

D

DINERKAART
RESTAURANT
'DE WITTE'



WELKOM IN 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.

Tevens kunt u bij ons terecht voor een geweldig feest van elk formaat: een bedrijfsuitje, dineren in uw eigen privé ruimte, brunches en buffetten, of een geweldig bruiloftsfeest. Bij ons bent u hiervoor aan het juiste adres. Ons sales team helpt u graag uw wensen te verwezenlijken.

Met gastrijke groet,
Familie Van der Valk



SALADES

- Caesar salade** 11,50
Romaanse sla, ansjovis, cherrytomaten en een gekookt eitje, met een overheerlijke yoghurt dressing
Gegrilde kuikenhaasjes in plaats van ansjovis + 2,00
- Griekse salade** 14,00
Salade met warme geitenkaas op toast, honing, spek, olijven, zongedroogde tomaten, rode ui en basilicumdressing
- Zeevruchtensalade** 14,00
Gerookte zalmsnippers, Hollandse garnalen en surimisalade, geserveerd met huisgemaakte whisky-cocktailsaus
- Carpaccio van het Waardse rund** 12,00
** Classico; met pijnboompitten, croutons, Parmezaanse kaas, groene pestodressing en geserveerd met rucola*
- * 'á la truffe'; met basilicum aangemaakte mesclun sla, geserveerd met pijnboompitjes, croutons, Parmezaanse kaas en een geurige truffeldressing** 13,75

Al onze salades worden geserveerd met stokbrood

ONZE TOPPERS

Proeverij 'De Witte'
Voor de twijfelaars: carpaccio met pestodressing, Ardennerham met meloen, garnalencocktail met whisky-cocktailsaus en gerookte zalm

Kalfslever
Rosé gebakken met spek en ui

Plate Nougatine
Crème ijsgebak met de lekkerste nougatine die geserveerd wordt met vanilleroomijs, karamelsaus en slagroom

VOORGERECHTEN

- Hollandse garnalencocktail** 13,75
Hand gepelde Hollandse garnalen, met een huisgemaakte whisky-cocktailsaus
- Visplateau** 14,75
Viscombinatie; gerookte zalm, gerookte paling, mousse van makreel en Hollandse garnalen met onze huisgemaakte whisky-cocktailsaus
- Gerookte zalm** 12,75
Gepresenteerd op leisteel, met citroen, gehakte uitjes, peterselie en toast
- Coquilles St. Jacques** 12,75
Geserveerd met wakame en een devil's jam
- Proeverij 'De Witte'** 14,75
Voor de twijfelaars: carpaccio met pestodressing, Ardennerham met meloen, garnalencocktail met whisky-cocktailsaus en gerookte zalm
- Champignons op toast** 8,25
Met stukjes ham en ui, geserveerd met toast
- Broodplank** 3,75
Met roomboter, kruidenboter en tapenade

Al onze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood

SOEPEN

- Tomatenroomsoep** 5,50
Romig, met balletjes en croutons
- Groentesoep** 5,50
Runderbouillon met rundsvlees en verse groenten
- Kippensoep** 5,50
Heldere kippenbouillon met malse stukjes kip en prei
- Champignonroomsoep** 5,50
Zeer romig en goed gevuld met champignons
- Franse uiensoep** 5,50
Rijkelijk gevuld met ui en gegratineerd met een kaascrouton
- Bisque van kreeft met rivierkreeften staartjes** 7,50
Licht gebonden kreeftensoep

Al onze soepen worden geserveerd met ovenvers brood.

**Van der Valk
Wereldeters**

Speciaal voor onze jonge gasten hebben wij een heel bijzondere kindermenukaart ontwikkeld: 'Van der Valk Wereldeters.'

De gerechten zijn avontuurlijk, verantwoord en verrassend lekker. De wereld heeft zoveel mooie smaken en je kunt volgens ons niet vroeg genoeg beginnen met het ontdekken daarvan.

Met de Van der Valk Wereldeters menukaart dagen we kinderen uit om eens wat anders te kiezen dan het traditionele kindermenu. We laten ze kennismaken met gerechten die door kinderen in andere landen worden gegeten. Timo Toekan neemt de kids mee op reis naar landen als Italië, Indonesië, Brazilië, Mexico, Hawaï en natuurlijk Nederland. Voor prijzen en de speciale menukaart vraag een van onze medewerkers.

