



Van der Valk Hotel Veenendaal

Voorgerechten

STARTERS

SOEPEN

SOUPS

TOMAAT | TOMATO / 7,50
gehaktballetjes | bieslook | crème fraîche
meatballs | chives | crème fraîche

ASPERGE | ASPARAGUS / 7,50
beenham | bieslook
ham | chives

GEPOFTE KNOFLOOK ROOMSOEP | PUFFED GARLIC CREAM SOUP V / 8,50
lente ui | bieslookolie | gekonfijte sjalotten
spring onion | chives oil | shallot confit

SALADES

SALADS

GAMBA | PRAWN
/ 14,50 (S) / 16,50 (L)
Oosterse coleslaw | bosui | cashewnoten | teriyakimayonaise
Oriental salad | spring onion | cashew nuts | teriyaki mayonnaise

EMMENTALER V
/ 12,50 (S) / 14,50 (L)
asperges | appel | bleekselderij | pecannoten | grove mosterd vinaigrette
asparagus | apple | celery | pecan nuts | wholegrain mustard vinaigrette

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



VOORGERECHTEN

STARTERS

RUSTIEK BREEKBROOD | RUSTIC BREADROLLS V / 6,00
kruidenboter | tapenade | knoflooksaus
herb butter | tapenade | garlic sauce

RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO / 14,50
truffelmayonaise | rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitten
truffle mayonnaise | rocket | Parmesan cheese | pine nuts

SASHIMI VAN ZALM | SALMON SASHIMI / 14,50*
sojasaus | wakame | gember | edamame
soy sauce | wakame | ginger | edamame

BURRATA V / 13,50*
biet carpaccio | balsamico | basilicum mayonaise | crouton
beet carpaccio | balsamic | basil mayonnaise | crouton

KALFSENTRECOTE | VEAL SIRLOIN STEAK / 13,50
gegrilde sjalot | appel-saffraan compôte | uien crunch | mosterdmayonaise
roasted shallot | apple-saffron compote | onion crunch | mustard mayonnaise

MAKREEL RILETTE | MACKEREL RILETTE / 14,50
bleekselderij | appel | rode pesto mayonaise | crispy tortilla
celery | apple | red pesto mayonnaise | crispy tortilla

KRABCAKE | CRAB CAKE / 14,50*
coquille | limoen | frisse kruidensalade | tomatensalsa
scallops | lime | salad from fresh herbs | tomato salsa

GEGRILDE WATERMELOEN | ROASTED WATERMELON V / 10,50
spicy | pistache crème | gamba's | gekarameliseerde pistache | tomaat
spicy | pistachio cream | prawns | caramelised pistachio | tomato

VOL AU VENT / 12,50
kippenragout | bladerdeeg | paddenstoelen
chicken ragout | puff pastry | mushrooms

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 | 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*

Brussels lof I gepofte aardappel I wortel-gember mousseline I wijnjus
Brussels chicory I roasted potato I carrot-ginger mousseline I wine gravy

KALFSLENDE I VEAL LOIN / 26,00*

pastinaak crème I gekarameliseerde bospeen I hazelnoot I portjus
parsnip cream I caramelised carrot I hazelnut I port gravy

FAZANTFILET I PHEASANT FILLET / 24,50

pompoen crème I gekonfijte witlof I bimi I aardappeltaartje I jenever jus
pumpkin cream I chicory confit I bimi I potato pie I juniper 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 Indische groente salade I kroepoek I satésaus I seroendeng
fried onions I Indonesian vegetable salad 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

ASPERGE À LA FLAMANDE I ASPARAGUS À LA FLAMANDE / 23,50

beenham I krieltjes I boterjus
ham I potatoes I butter gravy

BIJGERECHT I ON THE SIDE / 11,00

asperges I 6 stuks I boterjus
asparagus I 6 pieces I butter 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

asperge I gestoofde prei crème I prei tonnetje I zacht gegaarde lente ui I Hollandaise schuim
asparagus I stewed leek cream I leek I gently cooked spring onion I Hollandaise foam

ZEEVRUCHTEN GUMBO I SEA FRUIT GUMBO / 19,00

jasmijnrijst I green shell mosselen I chorizo I limoen I tomaat
jasmijn rice I green shell mussels I chorizo I lime I tomato

KABELJAUW I CODFISH / 28,00*

ingerold in courgette I doperwten risotto I tomaat I Parmezaan I gerookte knoflooksaus
rolled in zucchini I peas risotto I tomato I Parmesan I smoked garlic sauce

ZEEFORELFILET I SEA TROUT FILLET / 27,00*

aardappelmousseline I gepocheerd ei I limoen I jonge groente I gegratineerd in Hollandaisesaus
potato mousseline I poached egg I lime I baby vegetables I grated with Hollandaise sauce

VEGETARISCH

VEGETARIAN

PAD THAI ✓ / 17,50

tofu I rijstnoedels I pinda's I spicy kruidensaus I wokgroenten
tofu I rice noodles I peanuts I spicy herb sauce I stirfried vegetables

RISOTTO ✓ / 17,50

gegrilde jonge groente I romige citroensaus I vegan prosociano kaas
roasted baby vegetables I lemon cream sauce I vegan prosociano cheese

