



VAN DER VALK HOTEL GRONINGEN -
HOOGKERK

DRIEGANGEN DINER 42.50 P.P.



Hotelgasten met een
driegang-arrangement
voucher kunnen voor **9.50
extra p.p.** uit de gehele
menukaart kiezen

*Sliptong en tournedos zijn enkel los te bestellen
en vallen niet onder de toeslag.

VOORGERECHTEN

PINSA

kruidenboter | aioli

RUNDERCARPACCIO

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)

HOOFDGERECHTEN

SCHNITZEL

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

BLACK ANGUS BURGER

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

KIPSATÉ

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

PARELHOEN

Groninger mosterdsaus | kriel |
seizoensgroente

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!

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 GRUNER 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 licht rood 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 RHONE 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
---	------	-------

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 kletskep
| 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

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

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



HOOFDGERECHTEN VLEES

BIEFSTUKSPIES 29.50

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

PARELHOEN 27.50

Groninger mosterdsaus | kriel |
seizoensgroente

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

BIJGERECHTEN

AARDAPPEL MOUSSELINE 4.50

ZOETE AARDAPPELFRIET 5.00

RIB EYE 30.00

chimichurri | seizoensgroente | gepofte
aardappel

Wijntip: Chateau Brassy Mason 8.00

OPEN CORDON BLEU 26.50 | 22.50

schnitzel met ham en kaas | 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

KIPSATÉ 25.50 | 22.50

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

KALFSLEVER 28.00 | 23.00

kriel | spek | ui | champignon | Calvadosgel

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!

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 | kabeljauw | 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

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

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!

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

Voor gezelschappen van meer dan vier personen is een gesplitste betaling helaas niet mogelijk.

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 7.50

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

Go Follow us!



@vandervalk
 groningenhoogkerk



Van der Valk
Hotel
Groningen
Hoogkerk



Van der Valk
Hotel
Groningen -
Hoogkerk



@valk.dra.ghk.txtl