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

VAN HET LAND

Gebakken kalfslever <i>Rosé gebakken, met spek en ui</i>	19,25
Kipsaté <i>Spies van malse stukjes kippendijen, satésaus, atjar en kroepoek</i>	16,50
'Van der Valk' schnitzel <i>Ouderwets goed gepaneerde varkensschnitzel</i>	16,75
Schnitzel 'Le Blanc' <i>Gegratineerd met champignons, tomaat, ui en gesmolten kaas</i>	18,75
Varkenshaas <i>Zeer mals, te combineren met een saus naar keuze</i>	19,50
Biefstuk <i>Getrancheerde biefstuk met een saus naar keuze</i>	23,00
Tournedos <i>Biefstuk van de haas, gebakken of gegrild met een saus die u zelf kiest</i>	27,50
Chateaubriand Paysanne (2 pers.) <i>Om met z'n tweetjes te delen: ossenhaas biefstuk met een garnituur van champignons, ui, spek, courgette, tomaat en paprika</i>	47,50

UIT DE ZEE

Noordzeetong <i>Het mooiste uit de Noordzee, gebakken in roomboter Supplement Picasso; warme vruchten met gember en gebakken banaan</i>	32,50 + 3,00
Sliptong <i>Drie in roomboter gebakken sliptongetjes</i>	23,50
Gebakken kabeljauw <i>Gemarineerd in kruidenolie, peterselie, tijm en knoflook</i>	23,75
Suprême van zalmfilet <i>Gebakken of gegrild, onze huisgemaakte béarnaisesaus maakt dit gerecht helemaal af</i>	21,75
Verse tonijnsteak <i>Kort gegrilde verse tonijn met witte gebrande sesam met apart geserveerd: wasabimayonaise, sojasaus en sesamsaus</i>	25,50

VAN DE GRILL

Mixed grill <i>Bestaand uit: ossenhaaspuntje, varkenshaasmedaillon, lamsfilet en een vleesspiesje met daarbij drie bijpassende koude grillsauzen</i>	23,50
T-bonesteak <i>Twee van de beste stukken vlees; entrecôte en tournedos aan het bot, geserveerd met kruidenboter</i>	24,75

ONS MAANDMENU

Geniet elke maand van een nieuw 3-gangen maandmenu. Ons maandmenu biedt elke keer weer culinaire topgerecht en seizoensgerecht. Onze chef-kok stelt een speciaal driegangen maandmenu samen. Daarbij heeft u keuze uit drie verschillende voor-, hoofd- en nagerechten voor slechts €27,50 per persoon

SENIORENGERECHTEN

Schnitzel <i>Gepaneerde schnitzel in een kleiner formaat</i>	14,00
Varkenshaas medaillons <i>Stukjes varkenshaas met een saus naar keuze</i>	15,75
Tournedos <i>Malse ossenhaas met een saus naar keuze</i>	22,00
Gebakken kalfslever <i>Rosé gebakken met spek en uitjes</i>	16,50
Gebakken zalmfilet <i>Met een huisgemaakte Hollandaisesaus</i>	17,50

VEGETARISCH

Portobello <i>Op een bedje van truffelrisotto en gratineerd met kaas</i>	14,75
Salade Geitenkaas <i>Salade met warme geitenkaas op toast, honing, olijven, zongedroogde tomaat, rode ui en basilicum dressing.</i>	15,50

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

Koud	
Mayonaise	1,25
Ravigotesaus	1,50
Kruidenboter	1,00
Whisky-cocktail saus	1,50
Passend bij vis	
Hollandaisesaus	3,00
Béarnaisesaus	3,00
Picasso (warme vruchten met gember en gebakken banaan)	3,00
Passend bij vlees	
Champignonroomsaus	3,00
Peperroomsaus	3,00
Stroganoffsaus	3,00
Satésaus	3,00
Rode Portsaus	3,00
Gebakken uien	2,50
Gebakken champignons	2,50
Paysanne (champignons, ui, spek, tomaat, courgette en paprika)	3,50
Extra couvert (extra servet, bord en bestek)	3,00

