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

OSSENSTAART BOUILLON I OXTAIL BROTH / *9,00*
stoofvlees van ossenstaart I blad peterselie I gestoofde prei
oxtail stew I parsil I stewed leek

POMPOEN I PUMPKIN V / *7,50*
five spices I pompoenpitten I crème fraîche I koriander
five spices I pumpkin seeds I crème fraîche I coriander

SALADES
SALADS

GAMBA I PRAWN
/ *14,50 (S)* / *17,50 (L)*
orzo I spicy mango I groene asperge I Serranoham crunch
orzo I spicy mango I green asparagus I Serranoham crunch

GEROOSTERDE POMPOEN I ROASTED PUMPKIN V
/ *12,50 (S)* / *15,50 (L)*
peer I cranberry I gorgonzola crème I roggebrood I druif
pear I cranberry I cream of gorgonzola I rye bread I grape

CAESAR
/ *14,50 (S)* / *17,50 (L)**
krokante kip I little gem I tomaat I ansjovis I ei I croutons
crunchy chicken I little gem I tomato I anchovies I egg I croutons

VOORGERECHTEN
STARTERS

RUSTIEK BREEKBROOD I RUSTIC ROLLS V / *6,00*
kruidenboter I tapenade I knoflooksaus
herb butter I tapenade I garlic sauce

RUNDERCARPACCIO I BEEF CARPACCIO / *13,50*
truffelmayonaise I rucola I Parmezaanse kaas I pijnboompitten
truffle mayonnaise I rocket I Parmesan cheese I pine nuts

SASHIMI VAN ZALM I SALMON SASHIMI / *13,50*
Tomasu sweet & spicy sojasaus I wakame I gember I edamame
Tomasu sweet & spicy soy sauce I wakame I ginger I edamame

GEROOKTE REMEKER KAASCRÈME I SMOKED REMEKER CHEESE CREAM V / *11,50*
kersen I sjalot I radijs I desem crouton
cherries I shallot I radish I sourdough crouton

STEAK TARTAAR I STEAK TARTAR / *14,00*
van ossenworst I ei crème I ingelegde mosterdzaad I cornichons I Amsterdamse ui I mosterdmayonaise
from ox sausage I egg cream I mustard seeds I cornichons I pickled onions I mustard mayonnaise

VITELLO TONATO / *12,50*
kalfsentrecote I tonijnmayonaise I chorizo I kappertjes
veal sirloin I tuna mayonnaise I chorizo I capers

KASTANJE CRÈME BRÛLÉE I CHESTNUT CRÈME BRÛLÉE / *13,50*
eendenlever I suikerbrood krokant I gepocheerde peer
duck liver I sugarloaf crunch I poached pear

STOOFPANNETJE I STEW / *11,50*
Limburgs stoofpannetje I gekarameliseerde uitjes I kruidentoast
Limburgs beef stew I caramelised onions I herb toast

RAVIOLI / *12,50*
krab I gemarineerde tomaat I kreeftenjus I kruidenvinaigrette I Arënkha kaviaar
crab I seasoned tomato I lobster gravy I herb vinaigrette I Arënkha caviar

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

* Toeslag €2,50 hotelarrangement
additional fee €2,50 hotelpackage

Allergenen I 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 / *26,00**
kastanje-pastinaakcrème I wilde paddenstoelen I truffelaardappel I knolselderij krokant
chestnut-parsnip cream I wild mushrooms I truffle potato I celeriac crunch

KALFSSUCADE I SLOW BRAISED VEAL / *22,50*
in jus gegaard I rozemarijn I aardappelmousseline I jonge groente I huisgemaakte jus
braised in gravy I rosemary I potato mousseline I baby vegetables I homemade gravy

MAÏSKIPFILET I CORN CHICKEN FILLET / *23,50*
aardappelmousseline I jonge groente I pata negra crumble I wijnjus
potato mousseline I baby vegetables I pata negra crumble I wine gravy

VARKENSHAAS I PORK TENDERLOIN / *22,50*
oergroente I pastinaakmousseline I gebardeerd in spek I stroganoffsaus I tomaat
vegetables I parsnip mousseline I covered in bacon I stroganoff sauce I tomato

KIPSATÉ I CHICKEN SATAY / *21,00*
gefrituurde uitjes I ananas chutney I Oosterse groente I kroepoek I satésaus I seroendeng
fried onions I pineapple chutney I oriental vegetables I prawn crackers I satay sauce I seroendeng

SCHNITZEL / *21,00*
bonne femme groente I spek I tomaat I champignonroomsaus
bonne femme vegetables I bacon I tomato I mushroom sauce

EEND WELLINGTON I DUCK WELLINGTON / *24,00**
eendenfilet I spitskool I Serranoham I bladerdeeg I bramen I sjalottenjus
duck fillet I pointed cabbage I Serrano ham I puff pastry I blackberries I shallot gravy

