MENU



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

WILD VELOUTÉ I WILD VELOUTÉ / *10,00*
truffelolie I geroosterde hazelnoot
truffle oil I roasted hazelnut

UIENSOEP I ONION / *8,50*
zacht gegaard rundvlees I krokant van Gruyère kaas I tijm
slow-braised beef I crunch of Gruyère cheese I thyme

SALADES
SALADS

SURF & TURF
/ *16,50 (S)* / *19,50 (L)*
biefstukpuntjes I gamba's I Oosterse dressing I taugé I pinda's
diced steak I king prawns I Asian dressing I bean sprouts I peanuts

CRISPY CHICKEN
/ *14,50 (S)* / *17,50 (L)*
spicy rijstsalade I whipped feta I avocado I suikermais
spicy rice salad I whipped feta I avocado I sweet corn

POMPOEN I PUMPKIN
/ *13,50 (S)* / *16,50 (L)*
sesam-soja vinaigrette I kerriemascarpone I mango
sesame-soy vinaigrette I curry mascarpone I mango

VOORGERECHTEN
STARTERS

koud | cold

DESEMBOL I SOURDOUGH BUN / *8,50*
knoflooksaus I tapenade I kruidenboter
garlic sauce I tapenade I herb butter

RUNDERCARPACCIO I BEEF CARPACCIO / *15,50*
truffelmayonaise I Parmezaan I pijnboompitten
truffle mayonnaise I Parmesan I pine nuts

TATAKI VAN AUBERGINE I EGGPLANT TATAKI / *13,50*
sesamcrème I luciferchips I gepofte knoflookmayonaise
sesame cream I matchstick chips I roasted garlic mayonnaise

EENDENBORST I DUCK CONFIT / *15,00*
sinaasappel en soja gemarineerd I sinaasappel-venkel salade I uiencrunch
orange & soy marinated I orange-fennel salad I onion crunch

VITELLO TONATO / *15,50*
kalfsmuis I tonijnmayonaise I augurk I ei I rode ui
veal escalope I tuna mayonnaise I pickle I egg I red onion

ZALMTARTAAR I SALMON TARTARE / *15,50*
rijstkrokant I avocado I gepofte uiencrème I nori flakes
rice crunch I avocado I roasted onion cream I nori flakes

warm | hot

HAZENPEPER I HARE STEW / *14,50*
stoofpotje van haas I geconfijte ui I gebakken bospaddenstoelen
hare stew I confit onion I sauteed wild mushrooms

GEBAKKEN COQUILLES I PAN-SEARED SCALLOPS / *15,50**
beurre noisette I macadamianoten I peterseliepuree I serrano crunch I hooi van prei
beurre noisette I macadamia nuts I parsley purée I serrano crunch I crunchy leek

CRISPY RICE CAKE / *15,50*
tonijnsalade I zoetzure rode ui I nori I spicy mayonnaise I jalapeño
tuna salad I sweet & sour red onion I nori I spicy mayonnaise I jalapeño

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*
pastinaakcrème I gesmoorde spuitjes I schorseneren krokant I rode port jus
parsnip cream I braised Brussels sprouts I salsify crunch I red port gravy

HERTENFILET I VENISON FILLET / *28,50**
pompoen-vadouvan crème I bramen I geroosterde truffel aardappel I rode port jus
pumpkin-vadouvan cream I blackberries I roasted truffle potatoes I red port gravy

WILD PLATEAU I WILD PLATTER (2 personen / 2 persons) / *56,00**
hertenfilet I stoof van zwijnrug I gekonfijte eendenbout I rode kool
venison fillet I wild boar loin stew I duck confit I red cabbage

OSSOBUCO / *23,00*
zacht gegaard I geroosterde pastinaak I aardappel mousseline I Italiaanse tomatensaus
slowly braised I roasted parsnip I potato mousseline I Italian tomato sauce

EENDENBOUT I CONFIT DE CANARD / *24,50*
zacht gegaard I aardappel mousseline I jus van bramen
slowly braised I potato mousseline I blackberries gravy

