



Van der Valk Hotel Veenendaal

VOORGERECHTEN STARTERS



SOEPEN SOUPS

TOMAAT I TOMATO / 7,50

gehaktballetjes I bieslook I crème fraîche
meatballs I chives I crème fraîche

POMPOEN I PUMPKIN √ / 7,50

gele curry I salie olie I pompoenpitten I crème fraîche
yellow curry I sage oil I pumpkin seeds I crème fraîche

KREEFTEN BISQUE I LOBSTER BISQUE / 11,50

cognac I garnituur van rivierkreeft I prei I bieslook
cognac I garnish of crayfish I leek I chives

SALADES SALADS

SURF & TURF

/ 15,50 (S) / 18,50 (L)

gamba I biefstukpuntjes I rijstnoedels I sesamkomkommer I edamame I spicy pinda's
prawn I diced tenderloin I rice noodles I sesame cucumber I edamame I spicy peanuts

CRISPY CHICKEN

/ 14,50 (S) / 17,50 (L)

bleekselderij I appel I venkel I sinaasappel I walnoot
celery I apple I fennel I orange I walnut

GEITENKAAS I GOAT CHEESE √

/ 12,50 (S) / 15,50 (L)

gebakken I biet-bramencompote I walnoot crumble I taboulé
grilled I beet-blackberry compote I walnut crumble I taboulé



VOORGERECHTEN STARTERS

koud I cold

DESEMBOL I SOURDOUGH BUN √/ 8,50

olijfolie I zeezout I kruidenboter
olive oil I sea salt I herb butter

RUNDERCARPACCIO I BEEF CARPACCIO / 14,50

truffelmayonaise I Parmezaanse kaas I pijnboompitten
truffle mayonnaise I Parmesan cheese I pine nuts

BRUSCHETTA √ / 14,00

tomatensalsa I paddenstoelentartaar I tartaar van artisjok
tomato salsa I mushroom tartar I tartar of artichoke

GEROOKTE EEND I SMOKED DUCK / 13,50

loempia van eend I framboos I rode biet I granaatappelmayonaise
spring roll with duck I raspberry I red beet I pomegranate mayonnaise

COQUILLE / 14,50*

gebrand I geroosterde bloemkool I miso I tom kha kai crème I hazelnoot
roasted I roasted cauliflower I miso I tom kha kai cream I hazelnut

SASHIMI / 14,50*

zalm I rettich I wortel I wakame I sojasaus I wasabimayonaise
salmon I rettich I carrot I wakame I soy sauce I wasabi mayonnaise

warm I hot

RAVIOLI √/ 13,50

gevuld met ricotta & spinazie I romige botersaus I
citroenrasp I Parmezaanse kaas I pijnboompitten
*stuffed with ricotta & spinach I creamy butter sauce I
lemon zest I Parmesan cheese I pine nuts*

KALFSRAGOUT I VEAL RAGOUT / 13,50

romige kalfsragout I paddenstoelen I sjalot I bladerdeeg krokant
creamy veal ragout I mushrooms I shallot I puff pastry crunch

GAMBAS AL AJILLO / 14,50

gebakken I knoflook I peterselie I geserveerd met brood
sauteed I garlic I parsley I served with bread

Al onze voorgerechten en salades worden geserveerd met vers gebakken brood en gezouten roomboter.
All our starters and salads are served with freshly baked bread and salted butter.

* Toeslag €2,50 p.p. hotelarrangement
* Additional fee €2,50 p.p. hotel package



Allergenen
allergens



Raadpleeg onze allergenenkaart voor meer informatie over de allergenen in onze gerechten en dranken.
For more information about the allergens in our dishes & drinks, we refer you to our allergens chart.

HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES



VLEES MEAT

BIEFSTUK I ROUND STEAK / 26,50

zoete aardappelmousseline I gegrilde seizoensgroente I gepofte tomaat I jus de veau
sweet potato mousseline I grilled seasonal vegetables I roasted tomato I jus de veau

CHATEAUBRIAND (vanaf 2 personen I min. 2 persons) / 70,00 (35 p.p.)*

geroosterde oeraardappel I geglaceerde seizoensgroenten I jus de veau I crème van knolselderij
roasted wild potato I glazed seasonal vegetables I jus de veau I cream of celeriac

RIBEYE 350gr / 34,00*

aardappelmousseline I huisgemaakte chimichurri I gegrilde jonge groente
potato mousseline I homemade chimichurri I grilled young vegetables