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

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

VIS
FISH

ZALM I SALMON / *26,00*
op de huid gebakken I velderwtencrème I jonge groente I tomaat I witte wijnsaus
skin fried I cream of peas I baby greens I tomato I white wine sauce

SNOEKBAARS I PIKE PERCH / *25,00**
pommes Anna I seizoensgroente I dille poeder I kreeftenvelouté
pommes Anna I seasonal vegetables I dill powder I lobster veloute

ROODBAARSFILET I REDFISH FILLET / *24,00*
aardappelmousseline I jonge groente I zeekraal I tomaat I saffraansaus
potato mousseline I baby vegetables I glasswort I tomato I saffron sauce

GAMBA'S I PRAWNS / *22,50*
3 reuze black tiger gamba's I pilaf rijst I seizoensgroente I knoflookjus
3 giant black tiger prawns I pilaf rice I seasonal vegetables I garlic gravy

VEGETARISCH
VEGETARIAN

GEITENKAAS I GOAT CHEESE V / *18,00*
appel I walnoot I kardemom I kaneel I jonge groente I suikerbrood I whiskey
apple I walnut I cardamom I cinnamon I baby greens I sugarloaf I whiskey

RISOTTO V / *18,00*
paddenstoelen I Parmezaanse kaas I rucola I truffelolie
mushrooms I Parmesan cheese I rocket I truffle oil

VEGAN STEAK V / *17,50*
charcoal knolselderij I limoen I pastinaak I jonge groente I kerrie dressing
charcoal celeriac I lime I parsnip I baby greens I curry dressing

RODE LINZEN CURRY I RED LENTILS CURRY V / *19,00*
gele rijst I zoete aardappel I rode biet I tofu I amandel
yellow rice I sweet potato I red beet I tofu I almond

Allergenen I 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 / *7,50*
vanille roomijs I mousse I chocoladesaus I slagroom
vanilla ice cream I mousse I chocolate sauce I whipped cream

MONT BLANC / *8,50*
vanille roomijs I advocaat I chocoladesaus I slagroom
vanilla ice cream I eggnog I chocolate sauce I whipped cream

CAFÉ GLACÉ / *7,50*
vanille roomijs I koffie-karamelsaus I slagroom
vanilla ice cream I coffee-caramel sauce I whipped cream

BABA AU LIMONCELLO / *8,50*
frambozen sorbetijs I witte chocolade ganache
raspberry sorbet ice cream I white chocolate ganache

CRÈME BRULEÉ / *8,75**
chocolade ijs I Baileys I koffie-pecan crumble
chocolate ice cream I Baileys I coffee-pecan crumble

DULCE DE LECHE / *8,00*
vanille roomijs I karamelmousse I karamelsaus I pinda I nougat
vanilla ice cream I caramel mousse I caramel sauce I peanut I nougat

KAASPLANKJE I CHEESE PLATTER / *13,50**
Bou d'fagne (zacht & pittig) I Reblochon Savoie (fris,romig & lichte nootsmaak) I
Tomette fleurie (romig & mild) I Blue Stilton (romig & pittig) I
kletzenbrood I vijgenjam I walnoten
Bou d'fagne (soft & spicy) I Reblochon Savoie (fresh, creamy, taste of nuts) I
Tomette fleurie (creamy & mild) I Blue Stilton (creamy & spicy) I
fruit loaf I fig jam I walnuts

*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.

ZOET
SWEET

APPELTAART I APPLE PIE / *4,75*
slagroom
whipped cream

KOFFIE CAKE I COFFEE CAKE / *5,00*
tiramisu crème
tiramisu cream

CHOCOLADE FUDGE I CHOCOLATE FUDGE / *5,00*
bastogne

BOTERKOEK I BUTTER CAKE / *4,50*
speculaas I amandel
cinnamon I almond

MACARONS (3) / *4,00*

BONBONS (3) / *4,50*

WARME DRANKEN
HOT DRINKS

KOFFIE I COFFEE / *3,25*
CAPPUCCINO / *3,50*
ESPRESSO / *3,25*
ESPRESSO MACCHIATO / *3,50*
DUBBELE ESPRESSO / *4,50*
LATTE MACCHIATO / *4,00*
KOFFIE VERKEERD I CAFÉ LATTE / *4,00*
IRISH COFFEE Jameson / *8,75*
FRENCH COFFEE Grand Marnier / *8,75*
SPANISH COFFEE Tia Maria / *8,75*
ITALIAN COFFEE Amaretto / *8,75*
CHOCOLADEMELK I HOT CHOCOLATE / *3,75*
THEE I TEA / *3,25*
VERSE THEE I FRESH TEA / *4,00*
munt / gember
mint / ginger

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

KOFFIESIROOP / *+0,50*
COFFEE SYRUP

Dranken
DRINKS

FRISDRANKEN
SOFT DRINKS

COCA COLA regular I zero _____ *3,50*
FUZE TEA regular I green _____ *3,50*
FINLEY tonic I bitter lemon I ginger ale _____ *3,50*
FANTA orange I cassis _____ *3,50*
SPRITE _____ *3,50*
RIVELLA _____ *3,50*
CHOCOMEL _____ *3,50*
FRISTI _____ *3,50*
DUBBEL FRISS _____ *3,50*

