



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

ASPERGE VELOUTÉ I ASPARAGUS VELOUTÉ / 8,00

asperges I bieslook I gebakken spekjes
asparagus I chives I fried bacon

KREEFTEN BISQUE I LOBSTER BISQUE / 11,50

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

SALADES SALADS

SURF & TURF

/ 16,50 (S) / 19,50 (L)

biefstukpuntjes I gamba's I puntpaprika I komkommer I rettich I cashewnoten I Oosterse dressing
round steak dices I gamba's I sweet bell pepper I cucumber I rettich I cashew nuts I Asian dressing

CRISPY CHICKEN

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

suikermais I mango I parelcouscous I crispy chili I yoghurtmayonaise
sweetcorn I mango I pearl couscous I crispy chili I yoghurt mayonnaise

PORK BELLY

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

Koreaan style I wortel I taugé I spinazie I gochujang dressing
Korean style I carrot I bean sprouts I spinach I gochujang dressing

ASPERGES I ASPARAGUS ✓

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

Gruyère kaas I bosbessen I mosterdhangop I omeletreepjes I pistache
Gruyère cheese I blueberries I mustard curd I omelet strips I pistachio

VOORGERECHTEN STARTERS

koud I cold

DESEMBOL I SOURDOUGH BUN ✓ / 8,50

olijfolie I knoflooksaus I kruidenboter
olive oil I garlic sauce I herb butter

RUNDERCARPACCIO I BEEF CARPACCIO / 15,00

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 tartare I artichoke tartare

GEROOKTE ZALM I SMOKED SALMON / 14,50

asperge I groene asperge crème I honingmosterd-dille dressing I uien crunch
asparagus I green asparagus cream I honey-mustard-dill dressing I onion crunch

BEEF TATAKI / 15,00*

daikon I wasabi kroepoek I paksoi I sesamdressing
daikon I wasabi crackers I bok choy I sesame dressing

TARTAAR VAN GAMBA I TARTARE OF GAMBA / 15,00*

miso eitje I nori I geroosterde bloemkool I Japanse mayonaise
miso egg I nori I roasted cauliflower I Japanese mayonnaise

warm I hot

TARTE TATIN VAN BIET I TARTE TATIN OF BEET ✓ / 13,50

rode biet I Granny Smith I gegrilde geitenkaas I aceto siroop
red beet I Granny Smith I grilled goat cheese I aceto syrup

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 / 15,00

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

GEBAKKEN ZWEZERIK I PAN FRIED SWEETBREAD / 15,00*

asperges I Hollandaise mousse I gedroogde dragon
asparagus I Hollandaise mousse I dried tarragon

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

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.

Allergenen
allergens



HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES



VLEES MEAT

BIEFSTUK | ROUND STEAK / 26,50

gepofte prei mousseline | jonge lente groente | krokant van gerookte paprika | jus de veau
puffed leek mousseline | young spring vegetables | sweet bell pepper crunch | jus de veau

CHATEAUBRIAND (600 gram) / 79,00*

geroosterde oeraardappel | jonge lente groente | crème van knolselderij | jus de veau
roasted wild potato | young spring vegetables | cream of celeriac | jus de veau

RIBEYE 350gr / 34,00*

knolselderij crème | jonge lente groente | huisgemaakte chimichurri
celeriac cream | young spring vegetables | homemade chimichurri

EENDENBORST | DUCK CONFIT / 24,50

gebakken | gepofte prei mousseline | geroosterde seizoensgroente | sinaasappeljus | frisse kruiden
baked | puffed leek mousseline | roasted seasonal vegetables | orange gravy | fresh herbs

KALFSWANG | VEAL CHEEK / 22,00

zacht gegaard | geroosterde artisjok | paprika | aardappelmousseline | jus de veau
slowly braised | roasted artichoke | bell pepper | potato mousseline | jus de veau

CORDON BLEU / 21,50

gebakken champignons & paprika | sperziebonen | champignonroomsaus
sautéed mushrooms & bell pepper | French beans | creamy mushroom sauce

VARKENSHAAS | PORK TENDERLOIN / 22,50

met spek gebardeerd | aardappel-truffel mousseline | seizoensgroente | mosterdjus
wrapped in bacon | potato-truffle mousseline | seasonal vegetables | mustard gravy

KIPSATÉ | CHICKEN SATAY / 21,50

aziatische boontjes | kroepoek | pinda crunch | bosui | atjar salade
asian beans | prawn crackers | peanut crunch | spring onion | atjar salad

SCHNITZEL / 21,50

gebakken champignons & paprika | sperziebonen | champignonroomsaus
sautéed mushrooms & bell pepper | French beans | creamy mushroom sauce

