WIJNEN

WITTE WIJN

M – SELECTION CHARDONNAY | CHILI zacht & fruitig | abrikoos | tropisch fruit | bloemen	5.50	27.50
LUNA DE ANA BLANCO | VERDEJO | SPANJE limoen | venkel | tropisch fruit | grapefruitschil	6.00	30.00
J. DE VILLEBOIS | SAUVIGNON BLANC | VAL DE LOIRE fris | citrus | groen fruit | gras	7.00	35.00
ZIMMERMANN | GRÜNER VELTLINER | OOSTENRIJK groene appel | perzik | lichte peper | milde zuren	6.75	33.75

MOUSSERENDE WIJN

M – SELECTION | CUVÉE PRESTIGE | FRANKRIJK fris & droog | levendige bubbel | appel | citrus	6.50	34.50

RODE WIJN

LUNA DE ANA TINTO | TEMPRANILLO | SPANJE zwart fruit | vanille | peper	6.00	30.00
PINOT NOIR | FRANKRIJK lichtrood | rood fruit | kersen | zachte tannines	7.75	38.50
M-SELECTION | MERLOT | CHILI fruitig | braam | pruim | zwarte bes | drop	5.50	27.50
RASTEAU BRESSY MASSON | RHÔNE | FRANKRIJK grenache | zwart fruit | lange afdronk	8.00	39.50

ROSÉ

LUNA DE ANA ROSADO DU BOBAL | SPANJE licht | aardbei | citrus | rozen	6.00	30.00

DRIEGANGENDINER

VOORGERECHTEN

BREEKBROOD
aioli | kruidenboter | tomatentapenade

RUNDERCARPACCIO
zongedroogde tomaat | gezouten tuinbonen | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

GRONINGER MOSTERDSOEP
droge worst | bosui
(optioneel **vegan** te bestellen)

STICKY BUIKSPEK
hoisin | geroosterde paprika | zoetzure groente | bosui

BRIE UIT DE OVEN
appel | honing | walnoten



Hotelgasten met een driegangenarrangementvoucher kunnen voor € 9.50 extra p.p. kiezen uit de gehele menukaart, met uitzondering van de sliptong en de tournedos.

Heeft u vragen over allergenen? Vraag het onze bediening of scan de QR-code voor onze allergenenkaart.

44.50 P.P.

HOOFDGERECHTEN

SCHNITZEL
seizoensgroente | gepofte aardappel | keuze uit: champignon-, peper-, stroganoffsaus of jus de veau

BLACK ANGUS BURGER
brioche | tomaat | little gem | cheddar | baconjam | srirachamayonaise | friet | koolsla

KIPDIJSATÉ
300 g. kippendij | huisgemaakte satésaus | atjar | cassave | friet

RUNDERSTOOFPOTJE
runderstoofvlees | groenten | aardappelmousseline
wijntip: Merlot 5.50

ZALM
tagliatelle | pestoroomsaus | citroen
wijntip: Sauvignon Blanc 7.00

BIET'N BURGER
brioche | little gem | tomaat | cheddar | rodeuienjam | srirachamayonaise | friet | koolsla

DESSERTS

DAME BLANCHE
vanilleroomijs | chocoladesaus | slagroom

SWEET CHERRY
kersen | vanilleroomijs | speculaascrumble | slagroom

CRÈME BRÛLÉE
Baileys | mango-ijs | slagroom

MANGO DREAM
passievrucht | mascarpone | crumble | mango-ijs

Alle gerechten worden met friet geserveerd, salade is op aanvraag kosteloos beschikbaar. Wenst u liever gekruide rijst in plaats van friet, geef het gerust door!



DINER
VANAF 17.00 UUR

VOORGERECHTEN

BREEKBROOD 9.50
aioli | kruidenboter | tomatentapenade

RUNDERCARPACCIO 17.50
zongedroogde tomaat | gezouten tuinbonen | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

GEMARINEERDE GAMBA 17.50
knoflookolie | breekbrood | citroen | paprika | ui

STICKY BUIKSPEK 16.50
hoisin | geroosterde paprika | zoetzure groente | bosui

GEROOSTEDE BIET 16.50
appel | walnoot | hummus

BRIE UIT DE OVEN 16.50
appel | honing | walnoten

SOEPEN
geserveerd met brood

GRONINGER MOSTERDSOEP 8.50
droge worst | bosui
(optioneel **vegan** te bestellen)

TOMATENSOEP 8.50
gehaktballetjes | bosui
(optioneel **vegan** te bestellen)

GEBONDEN TRUFFEL/BOSPADDENSTOELENSOEP 8.50
bospaddenstoelen | bosui

TIPS VAN DE CHEF

TATAKI VAN TONIJN 17.50
bosui | sojasaus

VITELLO TONNATO 16.50
kappertjes | rucola | tonijnmayonaise

HOOFDGERECHTEN VLEES

BIEFSTUKSPIES 31.50
gepofte aardappel | seizoensgroente | keuze uit: champignon-, peper-, stroganoffsaus of jus de veau

BUTTERCHICKEN 28.50
kippendij | rijst | naanbrood | cashewnoten
wijntip: Pinot Noir 7.75

BLACK ANGUS BURGER 28.50
brioche | tomaat | little gem | cheddar | baconjam | srirachamayonaise | friet | koolsla

RUNDERSTOOFPOTJE 28.50
runderstoofvlees | groenten | aardappelmousseline
wijntip: Merlot 5.50

MIXED GRILL 34.50
biefstuk | kipfilet | varkenshaas met buikspek | gepofte aardappel | seizoensgroente | pepersaus