SPA REINE I SPA INTENSE _____ *3,25*
SPA REINE I SPA INTENSE 0,75 lt _____ *7,25*

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

Biologisch / organic (van/*from* Schulp)

APPEL-PEER _____ *4,25*
apple - pear
APPEL - PEER - GEMBER _____ *4,25*
apple - pear - ginger
APPEL - KERS _____ *4,25*
apple - cherry
APPEL - FRAMBOOS _____ *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 beers of this season

Van de fles / *bottled beer*

BAVARIA RADLER 2,0% _____ *3,75*
BAVARIA PILS GLUTENVRIJ 5,0% _____ *4,25*
PALM 5,4% _____ *4,00*
RODENBACH FRUITAGE 3,9% _____ *4,00*
AYINGER 5,1% _____ *4,50*
HEINEKEN 5,0% _____ *3,75*
LA TRAPPE BLOND 6,5% _____ *5,25*
LA TRAPPE WITTE TRAPPIST 5,5% _____ *4,75*
LA TRAPPE DUBBEL 7,0% _____ *5,25*
LA TRAPPE TRIPEL 8,0% _____ *5,25*
LA TRAPPE QUADRUPEL 10,0% _____ *5,25*
CORONA 4,5% _____ *5,00*
OMER BLOND 8% _____ *5,25*
MOLEN VUUR & VLAM IPA 6,2% _____ *5,75*
MOLEN WATER & VUUR NEIPA 6,0% _____ *5,50*

Alcoholvrij / *non-alcoholic*

BAVARIA BIER 0,0% _____ *3,75*
BAVARIA RADLER 0,0% _____ *3,75*
BAVARIA WIT 0,0% _____ *3,75*
BAVARIA IPA 0,0% _____ *3,75*
HEINEKEN 0,0% _____ *3,75*
CORNET BLOND 0,3% _____ *5,00*

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

BRIZA DEL MAR BRUT CAVA / *25,00*
SPAIN I 75 CL
fris I fruitig
fresh I fruity

CUVEE PRESTIGE / *24,50*
M-SELECTION I 75 CL
fris I appel I citroen I droog
fresh I apple I lemon I dry

Zoet & versterkt
Sweet & intense

MOELLEUX / *4,50 / 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 / *4,50 / 24,50*
M-SELECTION | CHILI
tropisch fruit I peer I abrikoos
tropical fruit I pear I apricot

SAUVIGNON BLANC / *32,50*
ESK VALLEY ESTATE | NEW-ZEALAND
passievrucht I mango I appel
passion fruit I mango I apple

CHENIN BLANC / *37,50*
BELLINGHAM | SOUTH-AFRICA
honing I peer I perzik I abrikoos I citrus
honey I pear I peach I apricot I citrus

PINOT GRIGIO / *4,75 / 25,00*
M-SELECTION | CHILI
meloen I abrikoos I citrus I kruidig
melon I apricot I citrus I spicy

CHARDONNAY / *4,75 / 24,50*
M-SELECTION | CHILI
peer I abrikoos I tropisch fruit
pear I apricot I tropical fruit

EXCELLENS VERDEJO / *6,00 / 32,50*
MARQUES DE CACERES | SPAIN
wit fruit I citrus I grapefruit
white fruit I citrus I grapefruit

CHARDONNAY / *35,50*
NOBLE VINES 446 | USA
honing I boter
honey I butter

SOLARIS / *32,50*
TERRA CEUCLUM | NETHERLANDS
peer I appel I citrus I steenfruit
pear I apple I citrus I stone fruit

ROSÉ

ROSÉ / *4,50 / 24,50*
M-SELECTION | SOUTH-AFRICA
rode bes I peer
red berry I pear

TOOS ROSÉ / *34,75*
CASTEL | FRANCE
aardbei I kers I peper
strawberry I cherry I pepper

RODE WIJN
RED WINE

MERLOT / *4,50 / 24,50*
M-SELECTION | SPAIN
braam I pruim I zwarte bes
blackberry I plum I blackcurrant

PINOT NOIR / *35,50*
NOBLE VINES 667 | USA
zwarte bes I pruim
blackcurrant I plum

MALBEC / *5,50 / 30,00*
DONA PAULA I ARGENTINA
braam I bes I zwarte kers
blackberry I berry I black cherry

CABERNET SAUVIGNON / *4,50 / 24,50*
M-SELECTION | CHILI
kers I rode bes
cherry I red berry

RIOJA CRIANZA / *6,50 / 35,00*
MARQUES DE CACERES | SPAIN
rode kers I vanille
red cherry I vanilla

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

ZINFANDEL / *35,00*
GNARLY HEAD | USA
bes I kaneel I koffie
berry I cinnamon I coffee

VAN DER VALK

HOTEL VEENENDAAL

ENJOY YOUR STAY