



MENU

VAN DER VALK HOTEL GRONINGEN -
HOOGKERK

DRIEGANGENDINER

VOORGERECHTEN

PINSA

kruidenboter | aioli

RUNDER CARPACCIO

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

GEROOKTE ZALM

brioche | dillemayonaise | zoetzure komkommer | radijs | wortel

GRONINGER MOSTERDSOEP

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

STICKY BUIKSPEK

hoisin | geroosterde paprika | zoetzure groente | bosui

GEITENKAAS

warme geitenkaas | honing | walnoot | rode biet | mesclun
(optioneel **vegan** te bestellen) 

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



Wij werken met verschillende allergenen. Voor vragen kunt u terecht bij de bedieningsmedewerker of scan voor onze allergenenkaart.



42.50 P.P.

HOOFDGERECHTEN

SCHNITZEL

seizoensgroente | gepofte aardappel | keuze uit: champignon-, peper-, stroganoff- of gorgonzolasaus

BLACK ANGUS BURGER

brioche | tomaat | little gem | cheddar | baconjam | srirachamayonaise | friet | koolsla

KIPDIJSATÉ

300 gr. kippendij | huisgemaakte satésaus | atjar | cassave | friet

ZALM

ravioli | gevuld met pijnboompitten | kruiden wittewijnsaus | zeekraal | citroen

RENDANG VAN PADDENSTOELEN 🌿

gemarineerde venkel | saffraanrijst | cassave | zure kool

BUTTER CHICKEN

kippendij | rijst | naanbrood | cashewnoten

BIET'N BURGER 🌿

brioche | little gem | tomaat | cheddar | rode uien jam | srirachamayonaise | friet | koolsla

DESSERTS

DAME BLANCHE

vanilleroomijs | chocoladesaus | slagroom

SWEET CHERRY

kersen | vanille roomijs | speculaas crumble | slagroom

PANNA COTTA

koffiecrème | bosvruchten | munt

VRUCHTENSORBET

vers fruit | vanille roomijs | aardbeienijs | aardbeiensaus | slagroom

Alle hoofdgerechten (m.u.v. de salades en bowls) worden standaard geserveerd met friet en salade. Wenst u liever gekruide rijst in plaats van friet, geef het gerust door.



DINER

VANAF 17.00 UUR

VOORGERECHTEN

PINSA 9.00 

kruidenboter | aioli

RUNDER CARPACCIO 16.50

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

GEROOKTE ZALM 16.50

brioche | dillemayonaise | zoetzure komkommer | radijs | wortel

TONIJN TARTAAR 16.50

tonijn | wasabimayonaise | sesam kletskop | avocado | kimchi

STICKY BUIKSPEK 16.50

hoisin | geroosterde paprika | zoetzure groente | bosui

BURRATA 15.00 

tomaat | basilicummayonaise | balsamico | olijfolie | toast

GEITENKAAS 16.50 

warme geitenkaas | honing | walnoot | rode biet | mesclun (optioneel **vegan** te bestellen) 

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 KIPPENSOEP 8.50

paksoi | wortel | taugé

TIPS VAN DE CHEF

SERRANOHAM 16.50

gegrilde groente | rucola | zongedroogde tomaten mayonaise

TACO'S PULLED CHICKEN 8.50

little gem | geroosterde paprika | ui | crispy chili olie

HOOFDGERECHTEN VLEES

BIEFSTUKSPIES 29.50

gepofte aardappel | seizoensgroente |
keuze uit: champignon-, peper-,
stroganoff- of gorgonzolasaus

BUTTER CHICKEN 28.00

kippendij | rijst | naanbrood |
cashewnoten

wijntip: Pinot Noir 7.75

TOURNEDOS 34.50

kriel | seizoensgroente | rode wijnjus

wijntip: Tempranillo 6.00

MIXED GRILL 32.50

gepofte aardappel | Iberico ribfingers |
biefstuk | varkenshaas | kipsaté |
seizoensgroente | pepersaus

VARKENSHAAS 27.50 | 21.50

seizoensgroente | kriel | chip van
serranoham | keuze uit: champignon-,
peper-, stroganoff- of gorgonzolasaus

BLACK ANGUS BURGER 25.50

brioche | tomaat | little gem | cheddar |
baconjam | srirachamayonaise | friet |
koolsla

LANGZAAM GEGAARDE KALFSSUKADE 31.50

aardappelmousseline | Groninger
mosterdsaus | tomaat

RIB EYE 30.00

chimichurri | seizoensgroente | gepofte
aardappel

wijntip: Chateau Brassy Mason 8.00

SCHNITZEL HAM/KAAS 26.50 | 22.50

gepofte aardappel | seizoensgroente |
keuze uit: champignon-, peper-,
stroganoff- of gorgonzolasaus

