

Diner

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

STARTERS

PLANKJE BROOD

Geserveerd met kruidenboter, tomatentapenade en aioli

6,00

BUBBELS EN AMUSE

Glas Cuvée Prestige met een amuse van de chef

6,00

SOEPEN

GROOTMOEDERS TOMATENSOEP

Met balletjes en croutons

6,50

BOERENGROENTESOEP

Runderbouillon met rundvlees en verse groenten

6,50

BRABANTSE KIPPENSOEP

Heldere kippenbouillon met malse kip en prei

6,50

ROMIGE CHAMPIGNONSOEP

Zeer romig en goed gevuld

6,50

FRANSE UIENSOEP

Gegratineerd met een kaascrouton

6,50

ZEEUWSE KREEFTENSOEP

Met gegrilde courgette, coquille en rivierkreeftstartjes

8,75

Al onze soepen worden geserveerd met ovenvers brood

SALADES

CAESARSALADE

Romaanse sla, ansjovis, cherrytomaten en een gekookt eitje, met een overheerlijke yoghurt dressing

13,50

◆ Supplement kuikenhaasjes

2,00

◆ Supplement gamba's

4,00

GEITENKAAS SALADE

Salade met warme geitenkaas, honing, spek, olijven, zongedroogde tomaten, rode ui, appelcompote, vijgen en basilicum dressing

16,00

(ook vegetarisch te bestellen)

ZEEVRUCHTENSALADE

Gerookte zalmsnippers, Hollandse garnalen en surimisalade, geserveerd met huisgemaakte whisky-cocktailsaus

14,75

CARPACCIO SALADE

Met basilicum aangemaakte mesclun sla, geserveerd met pijnboompitjes, croutons, Parmezaanse kaas en een geurige truffeldressing

14,75

Al onze salades worden geserveerd met ovenvers brood

VOORGERECHTEN

GARNALENCOCKTAIL

Handgepelde Hollandse garnalen, met een huisgemaakte whisky-cocktailsaus

15,00

VISPLATEAU

Het beste uit de zee; gerookte zalm, gerookte forelfilet, mousse van makreel en Hollandse garnalen met een huisgemaakte whisky-cocktailsaus

16,00

GEROOKTE ZALM

Met citroen, gehakte uitjes, peterselie en toast

14,50

PROEVERIJ 'DE WITTE'

Voor de twijfelaars: carpaccio met pestodressing, parmaham met meloen, garnalencocktail met whisky-cocktailsaus en gerookte zalm

16,50

GEBAKKEN CHAMPIGNONS

Met stukjes ham en ui, geserveerd met toast

9,50

VIS EN FRUITIG

Avocado gevuld met zalmsnippers en Hollandse garnalen, afgemaakt met onze whisky-cocktailsaus

15,75

GAMBA'S

Gamba's op een bedje van rode kool met zoetzure komkommer en wasabi

14,50

CARPACCIO VAN HET WAARDS RUND

Met pijnboompitten, croutons, Parmezaanse kaas, groene pestodressing en geserveerd met rucola

13,75

ARDENNERHAM

Met Galia meloen en Cumberlandsaus

13,25

Al onze voorgerechten worden geserveerd met ovenvers brood

MENU 'DE WITTE'

Geniet van een wisselend driegangenmenu.

Ons menu 'De Witte' biedt elke keer weer culinaire topgerechten en seizoensgerechten. Onze chef-kok stelt een speciaal driegangenmenu samen. Daarbij heeft u keuze uit drie verschillende voor-, hoofd- en nagerechten voor slechts 29,50 per persoon.

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

Diner

VAN HET LAND

KALFSLEVER Rosé gebakken, met spek en ui	22,00
KIPSATÉ Spies van malse kippendijen, gebakken uitjes, satésaus, atjar en kroepoek	18,50
VAN DER VALK SCHNITZEL Ouderwets goed gepaneerde varkensschnitzel	18,00
SCHNITZEL 'LE BLANC' Schnitzel met champignons, tomaat, ui en gratineerd met kaas	19,75
VARKENSHAAS Zeer mals, te combineren met een saus naar keuze	22,00
BIEFSTUK Getrancheerde biefstuk met een saus naar keuze	25,75
CHATEAUBRIAND PAYSANNE Om met z'n tweetjes van te genieten: biefstuk van de haas met een garnituur van champignons, ui, spek, courgette, tomaat en paprika	49,50
MIXED GRILL Bestaande uit: ossenhaas, varkenshaasmedaillon, lamsfilet en een vleesspiesje met daarbij drie bijpassende koude grillsauzen	26,50
TOURNEDOS Biefstuk van de haas met een saus naar keuze	28,50
KALFS RIB-EYE Met een crème van pompoen en gepofte cherrytomaat	26,00

SUGGESTIE VAN DE CHEF

GAMBA'S Gepelde gamba's op Oosterse wijze, gebakken in knoflook met peterselie en citroengras	26,00
---	-------

UIT DE ZEE

NOORDZEETONG Het mooiste uit de Noordzee, gebakken in roomboter ◆ Supplement Picasso Warme vruchten met gember en gebakken banaan	32,50 3,75
SLIPTONG Drie in roomboter gebakken sliptongetjes <i>Gelieve de sliptongen zelf te fileren</i>	25,50
ZEEBAARSFILET Op een bedje van citrusrisotto met rivierkreeftstaartjes en groene asperges	22,50
ZALM Gebakken of gegrild, onze huisgemaakte béarnaisesaus maakt dit gerecht helemaal af	23,75
TONIJN Kort gegrilde verse tonijn met witte gebrande sesam met apart geserveerd: wasabimayonaise, sojasaus en sesamsaus	27,00

VOOR DE KLEINE ETER

SCHNITZEL Gepaneerde varkensschnitzel	15,50
VARKENSHAAS MEDAILLIONS Met een saus naar keuze	17,50
TOURNEDOS Met een saus naar keuze	23,50
KALFSLEVER Rosé gebakken, met spek en ui	18,50
ZALM Met een huisgemaakte Hollandaisesaus	18,50

VEGETARISCH

GROENTECURRY Met paksoi, bloemkool, taugé en glasnoedels	17,50
TORTELLINI Gevuld met eekhoortjesbrood, gorgonzolasaus en krokante paddenstoelen	17,50
PORTOBELLO Op een bedje van truffelrisotto en gratineerd met kaas	17,50
VEGETARISCH TAARTJE Quiche gevuld met de groenten van het seizoen	17,50
GERECHT VAN DE MAAND Graag verwijzen wij u naar het menu 'De Witte'	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

MAYONAISE	1,25
RAVIGOTTESAUS	1,75
KRUIDENBOTER	1,25
WHISKY-COCKTAILSAUS	1,75
HOLLANDAISESAUS	3,00
BERNAISESAUS	3,00
PICASSO (warme vruchten met gember en gebakken banaan)	3,75
CHAMPIGNONROOMSAUS	3,00
PEPERROOMSAUS	3,00
STROGANOFFSAUS	3,00
SATÉSAUS	3,00
RODE PORTSAUS	3,00
GEBAKKEN UIEN	2,00
GEBAKKEN CHAMPIGNONS	2,00
PORTIE PAYSANNE (champignons, ui, spek, tomaat, courgette en paprika)	3,75