PREITAART I LEEK PIE ✓ / 17,50

jonge ajuin I wilde spinazie I truffelbrie soufflé I bimi I preihooi I gemarineerde tomaten
young onion I wild spinach I truffle brie soufflé I bimi I leek crisp I seasoned tomatoes

TAGLIATELLE ✓ / 17,50

rucola I zwarte truffel I Parmezaanroom I pijnboompitten
rocket I black truffle I Parmesan cream I pine nuts

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 / 7,75

vanille roomijs | mousse | chocoladesaus | slagroom
vanilla ice cream | mousse | chocolate sauce | whipped cream

SORBET / 7,75

vanille roomijs | cocktailvruchten | aardbeiensaus | slagroom
vanilla ice cream | fruit cocktail | strawberry sauce | whipped cream

PORNSTAR PASSION / 8,50

panna cotta | mandarijn | passievrucht
panna cotta | mandarin | passion fruit

CITROENPARFAIT | LEMON PARFAIT / 8,50

meringue | framboos | lemoncurd
meringue | raspberry | lemon curd

ROODFRUIT GAZPACHO | RED FRUIT GAZPACHO / 8,00

mangosorbetijs | ananas salsa | mango krokantje
mango sorbet ice | pineapple salsa | mango crunch

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER / 13,50

Palet de Brebis - schaaap - romig & fruitig (Frankrijk)
Rabiola di Mucca - koe, geit, schaaap - fris & romig (Italië)
Cashel Blue - blauwader - romig (Ierland)
Alpin - koe - vol, fruitig & nootsmak (Frankrijk)
kletzenbrood | vijgenjam | walnoten

Palet de Brebis - sheep - creamy & fruity (France)
Rabiola di Mucca - cow, goat, sheep - fresh & creamy (Italy)
Cashel Blue - blue cheese - creamy (Ireland)
Alpin - cow - full, fruity & taste of nuts (France)
fruit loaf | fig jam | 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 | APPLE PIE / 4,75

slagroom
whipped cream

CARROT CAKE / 5,00

sinaasappeltopping
orange topping

CHOCOLADE FUDGE | CHOCOLATE FUDGE / 5,00

puur | sinaasappel
dark | orange

APPEL MUD CAKE | APPLE MUD CAKE / 5,00

frambozensaus
raspberry sauce

MACARONS (3 PIECES) / 4,50

BONBONS (3 PIECES) / 4,50

WARME DRANKEN HOT DRINKS

KOFFIE | COFFEE / 3,25

CAPPUCCINO / 3,50

ESPRESSO / 3,25

ESPRESSO MACCHIATO / 3,50

DUBBELE ESPRESSO / 4,50

LATTE MACCHIATO / 4,00

KOFFIE VERKEERD | 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 | HOT CHOCOLATE / 3,75

THEE | TEA / 3,25

VERSE THEE | FRESH TEA / 4,00

mint / 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	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
SPA REINE 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% 0,25 lt	3,50
SWINCKELS 5,3% 0,50 lt	6,50

SEIZOENSBIER | 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

Stadsbrouwerij Veenendaal / local beer

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

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 | 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 | 75 CL
fris | appel | citroen | droog
fresh | apple | lemon | dry

Zoet & versterkt

Sweet & intense

MOELLEUX / 4,50 / 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 / 4,50 / 24,50

M-SELECTION | CHILI

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

GRÜNER VELTLINER / 30,00

JOHANN MÜLLNER | AUSTRIA

witfruit | citrus
white fruit | citrus

CUVÉE LES CAILLOTES BLANC SANCERRE / 45,00

JEAN-MAX ROGER | FRANCE

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

PINOT GRIGIO / 4,75 / 25,00

M-SELECTION | CHILI

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

CHARDONNAY / 4,75 / 24,50

M-SELECTION | CHILI

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

EXCELLENS VERDEJO / 6,00 / 32,50

MARQUES DE CACERES | SPAIN

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

CHARDONNAY / 35,50

NOBLE VINES 446 | USA

honing | boter
honey | butter

VALK WIJN | VALK WINE

SOLARIS / 32,50

TERRA CEUCLUM | NETHERLANDS

peer | appel | citrus | steenfruit
pear | apple | citrus | stone fruit

← TIP

ROSÉ

ROSÉ / 4,50 / 24,50

M-SELECTION | SOUTH-AFRICA

rode bes | peer
red berry | pear

TOOS ROSÉ / 34,75

CASTEL | FRANCE

aardbei | kers | peper
strawberry | cherry | pepper

RODE WIJN

RED WINE

MERLOT / 4,50 / 24,50

M-SELECTION | SPAIN

braam | pruim | zwarte bes
blackberry | plum | blackcurrant

PINOT NOIR / 6,00 / 32,50

J. DE VILLEBOIS | FRANCE

aardbei | kers
strawberry | cherry

MALBEC / 5,50 / 30,00

BODEGAS STAPHYLE | ARGENTINA

fruitig | krachtig
fruity | firm

CABERNET SAUVIGNON / 4,50 / 24,50

M-SELECTION | CHILI

kers | rode bes
cherry | red berry

RIOJA CRIANZA / 6,50 / 35,00

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 / 59,50

CHATEAUNEUF DU PAPE | FRANCE

pruim | kers | zoethout
plum | cherry | licorice



VAN DER VALK
HOTEL VEENENDAAL

ENJOY YOUR STAY