CORDON BLEU / *21,50*
gebakken champignons & ui I paprika I champignonroomsaus I citroen
sauteed mushrooms & onion I bell pepper I creamy mushroom sauce I lemon

VARKENSHAAS I PORK TENDERLOIN / *22,50*
met spek gebardeerd I geroosterde groente I truffel-knolselderij puree I mosterd-roomsaus
wrapped in bacon I roasted vegetables I truffle-celeriac mash I mustard cream sauce

KIPSATÉ I CHICKEN SATAY / *21,50*
Edamame I kroepoek I pinda crunch I bosui I atjar salade
Edamame I prawn crackers I peanut crunch I spring onion I atjar salad

SCHNITZEL / *21,50*
gebakken champignons & ui I paprika I champignonroomsaus I citroen
sauteed mushrooms & onion I bell pepper I creamy mushroom sauce I lemon

VIS
FISH

ZALM I SALMON / *27,00*
pastinaakcrème I geroosterde seizoensgroente I miso-beurre blanc
parsnip cream I roasted seasonal vegetables I miso-beurre blanc

WINTERKABELJAUW I WINTER CODFISH / *26,00*
geroosterde knolselderijcrème I pancetta crumble I Café de Paris-botersaus
roasted celeriac cream I pancetta crumble I Café de Paris- butter sauce

SCHOLFILET I PLAICE FILLET / *24,00*
gepofte oeraardappeltjes I pompoencrème I bloemkool I citroen-beurre noisette I hazelnoot
roasted potatoes I pumpkin cream I cauliflower I lemon-beurre noisette I hazelnut

VISCURRY I FISH CURRY 🌶 / *24,00*
milde Thaise curry I garnituur uit de zee I jasmijn rijst
mild Thai curry I seafood garnish I jasmin rice

VEGETARISCH
VEGETARIAN

BOSPADDENSTOELEN RAVIOLI I WILD MUSHROOMS RAVIOLI V / *18,50*
truffelroomsaus I walnoten I rucola I geitenkaas
truffle cream sauce I walnuts I arugula I goat cheese

GRATIN VAN POMPOEN I GRATIN FROM PUMPKIN V / *18,50*
gorgonzola roomsaus I pompoenpitten I salie
gorgonzola cream sauce I pumpkin seeds I sage

OESTERZWAM STROGANOFF I OYSTER MUSHROOM STROGANOFF V / *18,50*
linguine I rode ui I Parmezaan I pijnboompitten
linguine I red onion I Parmesan I pine nuts

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

* Toeslag €5 p.p. hotelarrangement
** additional fee €5 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 I chocolade I slagroom
vanilla ice cream I chocolate I whipped cream

MOKKA CRÈME BRÛLÉE / *10,00*
koffie-karamel ijs I peer I oreocrumble
coffee-caramel ice cream I pear I oreo crumble

PEACH & CHERRY DELIGHT / *9,50*
perzik & kersen sorbetijs I meringue I mandarijn crème
peach & cherry sorbet I meringue I mandarin cream

KANEEL PARFAIT I CINNAMON PARFAIT / *9,50*
vanille crème I speculaas crumble I appel
vanilla cream I speculoos crumble I apple

SUNDAE / *10,00*
bosbessen sorbetijs I bosbessen I witte chocoladesaus I citroen-amandelcrumble
blueberry sorbet I blueberries I white chocolate sauce I lemon-almond crumble

KOFFIE COMPLEET I COFFEE & PETIT FOURS / *9,50*
koffie / thee I Frangelico likeur I macaron I bonbon I blondie
coffee/tea I Frangelico liqueur I macaron I bonbon I blondie

KAASPLANKJE I CHEESE PLATTER / *14,50**
Galet de Loire - vol, romig & fruitig (Frankrijk)
Lottenhulle rouge - notig & zoetig (België)
Mordicus - vol, romig & kruidig (Nederland)
Valdeon- romig & kruidig (Spanje)
kletzenbrood I vijgenjam