EENDENBOUT I CONFIT DUCK / 24,50

gekonfijt I aardappelmousseline I bospaddenstoelen kroepoek I sjalotten compote I sinaasappeljus
confit I potato mousseline I wild mushrooms crackers I shallots compote I orange gravy

SUCADE I BRAISED FLAT IRON STEAK / 22,00

aardappelmousseline I geglaceerde winterpeen I seizoensgroenten I balsamico-peperjus
potato mousseline I glazed carrot I seasonal vegetables I balsamic-pepper gravy

CORDON BLEU / 21,50

gebakken champignons & paprika I sperziebonen I champignonroomsaus
sauteed mushrooms & bell pepper I French beans I creamy mushroom sauce

VARKENSHAAS I PORK TENDERLOIN / 22,50

met spek gebardeerd I zoete aardappelmousseline I seizoensgroente I
in sinaasappel gemarineerde bospeen I pepersaus
*covered in bacon I sweet potato mousseline I seasonal vegetables I
wild carrot marinated in orange I pepper sauce*

KIPSATÉ I CHICKEN SATAY / 21,50

aziatische boontjes I kroepoek I pinda crunch I bosui I atjar salade
oriental beans I prawn crackers I peanut crunch I spring onion I atjar salad

SCHNITZEL / 21,50

gebakken champignons & paprika I sperziebonen I champignonroomsaus
sauteed mushrooms & bell pepper I French beans I creamy mushroom sauce

VIS FISH

ZALMFILET I SALMON FILLET / 27,00

geroosterde seizoensgroente I beurre noisette I miso crème I uien crunch
roasted seasonal vegetables I beurre noisette I miso cream I onion crunch

VIS CURRY I FISH CURRY / 24,00

gele curry I jasmijn rijst I gepofte tomaat I koriander I limoen I crispy glasnoedels
yellow curry I jasmine rice I puffed tomato I coriander I lime I crispy glass noodles

GEBAKKEN SNOEKBAARSFILET I PIKE PERCH FILLET / 27,50

kruidige couscous I geroosterde seizoensgroente I citroen I kappertjes I lichte kruidenolie
spicy couscous I roasted seasonal vegetables I lemon I capers I light herb oil

VEGETARISCH VEGETARIAN

GEVULDE CANNELLONI I STUFFED CANNELLONI ✓ / 18,50

ricotta I spinazie I Italiaanse tomatensaus I kruidenkrokant I rucola I Parmezaanse kaas
ricotta I spinach I Italian tomtato sauce I herb crunch I aragula I Parmesan cheese

BLOEMKOOL STEAK I CAULIFLOWER STEAK ✓ / 19,00

chimichurri marinade I frisse kerriesaus I gerookte amandelcrunch I paprikacrème I gegrilde groente
chimichurri marinade I fresh curry sauce I smoked almonds crunch I paprika cream I grilled vegetables

VEGAN ORZO ✓ / 19,00

orzo pasta I tomaat I spinazie I basilicum I vegan Parmezaanse kaas
orzo pasta I tomato I spinach I basil I vegan Parmesan cheese

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet & mayonaise.
All our main courses are served with fries & mayonnaise.

* Toeslag €10 p.p. hotelarrangement
* additional fee €10 p.p. hotel package

Allergenen
allergens



Raadpleeg onze allergenenkaart voor meer informatie over de allergenen in onze gerechten en dranken.
For more information about the allergens in our dishes & drinks, we refer you to our allergens chart.

DESSERTS



DESSERTS

DAME BLANCHE / 8,50

vanille roomijs | chocolade | slagroom
vanilla ice cream | chocolate | whipped cream

PECHE MELBA / 8,50

vanille roomijs | perzik | frambozen
vanilla ice cream | peach | raspberry

CRÈME BRÛLÉE / 9,00

vanille | gezouten karamelijs | fudge
vanilla | salted caramel ice cream | fudge

CAFÉ GLACÉ / 8,50

vanille roomijs | koffie-karamelsaus | slagroom
vanilla ice cream | coffee-caramel sauce | whipped cream

MANGO & FRAMBOOS | MANGO & RASPBERRY / 9,50

sorbetijs | meringue | vanillecrème | oreo crumble
sorbet ice cream | meringue | vanilla cream | oreo crumble

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER / 14,50*

Ami de chambertin - zacht & pittig (Frankrijk)
Keiems bloempje - vol & romig (Belgie)
Douceur d'aqlpage - subtiel & romig (Frankrijk)
Blue stilton - vol, romig & pittig (Engeland)
kletzenbrood | vijgenjam