DESSERT

- De klassieke Van der Valk sorbet** 6,50
Mooi groot sorbetglas gevuld met vers fruit met daarover aardbeien-saus en aardbeien-, vanille- en bananenroomijs met slagroom
- Dame Blanche** 5,75
- Senioren Dame Blanche** 4,75
Altijd goed; vanille roomijs, slagroom en warme chocoladesaus
- Plat Nougatine** 6,50
Crème ijsgebak met de lekkerste nougatine die geserveerd wordt met vanilleroomijs, karamelsaus en slagroom
- Coeur Fondant** 6,50
Voor de chocolade liefhebber; Op vanillesaus gepresenteerd chocoladetaartje met vanilleroomijs en slagroom
- De gezonde tour** 6,00
Met het lekkerste verse fruit van het seizoen
- Sorbetijs** 4,75
Drie bollen sorbetijs (vraag naar de aanwezige smaken) met of zonder slagroom
- Panna Cotta** 6,50
Klassiek Italiaans nagerecht met rood fruit
- Kletskoppen torentje** 6,50
Mooi torentje afgewisseld met kletskoppen en hazelnoot ijs en slagroom
- Kinderdessert** 3,75
Verrassingsdessert voor de kinderen
- Weekdessert** 5,75
Vraag uw gastvrouw of gastheer naar ons verrassend weekdessert

WERELDSE KOFFIES MET LICHT OPGESLAGEN ROOM

- Op Ierse wijze** 6,00
Met Ierse whiskey en slagroom
- Op Franse wijze** 6,00
Met rode Grand Marnier en slagroom
- Op Spaanse wijze** 6,00
Met Tia Maria en slagroom
- Op Italiaanse wijze** 6,00
Met Amaretto en slagroom
- Op Schotse wijze** 6,00
Met Drambuie en slagroom
- Op eigen wijze** 6,50
Met een likeur naar keuze en slagroom

LIVE COOKING BRUNCH BUFFET

Wij verwelkomen u met een glas champenoise, waarna de Live Cooking van start gaat. U heeft keuze uit diverse soepen, een parade aan culinaire voorgerechten en een uitgebreid saladebuffet. Het warme buffet biedt een scala aan warme vis-, vlees- en seizoensspecialiteiten. Uiteraard bereidt de kok voor u á la minute diverse heerlijke gerechten. Als afsluiting geniet u van een feestelijke dessertbuffet inclusief een chocoladefontein. Uiteraard genieten de kinderen van een kinderbuffet met frites en snacks.

Prijzen

Live cooking brunchbuffet - op zondag van 12.00 tot 14.30 uur
Volwassenen 25,50 p.p.*
Kinderen van 4 tot 11 jaar 12,75 p.p.*
Kinderen tot 4 jaar eten gratis
Deze prijzen zijn inclusief koffie, thee en vruchtensappen
* Deze prijzen gelden niet op feestdagen

Feestdagen

Al uw favoriete feestdagen viert u uiteraard bij Van der Valk. Met Pasen, Pinksteren, Vaderdag, Moederdag, Sinterklaas en Kerst staat ons team klaar voor u om uw dag onvergetelijk te maken. Tijdens deze dagen bieden wij speciale brunches en menu's en wordt u vol enthousiasme ontvangen in een geweldige sfeer. Voor een voorproefje verwijzen wij u graag naar onze website www.hotelvught.nl

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.

Groepsuitjes

Wij bieden diverse uitstapjes, zowel sportief, culinair, cultureel als creatief. Familie-dagen, bedrijfsuitjes, vrijgezellenfeesten, personeelsuitjes of lekker met vrienden een dagje op pad. Voor elke groep hebben wij een compleet programma en zijn de uitjes verrassend en perfect georganiseerd. Wij kunnen ook een arrangement geheel op maat voor u samenstellen. Laat u door ons creatieve salesteam informeren over de mogelijkheden.

Blijf op de hoogte

Wilt u ook mee doen aan geweldige acties? Op de hoogte blijven van onze speciale aanbiedingen, menu's of seizoen specialiteiten? Natuurlijk wilt u dit! Volg ons dan, twitter over ons, gebruik onze hashtag of voeg ons toe aan uw zakelijke kring via:



VAN DER VALK
HOTEL 'S-HERTOGENBOSCH - VUGHT

Van der Valk Hotel 's-Hertogenbosch - Vught
Bosscheweg 2, 5261 AA Vught

T +31(0)73 658 77 77 | F +31(0)73 658 77 00 | E info@vught.valk.com



WWW.HOTELVUGHT.NL