Galet de Loire - full, creamy & fruity (France)
Lottenhulle rouge - nutty & sweet (Belgium)
Mordicus - full, creamy & spicy (Netherlands)
Valdeon- creamy & spicy (Spain)
fruit loaf I fig jam

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

ZOET
SWEET

APPELTAART I APPLE PIE / *5,75*
slagroom
whipped cream

CARROTCAKE / *5,50*
sinaasappelcrème
orange cream

FUDGE / *5,50*
3 stuks I witte chocolade I pecan I cranberry
3 pieces I white chocolate I pecan I cranberry

BLONDIE / *5,50*
3 stuks I frambozen
3 pieces I raspberry

MACARONS (3 PIECES) / *4,50*

BONBONS (3 PIECES) / *4,50*

WARME DRANKEN
HOT DRINKS

KOFFIE I COFFEE / *3,50*
CAPPUCCINO / *3,75*
ESPRESSO / *3,50*
ESPRESSO MACCHIATO / *3,50*
DUBBELE ESPRESSO I DOUBLE ESPRESSO / *4,50*
LATTE MACCHIATO / *4,00*
KOFFIE VERKEERD I 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 I HOT CHOCOLATE / *3,75*
THEE I TEA / *3,25*
VERSE THEE (munt of gember) **I FRESH TEA** (mint or ginger) /*4,00*
VERSE THEE (munt & gember) **I FRESH TEA** (mint & ginger) /*4,50*

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 I mango
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 _____ *3,25* 0.25 lt *7,25* 0.75 lt
SPA INTENSE _____ *3,25* 0.25 lt *7,25* 0.75 lt

Soof lemonades & ice tea
100% natuurlijk / natural

ROSE & CARDAMOM _____ *4,95*
LEMON & MINT _____ *4,95*
BLUEBERRY & LAVENDER _____ *4,95*
HOMEMADE ICE TEA _____ *5,50*

Sappen / *juices*

PERELAERE PERENSAP _____ *3,75*
perelaere pear juice
DRUIVELAERE DRUIVENSAP _____ *3,75*
druivelaere grape juice
APPELAERE APPELSAP _____ *3,75*
appelaere apple juice

TOMATENSAP _____ *3,75*
tomato juice
VERSE JUS D'ORANGE _____ *4,50(S)* *7,00(L)*
fresh orange juice

BIEREN
BEERS

Van de tap / *draft beer*

SWINCKELS 5,3% _____ *3,50* 0,33 lt *6,50* 0,50 lt
SWINCKELS 0,0% _____ *3,50* 0,33 lt *6,50* 0,50 lt

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*
HEINEKEN 5,0% _____ *3,75*
LA CHOUFFE 8,0% _____ *5,50*
DUVEL 8,5% _____ *5,50*
LIEFMANS 3,8% _____ *5,50*
WEIHENSTEPHANER 5,4% _____ *5,50*
'T IJ IJWIT 5,0% _____ *6,50*
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*
YPRA BLOND 6,0% _____ *5,50*
JOPEN MOOIE NEL 6,5% _____ *6,50*
GOUDEN GILBERT BLOND 6,5% _____ *5,75*
TRIPEL THOMAS 9,0% _____ *5,75*

Alcoholvrij / *non-alcoholic*

BAVARIA RADLER LEMON LIME 0,0% *4,00*
BAVARIA WIT 0,0% _____ *4,50*
BAVARIA IPA 0,0% _____ *4,50*
HEINEKEN 0,0% _____ *4,00*
WEIHENSTEPHANER 0,5% _____ *4,50*
YPRA HOPPY 0,4% _____ *5,50*

WIJNEN
WINES

MOUSSEREND
SPARKLING

BRIZA DEL MAR - CAVA BRUT / *6,50 / 35,00*
PENEDRÈS I SPAIN
groene appel I peer I noten
green apple I pear I nuts

FIORLA - PROSECCO DOC BRUT / *45,00*
VENETO I ITALY
perzik I witte bloemen
peach I white flowers

MOËT & CHANDON - BRUT IMPÉRIAL / *80,00*
CHAMPAGNE I FRANCE
appel I peer I nectarine
apple I pear I nectarine