ASPERGES FLAMANDE | ASPARAGUS FLAMANDE / 21,50

beenham | ei | peterselie | Hollandaise saus
ham | egg | parsley | Hollandaise sauce

VIS FISH

ZALM | SALMON / 27,00

gebakken | asperges | Hollandaise saus | gekookt ei
baked | asparagus | Hollandaise sauce | boiled egg

DORADEFILET | SEA BREAM / 24,00

gebakken | aardappelmousseline | gegrilde seizoensgroente | gefrituurde kappertjes | citroen-dille saus
baked | potato mousseline | grilled seasonal vegetables | fried capers | lemon-dill sauce

GUMBO / 24,00

vis & schaaldieren | paprika | bleekselderij | tomaat | frisse kruiden | jasmijnrijst
fish & crustaceans | bell pepper | celery | tomato | fresh herbs | jasmine rice

VEGETARISCH VEGETARIAN

GEVULDE CANNELLONI | STUFFED CANNELLONI ✓ / 18,50

ricotta | spinazie | Italiaanse tomatensaus | kruidenkrokant | rucola | Parmezaanse kaas
ricotta | spinach | Italian tomato sauce | herb crunch | arugula | Parmesan cheese

PAPPADELLE ✓ / 18,50

tomatenfond | pijnboompitten | basilicum | rucola | zongedroogde tomaten
tomato fond | pine nuts | basil | arugula | sundried tomatoes

GEPOFTE KNOLSELDERIJ | PUFFED CELERIAC ✓ / 17,50

gepofte aardappel-truffel crème | jonge lente groente | vegan jus
grilled | potato-truffle cream | young spring vegetables | vegan gravy

TEMPEH ✓ / 17,50

krokant gefrituurd | rijstnoedels | taugé | teriyaki saus
fried | rice noodles | bean sprouts | teriyaki sauce

BIJGERECHT | SIDE DISH ✓ / 9,50

asperges | 6 stuks | Hollandaise saus
asparagus | 6 pieces | Hollandaise sauce

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 / 9,50

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

LEMON PIE 2.0 / 8,50

limoen sorbetijs | meringue | lemoncurd
lime sorbet ice | meringue | lemon curd

CRÈME BRÛLÉE / 9,50

vanille roomijs | popcorn | baba
vanilla ice cream | popcorn | baba

PANNA COTTA / 8,50

frambozensorbetijs | bosbes | pistache spongecake
raspberry sorbet ice | blueberry | pistachio sponge cake

SUNDAE / 9,50

vanille roomijs | banaan | pindakaas | Oreo | gezouten karamel
vanilla ice cream | banana | peanut butter | Oreo | salted caramel

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER / 14,50*

Keiems bloempje - vol & romig (Belgie)
Doruval - smeug & zacht (Nederland)
Comte - vol & kruidig (Frankrijk)
Blue Stilton - vol, romig & pittig (Engeland)
kletzenbrood | vijgenjam

Keiems bloempje - full & creamy (Belgium)
Doruval - creamy & soft (Netherlands)
Comte - full & spicy (France)
Blue Stilton - full, creamy & spicy (England)
fruit loaf | fig jam

* Toeslag €5 p.p. hotelarrangement
* additional fee €5 p.p. hotel package



ZOET SWEET

APPELTAART | APPLE PIE / 5,75

slagroom
whipped cream

CHEESECAKE / 5,50

aardbeienswirl | pretzel
strawberry swirl | pretzel

FUDGE / 5,50

melkchocolade | marshmallows
milk 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 zero	
FUZE TEA _____	3,50
regular green	
ROYAL BLISS _____	3,50
tonic bitter lemon ginger ale	
FANTA _____	3,50
orange cassis	
SPRITE _____	3,50
RIVELLA _____	3,50
CHOCOMEL _____	3,50
FRISTI _____	3,50
DUBBEL FRISS _____	3,50
SPA REINE 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% 0,25 lt _____	3,50
SWINCKELS 5,3% 0,50 lt _____	6,50

SEIZOENBIER | 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 | ITALY | 20 CL
glera | fris | wit fruit
glera | fresh | white fruit

POMMERY CHAMPAGNE / 34,50 / 65,00

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

CAVA JAUME SERRA BRUT / 25,00

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

CUVEE PRESTIGE / 24,50

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

Zoet & versterkt Sweet & intense

MOELLEUX / 4,95 / 24,50

M-SELECTION | SPAIN
geel fruit
yellow fruit

MUSCADELLE / 6,00

OUMA SE WYN | SOUTH AFRICA
honingzoet | tropisch fruit | licht kruidig
honey sweet | tropical fruit | 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