Ami de chambertin - soft & spicy (France)
Keiems bloempje - full & creamy (Belgium)
Douceur d'aqlpage - delicate & creamy (France)
Blue stilton - full, creamy & spicy (England)
fruit loaf | fig jam

* Toeslag €5 p.p. hotelarrangement
* additional fee €5 p.p. hotelpackage



ZOET SWEET

APPELTAART | APPLE PIE / 5,75

slagroom
whipped cream

SPECULOOS CHEESECAKE / 7,00

speculoos crème
speculoos cream

FUDGE / 6,50

witte chocolade | marshmallows
white chocolate | marshmallows

MACARONS (3 PIECES) / 4,50

BONBONS (3 PIECES) / 4,50

WARME DRANKEN HOT DRINKS

KOFFIE | COFFEE / 3,50

CAPPUCCINO / 3,75

ESPRESSO / 3,50

ESPRESSO MACCHIATO / 3,50

DUBBELE ESPRESSO | DOUBLE ESPRESSO / 4,50

LATTE MACCHIATO / 4,00

KOFFIE VERKEERD | CAFFÉ LATTE / 4,00

IRISH COFFEE Jameson / 9,50

FRENCH COFFEE Grand Marnier / 9,50

SPANISH COFFEE Tia Maria / 9,50

ITALIAN COFFEE Amaretto / 9,50

CHOCOLADEMELK | HOT CHOCOLATE / 3,75

THEE | TEA / 3,25

VERSE THEE | FRESH TEA / 4,00

HAVER-/AMANDEL-/SOJA-/KOKOSMELK / +1,00
OAT-/ALMOND-/SOY/COCONUT MILK

KOFFIESIROOP / +0,50
COFFEE SYRUP

Allergenen
allergens



Raadpleeg onze allergenenkaart voor meer informatie over de allergenen in onze gerechten en dranken.
For more information about the allergens in our dishes & drinks, we refer you to our allergens chart.

DRANKEN DRINKS



FRISDRANKEN SOFT DRINKS

COCA COLA	3,50
regular I zero	
FUZE TEA	3,50
regular I green	
ROYAL BLISS	3,50
tonic I bitter lemon I ginger ale	
FANTA	3,50
orange I cassis	
SPRITE	3,50
RIVELLA	3,50
CHOCOMEL	3,50
FRISTI	3,50
DUBBEL FRISS	3,50
SPA REINE I SPA INTENSE	3,25 0,25 lt / 7,25 0,75 lt

Limonade / lemonade (Pinky Rose)

LEMON & ROSE	7,50
CHILI & GRAPEFRUIT	7,50
GINGER & ORANGE	7,50

Sappen / juices

DRUIVENSAP	3,50
grape juice	
APPELAERE APPELSAP	3,50
appelaere apple juice	
TOMATENSAP	3,50
tomato juice	
VERSE JUS D'ORANGE	4,50
fresh orange juice	
APPEL-PEER (SCHULP)	4,25
apple - pear	
APPEL - PEER - GEMBER (SCHULP)	4,25
apple - pear - ginger	
APPEL - KERS (SCHULP)	4,25
apple - cherry	
APPEL - FRAMBOOS (SCHULP)	4,25
apple - raspberry	

BIEREN BEERS

Van de tap / draft beer

SWINCKELS 5,3% I 0,25 lt	3,50
SWINCKELS 5,3% I 0,50 lt	6,50

SEIZOENSBIER I SEASONAL BEER

vraag ons personeel naar het seizoensbiertje
ask our staff for the special beer of this season

Van de fles / bottled beer

BAVARIA RADLER 2,0%	3,75
BAVARIA PILS GLUTENVRIJ 5,0%	4,25
BRUGSE ZOT 6%	5,75
WEIHENSTEPHANER 5,4%	5,50
HEINEKEN 5,0%	3,75
LA TRAPPE BLOND 6,5%	5,25
LA TRAPPE WITTE TRAPPIST 5,5%	5,00
LA TRAPPE DUBBEL 7,0%	5,25
LA TRAPPE TRIPEL 8,0%	5,25
LA TRAPPE QUADRUPEL 10,0%	5,25
CORONA 4,5%	5,50
TRIPEL KARMELIET 8,4%	6,50
VEDETT EXTRA IPA 6,0%	5,50
BRUGSE ZOT DUBBEL 8,5%	6,50

