



Van der Valk Hotel Veenendaal

VOORGERECHTEN STARTERS



SOEPEN SOUPS

TOMAAAT I TOMATO / 7,50

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

ROMIGE POMPOEN KASTANJE I CREAMY PUMPKIN CHESTNUT ¥ / 7,50

crème fraîche I salie olie I pompoenpitten
crème fraîche I sage oil I pumpkin seeds

WILDBOUILLON I WILD GAME STOCK / 9,50

rillettes van wild I chiffonade van wintergroente I truffel krokant
rillettes from wild game I chiffonade of seasonal vegetables I truffle crunch

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 beef I rice noodles I sesame cucumber I edamame I spicy peanuts

WALDORF

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

krokante kip I appel I bleekselderij I knolselderij I yoghurt dressing
crunchy chicken I apple I celery I celeriac I yoghurt dressing

GEITENKAAS I GOAT CHEESE ¥

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

gebakken I biet-bramencompote I walnoot crumble I taboulé
baked 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

POMPOENTARTAAR I PUMPKIN TARTARE ¥ / 12,50

kruidencake I groene appel I mango I amandel
green herb cake I green apple I mango I almond

GEROOKTE EEND I SMOKED DUCK / 13,50

loempia van eend I frambozen I rode kool I rode biet I granaatappelmayonaise
spring roll with duck I raspberries I red cabbage I red beet I pomegranate mayonnaise

COQUILLE / 14,50*

gebrand I groene gazpacho I tom kha kai crème I brioche crouton
roasted I green gazpacho I tom kha kai cream I brioche crouton

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

WINTERSE RAVIOLI I WINTER RAVIOLI ¥ / 13,50

bospaddenstoelen I truffelolie I eekhoortjesbrood I pijnboompitten I rucola
wild mushrooms I truffle oil I ceps I pine nuts I rocket

WILDSTOOFPOTJE I WILD GAME STEW / 13,50

gebakken bospaddenstoelen & ui I krokant van eekhoortjesbrood
baked wild mushrooms & onion I ceps crunch

GAMBAS AL AJILLO / 14,50

gebakken I knoflook I peterselie I geserveerd met brood
grilled 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 hotelarrangement
**additional fee €2,50 hotelpackage*

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

HERTENFILET I VENISON FILLET / 28,00*

rode kool I stoofpeer I gestoofde spruitjes I portjus
red cabbage I stewed pears I stewed sprouts I port gravy

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 wild 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

ZALM I SALMON / 27,50

Aziatische stijl I hoisin saus I wakame I sojabonen I paksoi I sesamzaad
Asian style I hoisin sauce I wakame I soy beans I bokchoi I sesame seed

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

WINTERKABELJAUW I WINTER CODFISH / 27,00

pompoencreme I knolselderij-truffel marmelade I seizoensgroente I beurre blanc
pumpkin cream I celeriac-truffle marmelade I seasonal vegetables I beurre blanc

VEGETARISCH VEGETARIAN

GEVULDE CANNELLONI I STUFFED CANNELLONI ✓ / 18,50

ricotta I spinazie I gorgonzola saus I kruidenkrokant
ricotta I spinach I gorgonzola sauce I herb crunch

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

SPAGHETTI VAN POMPOEN I SPAGHETTI FROM PUMPKIN ✓ / 19,00

vegan gehakt I tomatensaus I basilicum I vegan Parmezaanse kaas I pijnboompitten
vegan minced meat I tomato sauce I basil I vegan Parmesan cheese I pine nuts

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

* Toeslag €5 hotelarrangement
* additional fee €5 hotelpackage

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

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

TIRAMISU / 9,50

roodfruit | chocoladecake
red fruit | chocolate cake

CAFÉ GLACÉ / 8,50

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

MERINGUE / 8,50

limoen cheesecake crème | bramen crème | pinda-oreo crumble
lime cheesecake cream | blackberry cream | peanut-oreo crumble

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER / 14,50*

Pierre Robert - vol & smeuig (Frankrijk)
Cendre - vol en romig (Nederland)
Epoise - zacht & pittig (Frankrijk)
Cabrales - rijk & intens (Spanje)
kletzenbrood | vijgenjam

Pierre Robert - full & smooth (France)
Cendre - full & creamy (Netherlands)
Epoise - soft & spicy (France)
Cabrales - rich & intense (Spain)
fruit loaf | fig jam

* Toeslag €5 hotelarrangement
* additional fee €5 hotelpackage



ZOET SWEET

APPELTAART | APPLE PIE / 5,75

slagroom
whipped cream

SPECULOOS CHEESECAKE / 7,00

slagroom
whipped 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