

STARTERS


Chef's menu

3-gangen menu van de chef 46.50

4-gangen menu van de chef 51.50

Vraag onze medewerkers voor meer informatie.

Starters

Broodplankje  8.25

Brood | aioli | paprika tapenade

Amuse met een glas bubbels 8.25

Soepen


Geserveerd met een klein broodje

Tomatensoep ( mogelijk) 8.50

Gehaktballetjes | room

Courgettesoep  8.50

Ricotta

Bloemkool curry soep  8.50

Bosui | gerookte amandelen



VOORGERECHTEN

Voorgerechten

Selectie van gerechtjes 18.25

Crouton carpaccio | avocado | garnalen kroketjes | courgettesoepje

Carpaccio van rund 16.00

Truffelmayonaise | rucola | Grana Padano | gefrituurde kapperappeltjes | pijnboompitten | eendenlever supplement (+ 5.00)

Tartaar van kalf 15.50

Parmaham | kwartelei | mosterd | zuur | brioche brood

Gerookte zalm 15.50

Kwartelei | croutons | kruiden-crème fraîche | komkommer | forel eitjes

Avocado 14.50

Kruidensla | noten | biet | radijs | vegan feta | gember bospeen

Burrata 14.50

Selectie van diverse tomaten | pistache pesto | balsamico | gefrituurde basilicum



VOORGERECHTEN

Salades

Carpaccio salade 19.25

Gran Padano | olijven | gefrituurde kapperappeltjes | rode ui | pijnboompitten | gemengde salade | balsamico dressing | eendenleverkrul supplement (+ 5.00)

Caesar salade (🌱 mogelijk) 18.25

Kippendijen | Romaanse sla | Grana Padano | bacon | tomaat | rode ui

Mesclun 16.50

Gegrilde, groene asperges | gekookt ei | gerookte zalm | radijs | walnoten | honing-mosterd dressing | cherrytomaat

Salade van geschaafde groenten (🌱) 16.50

Noten | rucola | balsamico | croutons

Bijgerechten

Friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas | 6.50

Zoete aardappel friet | 6.00

Wilde rijst | 5.00

Seizoensgroenten | 5.00

Gemengde salade | 5.00

Polenta | 3.75



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten vlees

Wordt geserveerd met friet of gebakken aardappels en een side salade

Chateaubriand van ossenhaas 35 p.p. | 400 gram | per 2 personen te bestellen
Aardappelmousseline | seizoensgroenten | jus | pepersaus

Schnitzel

Naturel | Citroen 22.50

Hoorn | Gebakken champignons | ui | spek 24.00

Mozzarella | Tomaat | pesto 24.00

Saté van kippendijen 24.75

Atjar | rijst | kroepoek | pindasaus | gebakken uitjes

Steak on a rock 180 gram | 35

Ossenhaas | 3 sauzen

We maken voor dit gerecht gebruik van een lavasteen die in de oven wordt verwarmd tot wel 400 °C. De steen blijft voor lange tijd heet. U kunt hierdoor uw vlees aan tafel bereiden tot de garing van uw voorkeur.

SPECIAL
STONE

Kogelbiefstuk 27.50

Mousseline van knolselderij | seizoensgroenten | jus

Rosé gebraden varkenshaas 26.50

Wortelmousseline | seizoensgroenten | saus naar keuze

Côte de Veau 26.50

Wortelmousseline | prei | doperwten | jus van PX | gedroogde Serranoham

Gestoofte lamsschenkel 24.50

Op Marokkaanse wijze | aubergine | sultanarozijn | koriander

Black Angus burger 22.50

Cheddar | bacon | tomaat | little gem

Wenst u extra saus?

Sauzen 2.50

Champignonsaus | Pepersaus |
Hollandaisesaus | Bearnaisesaus |
Stroganoffsaus | satésaus

Mayonaise | ketchup | curry 1.00



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten vis

Wordt geserveerd met friet of gebakken aardappels en een side salade

Vangst van de dag 25.75

Onze bedieningsmedewerker vertelt u graag wat de vangst van de dag is.

Noordzee sliptong 29.25

À la meunière | in roomboter | ravigotesaus

Kabeljauw 24.50

Groene kruidenkorst | risotto nero | wortel | vadouvansaus

Zalm 27.00

Polenta | artisjokken | antiboise | balsamico

Vega(n)

Vega burger 24.75

Plantaardige burger | vegan cheddar kaas | tomaat | avocado | sla
gebakken ui | BBQ-saus

Ravioli 25.75

Ricotta | spinazie | rucola | Parmezaan

Gnocchi 23.50

Venkel | sinaasappelsaus | pistache | dragon | krokante wortel | tomaat

Indische curry 23.50

Zoete aardappel | bloemkool | kikkererwten | spinazie

Groentenschnitzel 23.50

Aardappelmousseline | seizoensgroenten | saus naar keuze



DESSERTS

Desserts

Van der Valk coupe A7 10.50

Cookie dough roomijs met gezouten karamel roomijs, Oreo roomijs en slagroom

Choco paradise 10.50

Een chocolade bol met chocolademousse, huisgemaakte pindacrème, pretzels en gezouten karamel

Gerrit's favoriete sorbet 9.50

3 verschillende soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom

Verse fruitsalade 10.00

Een verse fruitsalade met verschillende soorten fruit

Trifle 9.50

Nagerecht uit de Engelse keuken met lagen van advocaat, vanillemousse en bokkenpootjes

Dame blanche 2.0 11.50

Met parfait (luchtig ijs), chocoladesaus en slagroom

Dessert to share 21.50

Een selectie van zoetigheden per 2 personen

Omelet Sibérienne 9.50

Een frisse verse frambozensorbet

Crème brûlée van honing 10.50

Met yoghurtijs, zoete honing en walnoten

Frangipane 9.50

Een spijs-achtige vulling met witte chocolade, rabarber, hibiscus en basilicum

Selectie van kazen 15.00

Appelstroop | walnoten | vijgenbrood

Cabriole Bokkensprong

Le Petit Doruvael

Lady Blue

Beemster oud