Stadsbrouwerij Veenendaal / local beer

GOUDEN GILBERT BLOND 6,5%	5,75
TRIPEL THOMAS 9,0%	5,75

Alcoholvrij / non-alcoholic

BAVARIA BIER 0,0%	4,00
BAVARIA RADLER 0,0%	4,00
BAVARIA WIT 0,0%	4,50
BAVARIA IPA 0,0%	4,50
HEINEKEN 0,0%	4,00

WIJNEN WINES



SPECIALS

Feestelijk & fris Festive & fresh

LISETTO PROSECCO / 8,00

SPUMANTE DOC I ITALY I 20 CL
glera I fris I wit fruit
glera I fresh I white fruit

POMMERY CHAMPAGNE / 34,50 / 65,00

BRUT SILVER I FRANCE I 37,5 CL I 75 CL
peer I citrus I hazelnoot
pear I citrus I hazelnut

CAVA JAUME SERRA BRUT / 25,00

SPAIN I 75 CL
aromatisch I fris I fruitig
aromatic I fresh I fruity

CUVEE PRESTIGE / 24,50

M-SELECTION I FRANCE I 75 CL
fris I appel I citroen I droog
fresh I apple I lemon I dry

Zoet & versterkt Sweet & intense

MOELLEUX / 4,95 / 24,50

M-SELECTION I SPAIN
geel fruit
yellow fruit

MUSCADELLE / 6,00

OUMA SE WYN I SOUTH AFRICA
honingzoet I tropisch fruit I licht kruidig
honey sweet I tropical fruit I slightly spicy

Allergenen
allergens



Raadpleeg onze allergenenkaart voor meer informatie over de allergenen in onze gerechten en dranken.
For more information about the allergens in our dishes & drinks, we refer you to our allergens chart.

WIJNEN WINES



WITTE WIJN WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC / 4,95 / 24,50

M-SELECTION | CHILI

tropisch fruit | peer | abrikoos
tropical fruit | pear | apricot

GRÜNER VELTLINER / 40,00

JOHANN MÜLLNER | AUSTRIA

witfruit | citrus
white fruit | citrus

CUVÉE LES CAILLOTES BLANC SANCERRE / 47,50

JEAN-MAX ROGER | FRANCE

grapefruit | groene appel | bes | droog | fris | fruitig
grapefruit | green apple | berry | dry | fresh | fruity

PINOT GRIGIO / 4,95 / 25,00

M-SELECTION | CHILI

meloen | abrikoos | citrus | kruidig
melon | apricot | citrus | spicy

CHARDONNAY / 4,95 / 24,50

M-SELECTION | CHILI

peer | abrikoos | tropisch fruit
pear | apricot | tropical fruit

EXCELLENS VERDEJO / 7,50 / 32,50

MARQUES DE CACERES | SPAIN

wit fruit | citrus | grapefruit
white fruit | citrus | grapefruit

CHARDONNAY / 45,00

NOBLE VINES 446 | USA

honing | boter
honey | butter



ROSE

ROSÉ / 4,95 / 24,50

M-SELECTION | SOUTH-AFRICA

rode bes | peer
red berry | pear

TOOS ROSÉ / 47,50

CASTEL | FRANCE

aardbei | kers | peper
strawberry | cherry | pepper

RODE WIJN RED WINE

MERLOT / 4,95 / 24,50

M-SELECTION | SPAIN

braam | pruim | zwarte bes
blackberry | plum | blackcurrant

PINOT NOIR / 6,50 / 32,50

J. DE VILLEBOIS | FRANCE

aardbei | kers
strawberry | cherry

MALBEC / 6,00 / 30,00

BODEGAS STAPHYLE | ARGENTINA

fruitig | krachtig
fruity | firm

CABERNET SAUVIGNON / 4,95 / 24,50

M-SELECTION | CHILI

kers | rode bes
cherry | red berry

RIOJA CRIANZA / 8,00 / 45,00

MARQUES DE CACERES | SPAIN

rode kers | vanille
red cherry | vanilla

AMARONE / 62,50

CECILIA BERETTA | ITALY

pruim | kers | gedroogd fruit | chocolade
plum | cherry | dried fruit | chocolate

CHATEAU DE VAUDIEU / 65,00

CHATEAUNEUF DU PAPE | FRANCE

pruim | kers | zoethout
plum | cherry | licorice

Allergenen
allergens





VAN DER VALK
HOTEL VEENENDAAL

ENJOY YOUR STAY