>GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS / GRATED MUSHROOMS</b> 	9,25
met ui, paprika, komijn en toast	
<b>BROODPLANK / BREAD PLATTER</b>	4,00
Met roomboter, kruidenboter en tapenade	

Al onze voorgerechten worden geserveerd met ovenvers brood /  
All our starters are served with bread

## Soepen / Soups

<b>TOMATENSOEP / TOMATO SOUP</b>	6,50
Met balletjes en croutons	
<b>GROENTESOEP / VEGETABLE SOUP</b>	6,50
Runderbouillon met rundvlees en verse groenten	
<b>KIPPENSOEP / CHICKEN SOUP</b>	6,50
Heldere kippenbouillon met malse kip en prei	
<b>CHAMPIGNONSOEP / MUSHROOM SOUP</b> 	6,50
Zeer romig en goed gevuld	
<b>FRANSE UIENSOEP / FRENCH ONION SOUP</b>	6,50
Gegratineerd met een kaascrouton	
<b>KREEFTENSOEP / LOBSTER BISQUE</b>	8,50
Met rivierkreeftenstaartjes	

Al onze soepen worden geserveerd met ovenvers brood /  
All our soups are served with bread

## Hoofdgerechten Vlees / From the land

<b>KALFSLEVER / SAUTÉED CALF'S LIVER</b>	21,00
Rosé gebakken, met spek en ui	
<b>KIPSATÉ / CHICKEN SATAY</b>	18,50
Spies van malse kippendijen, satésaus, atjar en kroepoek	
<b>VAN DER VALK SCHNITZEL / 'VAN DER VALK' SCHNITZEL</b>	17,50
Ouderwets goed gepaneerde varkensschnitzel	
<b>SCHNITZEL 'LE BLANC' / SCHNITZEL 'LE BLANC'</b>	19,75
Gegratineerd met champignons, tomaat, ui en gesmolten kaas	
<b>VARKENSHAAS / PORK TENDERLOIN</b>	21,50
Zeer mals, te combineren met een saus naar keuze	
<b>BIEFSTUK / STEAK</b>	25,50
Getrancheerde biefstuk met een saus naar keuze	
<b>BIEFSTUK TOSCANE / STEAK TOSCANE</b>	28,50
Biefstuk van de haas, gegratineerd met Parmezaanse kaas, pesto en tagliatelle	
<b>DUO Tournedos / DUO Tournedos</b>	28,50
Twee maal een tournedos van 100 gram met peperroomsaus en stroganoffsaus	
<b>CHATEAUBRIAND PAYSANNE / CHATEAUBRIAND PAYSANNE</b>	
Om met z'n tweetjes van te genieten, het beste van het rund met een garnituur van champignons, ui, spek, courgette, tomaat en paprika	
<b>MIXED GRILL / MIXED GRILL</b>	25,50
Bestaande uit: ossenhaas, varkenshaasmedaillon, lamsfilet en een vleesspiesje met daarbij drie bijpassende koude grillsauzen	

## Hoofdgerechten Vis / From the sea

<b>NOORDZEETONG / NORTH SEA SOLE</b>	32,00
Het mooiste uit de Noordzee, gebakken in roomboter	
 <b>SUPPLEMENT PICASSO / SUPPLEMENT PICASSO</b>	3,75
Warme vruchten met gember en gebakken banaan	
<b>SLIPTONG / SMALL SOLES</b>	24,75
Drie in roomboter gebakken sliptongetjes	
<b>ZEEBAARSFILET / SEABASS FILLET</b>	22,50
Met tagliata, pesto, courgette en Parmezaan	
<b>ZALM / SUPREME SALMON FILLET</b>	22,75
Gebakken of gegrild, onze huisgemaakte béarnaisesaus maakt dit gerecht helemaal af	
<b>TONIJN / TUNA STEAK</b>	27,00
Kort gegrilde verse tonijn met witte gebrande sesam met apart geserveerd: wasabimayonaise, sojasaus en sesamsaus	
<b>SURF EN TURF / SURF AND TURF</b>	29,50
Tournedos met een gamba en béarnaisesaus	

Heeft u speciale dieetwensen of bent u ergens allergisch voor? Vraag naar onze allergenenkaart of raadpleeg één van onze restaurantmanagers.

# DINERKAART

VAN DER VALK HOTEL 'S-HERTOGENBOSCH - VUGHT

## Seniorengerechten / Senior dishes

<b>SCHNITZEL / SCHNITZEL</b> Gepaneerde schnitzel in een kleiner formaat	15,50
<b>VARKENSHAAS MEDAILLIONS / PORK TENDERLOIN</b> Met een saus naar keuze	17,50
<b>TOURNEDOS / TOURNEDOS</b> Met een saus naar keuze	23,50
<b>KALFSLEVER / CALF'S LIVER</b> Rosé gebakken met spek en uitjes	17,50
<b>ZALM / SALMON FILLET</b> Met een huisgemaakte Hollandaisesaus	18,50