VARKENSHAAS MET MANGOCRÈME 28.50
kriel | seizoensgroente | keuze uit: champignon-, peper-, stroganoffsaus of jus de veau

SURF EN TURF 34.50 | 30.50
diamanthaas | gamba's | seizoensgroente | kriel | keuze uit: champignon-, peper-, stroganoffsaus of jus de veau
wijntip: Grüner Veltliner 6.75

SCHNITZEL 26.50 | 23.50
gepofte aardappel | seizoensgroente | keuze uit: champignon-, peper-, stroganoffsaus of jus de veau
extra optie: spek / ui / champignon +3.50

SCHNITZEL HAM/KAAS 28.50 | 24.50
seizoensgroente | gepofte aardappel | keuze uit: champignon-, peper-, stroganoffsaus of jus de veau
extra optie: spek / ui / champignon +3.50

KIPDIJSATÉ 28.50 | 24.50
kippendij | huisgemaakte satésaus | atjar | cassave | friet

TIPS VAN DE CHEF

TOURNEDOS 38.50
bospaddenstoelen | jus de veau | kriel
wijntip: Rasteau Bressy Masson 8.00

BAVETTE STEAK 34.50
aardappelmousseline | keuze uit: champignon-, peper-, stroganoffsaus of jus de veau

Alle gerechten worden met friet geserveerd, salade is op aanvraag kosteloos beschikbaar. Wenst u liever gekruide rijst in plaats van friet, geef het gerust door!

Voor gezelschappen boven vier personen is een gesplitste betaling helaas niet mogelijk.

Vegetarisch Veganistisch Ook te bestellen als een kleine portie

DINER VANAF 17.00 UUR

HOOFDGERECHTEN VIS

ZALM 29.50
tagliatelle | pestoroomsaus | citroen
wijntip: Sauvignon Blanc 7.00

KABELJAUWFILET 31.50
krokantje van nachopaneermeel en kruiden | à-la-meunièresaus | citroen
wijntip: Grüner Veltliner 6.75

TRIO VAN VIS 29.50
zalm | kabeljauw | gamba | kruidenwittewijnsaus | aardappelmousseline | citroen
wijntip: Verdejo 6.00

SLIPTONGEN 34.50 | 30.50
remouladesaus | peterselie | groente | citroen

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

VEGETARISCHE STRUDEL 26.00
pompoen | feta | tomaat | spinazie | rodebietenrelish | bospaddenstoelen
wijntip: Grüner Veltliner 6.75

BIET'N BURGER 23.50
brioche | little gem | tomaat | cheddar | rode uien jam | srirachamayonaise | friet | koolsla
wijntip: Pinot Noir 7.75

HOISIN WOK 24.50
pompoen | courgette | rode ui | haricots verts | saffraanrijst | cashewnoten
wijntip: Verdejo 6.00

TIPS VAN DE CHEF

ZEETONG 45.50
+/- 400 g. zeetong | à-la-meunièresaus | citroen
wijntip: Sauvignon Blanc 7.00

Voor gezelschappen boven vier personen is een gesplitste betaling helaas niet mogelijk.

Vegetarisch Veganistisch Ook te bestellen als een kleine portie

POKÉBOWLS

POKÉBOWL WAKAME 18.50
edamameboontjes | mango | maïs | zoetzure rode kool | avocado | gefrituurde uitjes | wasabimayonaise

POKÉBOWL PULLED CHICKEN 19.50
edamameboontjes | mango | maïs | zoetzure rode kool | avocado | gefrituurde uitjes | srirachamayonaise

POKÉBOWL ZALM 20.50
edamameboontjes | mango | maïs | zoetzure rode kool | avocado | gefrituurde uitjes | basilicummayonaise

SALADES

geserveerd met brood en boter

CARPACCIO 21.50
mesclun | truffelmayonaise | rode ui | zongedroogde tomaat | gezouten tuinbonen | Parmezaanse kaas

BURRATA 20.50
mesclun | komkommer | zongedroogde tomaat | rode ui | basilicummayonaise

GEROOKTE ZALM 22.50
mesclun | kappertjes | zoetzure komkommer | edamameboontjes | balsamico

BIJGERECHTEN

GEBAKKEN AARDAPPELEN 5.00

ZOETE AARDAPPELFRIET MET CAJUNMAYONAISE 5.00

PORTIE GROENE ASPERGES MET PARMEZAANSE KAAS 5.00

APPELMOES 0.00

SALADE 0.00

Heeft u vragen over allergenen? Vraag het onze bediening of scan de QR-code voor onze allergenenkaart.

DESSERTS

DAME BLANCHE 10.00
vanilleroomijs | chocoladesaus | slagroom

SWEET CHERRY 8.50
kersen | vanilleroomijs | speculaascrumble | slagroom

VANILLECOUPE 9.50
vanilleroomijs | karamelsaus | stroopwafel | slagroom

CRÈME BRÛLÉE 10.50
Baileys | mango-ijs | slagroom

MANGO DREAM 10.50
passievrucht | mascarpone | crumble | mango-ijs

KOFFIE COMPLEET 8.50
koffie met 3 bonbons

TIPS VAN DE CHEF

PANNA COTTA 10.50
stoofpeer | slagroom

LEMON PIE 10.50
zwartebessensorbetijs



Go Follow us!

@vandervalkgroningenhoogkerk Van der Valk Hotel Groningen Hoogkerk

@valk.dra.ghk.txl Van der Valk Hotel Groningen - Hoogkerk