DESSERTWIJN
DESSERT WINE

CHÂTEAUX GRAND JAUGA - SAUTERNES / *7,50*
BORDEAUX I FRANKRIJK I 2022
fruit I honing I hazelnoot I amandel
fruit I honey I hazelnut I almond

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

LUNA DE ANJA - VERDEJO / *5,75 / 28,00*
LA MANCHA | SPAIN I 2025
exotisch fruit I citrus
exotic fruit I citrus
Huiswijn House wine

WEINGUT GRÖHL - RIESLING / *6,75 / 32,50*
RHEINHESSEN I GERMANY I 2025
limoen I groene appel I perzik
lime I green apple I peach

LAGAR DE BESADA - ALBARIÑO / *8,00 / 39,00*
RÍAX BAIXAS | SPAIN I 2025
groene appel I perzik I ziltig
green apple I peach I briny

WEINGUT GRÖHL - GRAUER BURGUNDER / *6,75 / 32,50*
RHEINHESSEN I GERMANY I 2025
tropisch fruit I kruidig
tropical fruit I herbal

COUVEYS - CHARDONNAY / *7,00 / 34,50*
PAYS D'OC | FRANCE I 2025
perzik I meloen I eikenhout
peach I melon I oak wood

SONSIERRA - VIURA FERMENTADO & BARRICA / *7,50 / 37,00*
RIOJA I SPAIN I 2025
wit fruit I citrus I grapefruit
white fruit I citrus I grapefruit

DANIEL ETIENNE DEFAIX - CHABLIS / *47,50*
CHABLIS I FRANCE I 2020
citroen I gedroogde kruiden I vanille
lemon I dried herbs I vanilla

CHÂTEAU DE VAUDIEU - GRENACHE/ROUSSANNE / *65,00*
CHÂTEAUNEUF DU PAPE I FRANCE I 2021
peer I perzik I abrikoos
pear I peach I apricot

ROSE

Huiswijn House wine

LUNA DE ANA - BOBAL / *5,75 / 28,00*
LA MANCH I SPAIN I 2025
braam I kers I pruim
blackberry I cherry I plum

CHÂTEAU FAVORI - GRENACHE/SYRAH / *8,00 / 40,00*
PROVENCE | FRANCE I 2025
aardbei I kers I bloemig
strawberry I cherry I floral

DOMAINE VAL D'ASTIER - TOOS ROSÉ / *47,50*
PROVENCE | FRANCE I 2025
aardbei I framboos I kers
strawberry I raspberry I cherry

RODE WIJN
RED WINE

Huiswijn House wine

LUNA DE ANA - TEMPRANILLO / *5,75 / 28,00*
LA MANCHA I SPAIN I 2025
kers I aardbei I pruim
cherry I strawberry I plum

WEINGUT GRÖHL - SPÄTBURGUNDER / *6,75 / 32,50*
RHEINHESSEN I DUITSLAND I 2024
framboos I aardbei I kruidig
raspberry I strawberry I herbal

BODEGAS STAPHYLE - MALBEC / *6,75 / 32,50*
MENDOZA I ARGENTINA I 2024
pruim I vanille I chocolade
plum I vanilla I chocolate

CHÂTEAU TAYET - CUVÉE PRESTIGE / *7,50 / 37,00*
BORDEAUX I FRANCE I 2019
braam I vanille
blackberry I vanilla

SONSIERRA - RESERVA TEMPRANILLO / *8,50 / 42,00*
RIOJA I SPAIN I 2019
vanille I eiken I leer
vanilla I oak I leather

CECILIA BERETTA - AMARONE / *62,50*
VENETO I ITALY I 2019
pruim I kers I gedroogd fruit I chocolade
plum I cherry I dried fruit I chocolate

CHÂTEAU DE VAUDIEU - ROUGE / *65,00*
CHÂTEAUNEUF DU PAPE I FRANCE I 2019
pruim I kers I zoethout
plum I cherry I licorice

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



VAN DER VALK

HOTEL VEENENDAAL

ENJOY YOUR STAY