## Vegetarische hoofdgerechten / Vegetarian

<b>GROENTECURRY / GREEN VEGETABLE CURRY</b> Met paksoi, bloemkool, taugé en glasnoedels	17,00
<b>TORTELLINI / TORTELLINI</b> Gevuld met eekhoorntjesbrood, gorgonzolasaus en krokante paddenstoelen	17,00
<b>PORTOBELLO / PORTOBELLO</b> Op een bedje van truffelrisotto en gegratineerd met kaas	15,50
<b>GERECHT VAN DE MAAND / DISH OF THE MONTH</b> Graag verwijzen wij u naar het Maandmenu	17,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend garnituur bestaande uit Belgische frites, kruidig gebakken aardappelen en verse daggroenten. Mocht u gemengde sla en/of appelmoes wensen verzoeken wij u vriendelijk dit aan te geven bij uw gastvrouw of gastheer.

## Sauzen en Garnituren / Sauces and Garnishes

<b>MAYONAISE / MAYONNAISE</b>	1,25
<b>RAVIGOTTESAUS / RAVIGOTTE SAUCE</b>	1,75
<b>KRUIDENBOTER / HERB BUTTER</b>	1,25
<b>WHISKY-COCKTAILSAUS / RECOMMENDED WITH FISH</b>	1,75
<b>HOLLANDAISESAUS / HOLLANDAISE SAUCE</b>	2,50
<b>BEARNAISESAUS / BEARNAISE SAUCE</b>	2,50
<b>PICASSO / PICASSO</b> (warme vruchten met gember en gebakken banaan)	3,25
<b>CHAMPIGNONROOMSAUS / MUSHROOM CREAM SAUCE</b>	2,50
<b>PEPERROOMSAUS / PEPPER SAUCE</b>	2,50
<b>STROGANOFFSAUS / STROGANOFF SAUCE</b>	2,50
<b>SATÉSAUS / SATAY SAUCE</b>	2,50
<b>RODE PORTSAUS / RED PORT SAUCE</b>	2,50
<b>GEBAKKEN UIEN / SAUTÉED ONION</b>	1,50
<b>GEBAKKEN CHAMPIGNONS / SAUTÉED MUSHROOMS</b>	1,75
<b>PORTIE PAYSANNE / PAYSANNE</b> (champignons, ui, spek, tomaat, courgette en paprika)	3,75

## Ons Maandmenu

Geniet elke maand van een nieuw driegangen maandmenu. Ons maandmenu biedt elke keer weer culinaire topgerechten en seizoensgerechten. Onze chef-kok stelt een speciaal driegangen maandmenu samen. Daarbij heeft u keuze uit drie verschillende voor-, hoofd- en nagerechten voor slechts €29,50 per persoon


## Desserts

<b>DE KLASSIEKE VAN DER VALK SORBET / THE CLASSIC VAN DER VALK SORBET</b> Mooi groot sorbetglas gevuld met aardbeien-, vanille- en bananenroomijs, vers fruit, aardbeiensaus en slagroom	7,00
<b>DAME BLANCHE / DAME BLANCHE</b> Altijd goed; vanille roomijs, slagroom en warme chocoladesaus	6,25
<b>SENIOREN DAME BLANCHE / SENIOR DAME BLANCHE</b> Altijd goed maar in een kleiner formaat	5,25
<b>NOUGATINE IJSTAART / PLAT NOUGATINE</b> Crème ijsgebak met de lekkerste nougatine die geserveerd wordt met vanilleroomijs, karamelsaus en slagroom	7,00
<b>COEUR FONDANT / COEUR FONDANT</b> Voor de chocoladeliefhebber; op vanillesaus gepresenteerd chocoladetaartje met vanilleroomijs en slagroom	7,00
<b>GEZONDE TOER / THE HEALTHY TOUR</b> Met het lekkerste verse fruit van het seizoen	6,25
<b>KAASPLANKJE / CHEESE PLATTER</b> Met Hollandse, Belgische en Franse kazen	8,00
<b>SORBETIJS / SORBET ICE CREAM</b> Drie bollen sorbetijs (vraag naar de aanwezige smaken) met of zonder slagroom	5,25
<b>KLETSKOPPEN TORENTJE / SWEET BISCUIT TOWER</b> Mooi torentje afgewisseld met kletsoppen, hazelnootijs en slagroom	7,00
<b>WEEKDESSERT / WEEKLY DESSERT</b> Vraag uw gastvrouw of gastheer naar ons verrassend weekdessert	6,25
<b>KINDERDESSERT / KIDS DESSERT</b> Verrassingsdessert voor de kinderen	4,00

## Van der Valk Spaarkaart

Voor onze vaste gasten hebben wij ook een spaarkaart waarmee u kunt sparen voor een flinke korting. Geïnteresseerd? Vraag ernaar bij uw gastvrouw of gastheer en begin vandaag nog met sparen!

Heeft u speciale dieetwensen of bent u ergens allergisch voor? Vraag naar onze allergenenkaart of raadpleeg één van onze restaurantmanagers.

 Vegetarisch gerecht.