**extra optie: spek \ ui \ champignon
+3.50**

SCHNITZEL 24.50 | 21.50

seizoensgroente | gepofte aardappel |
keuze uit: champignon-, peper-,
stroganoff- of gorgonzolasaus

**extra optie : spek \ ui \ champignon
+3.50**

KIPDIJSATÉ 25.50 | 22.50

300 gr. kippendij | huisgemaakte
satésaus | atjar | cassave | friet

KALFSLEVER 28.00 | 23.00

kriel | spek | ui | champignon |
Calvadosgel

TIPS VAN DE CHEF

SURF EN TURF 32.50

diamanthaas | gamba's | gerookte hollandaisesaus | pommes noisettes

BAVETTE STEAK 29.50

geroosterde groente | chimichurri | aardappel Mousseline

Alle hoofdgerechten (m.u.v. de salades en bowls) worden standaard geserveerd met friet en salade. 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 28.50

ravioli | gevuld met pijnboompitten | kruiden wittewijnsaus | zeekraal | citroen

wijntip: Sauvignon Blanc 7.00

HEILBOT 26.50 | 21.50

aardappelmousseline | licht pittige tomatensaus | tomaat

TRIO VAN VIS 29.50

zalm | heilbot | gamba's | kruiden wittewijnsaus | aardappelmousseline

SLIPTONGEN 34.50 | 30.50

remoulade | peterselie | citroen | groente

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

BURRATA 26.00

tagliatelle | licht pittige tomatensaus | basilicum | balsamico | courgette | aubergine

wijntip: Gruner Veltliner 6.75

BIET'N BURGER 22.50

brioche | little gem | tomaat | cheddar | rode uien jam | srirachamayonaise | friet | koolsla

RENDANG VAN PADDENSTOELEN 22.50 | 19.50

gemarineerde venkel | saffraanrijst | cassave | zure kool

BIJGERECHTEN

GEBAKKEN AARDAPPELEN 4.50

ZOETE AARDAPPELFRIET MET CAJUN MAYONAISE 5.00

PORTIE GROENE ASPERGES MET PARMEZAANSE KAAS 4.50

APPELMOES 0.00

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



Vegetarisch



Veganistisch



Ook te bestellen als een kleine portie

POKÉ BOWLS

POKÉ BOWL WAKAME 17.50 🌿

edamame boontjes | mango | maïs | zoetzure rode kool | avocado | gefrituurde uitjes | wasabimayonaise
(optioneel **vegan** te bestellen) 🌿

POKÉ BOWL PULLED CHICKEN 18.50

edamame boontjes | mango | maïs | zoetzure rode kool | avocado | gefrituurde uitjes | srirachamayonaise

POKÉ BOWL ZALM 19.50

edamame boontjes | mango | maïs | zoetzure rode kool | avocado | gefrituurde uitjes | basilicummayonaise

SALADES

geserveerd met brood en boter

CARPACCIO 20.50

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

BURRATA 20.00 🌿

mesclun | komkommer | zongedroogde tomaat | rode ui | basilicummayonaise

GEROOKTE ZALM 21.50

mesclun | kappertjes | zoetzure komkommer | edamame boontjes | balsamico

Wij werken met verschillende allergenen. Voor vragen kunt u terecht bij de bedieningsmedewerker of scan voor onze allergenenkaart.



DESSERTS

DAME BLANCHE 9.50

vanille roomijs | chocoladesaus | slagroom

SWEET CHERRY 9.00

kersen | vanille roomijs | speculaas crumble | slagroom

VANILLE COUPE 8.50

vanille roomijs | karamelsaus | stroopwafel | slagroom

VRUCHTENSORBET 9.00

vers fruit | vanille roomijs | aardbeienijs | aardbeiensaus | slagroom

PANNA COTTA 9.50

koffiecrème | bosvruchten | munt

CRÈME BRÛLÉE 9.50

Baileys | mango ijs | slagroom

KAASPLANKJE 14.00

brie | Chèvre frais | Manchego | Gorgonzola | Époisses | vijgenjam | suikerbrood

KOFFIE COMPLEET 8.50

koffie met 3 bonbons

TIPS VAN DE CHEF

WITTE CHOCOLADEMOUSSE 9.50

frambozen ijs | perzik gel | munt

MANGO DREAM 8.50

passievrucht | mascarpone | crumble

Go Follow us!

 @vandervalkgroningenhoogkerk  Van der Valk Hotel Groningen Hoogkerk

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

