



VAN DER VALK HOTEL GRONINGEN -
HOOGKERK

LUNCH

11.30 - 17.00 UHR

KALTE MITTAGSGERICHTE

CARPACCIO-BRÖTCHEN 15.50

Trüffelmayonnaise | alter Käse |
Pinienkerne | getrocknete Tomate

CAPRESE BRÖTCHEN 15.50

Mozzarella | Tomate | Basilikum |
Balsamico

LACHSBRÖTCHEN 16.00

Dillmayonnaise | Avocado | rote Zwiebel |
Gurke

STEAK-TATAR 18.50

Gewürzgurke | Zwiebel | Kapern |
Schnittlauch | Piccalilli | Mayonnaise |
Pommes im Tütchen

POKÉ BOWLS

POKÉ BOWL TOFU 17.50

Edamame-Bohnen | Mango | süß-saure
Rotkohlmischung | Avocado | Röstzwiebeln
| Sojasoße

POKÉ BOWL THUNFISCH 19.50

Edamame-Bohnen | Mango | süß-saure
Rotkohlmischung | Avocado | Pfeffer-
Limetten-Mayonnaise

POKÉ BOWL PULLED CHICKEN 17.50

Edamame-Bohnen | Mango | süß-saure
Rotkohlmischung | Avocado | röstzwiebeln |
Sriracha-Limetten-Mayonnaise

SALADES

CARPACCIO 20.50

Trüffelmayonnaise | rote Zwiebel |
Pinienkerne | Parmesan |
sonnengetrocknete Tomate

GERÄUCHERTEM LACHS 21.50

Kapern | süß-saure Gurke | Edamame-
Bohnen | Balsamico

ZIEGENKÄSE 20.00

rote Zwiebel | Walnüsse | Balsamico

LUNCH

11.30 - 17.00 UHR

WARME MITTAGSGERICHTE

BAUERNOMELETT 15.50

Bauernbrot | Champignons | Speck |
Karotte | Zwiebel | Lauch

UITSMIJTER SPEZIAL 15.50

Bauernbrot | Spiegeleier | Roastbeef oder
Räucherlachs nach Wahl

VEGETARISCH 12 STUNDEN 15.50

Bauernbrot | Gemüsekrokette |
Ziegenkäsebrötchen | Mini-Spiegelei mit
Käse

FLEISCH 12 STUNDEN 15.50

Bauernbrot | Rindfleischkrokette |
Carpaccio-Brötchen | Mini-Spiegelei mit
Käse

FISCH 12 STUNDEN 17.50

Bauernbrot | Krokette | Räucherslach-
Brötchen | Mini-Spiegelei mit Käse

BLACK ANGUS BURGER 20.50

Brioche-Brötchen | Tomate | Cheddar |
Romanasalat | Sriracha-Mayonnaise

HÄHNCHEN-SATÉ 22.50

Hausgemachte Erdnusssoße | Atjar (süß-
saures Gemüse) | Cassava-Chips | Pommes

TRADITIONELLER UITSMIJTER 13.50

Bauernbrot | drei Spiegeleier | wahlweise
mit Schinken oder Speck | Käse
standardmäßig enthalten

KROKETTEN OP BAUERNBROT 12.50

Bauernbrot | wahlweise mit Rindfleisch-
oder Gemüsekrokette | Senf

PULLED CHICKEN BRÖTCHEN 18.50

Krautsalat | Sriracha-Mayonnaise |
Röstzwiebeln | rote Paprika

SUPPEN

Serviert mit Brot

SENFSUPPE 8.50

Frühlingszwiebel | Groninger Räucherwurst
(AUCH VEGETARISCH ODER VEGAN ERHÄTLICH)

WALDPILZSUPPE 8.50

Frühlingszwiebel

TOMATENSUPPE 8.50

Frühlingszwiebel | Rindfleisch
(auch vegan erhältlich)

Bei Gerichten mit Bauernbrot haben Sie die Wahl zwischen Weiß- oder Schwarzbrot.

DREI-GÄNGE-MENÜ

42.50 P.P.



Gäste mit einem Drei-Gänge-Menü-Arrangement können für **€9,50 p.p.** Aufpreis aus der gesamten Speisekarte wählen.

*Seezunge und Tournedos können nur separat bestellt werden und fallen nicht unter den Aufpreis.

VORSPEISEN

PINSA

Kräuterbutter | Aioli

RINDERCARPACCIO

Rucola | getrocknete Tomate | alter Käse | Trüffelmayonnaise | Pinienkerne

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch | Rucola | Tomate | rote Zwiebel | Thunfischmayonnaise | Kapern

GERÖSTETER BLUMENKOHL

Tahini | Granatapfel | Sesam | Koriander

MARINIERTER LACHS

Dillmayonnaise | Radieschen | Cherrytomate

SENSUPPE

Frühlingszwiebel | Groninger Räucherwurst
(auch vegetarisch erhältlich)

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL

Schweineschnitzel | saisonales Gemüse | Wahl aus: Stroganoffsoße | Pfeffersoße | Champignonsoße

PERLHUHN

Soße mit Ras el Hanout | kleine Kartoffeln | saisonales Gemüse

BLACK ANGUS BURGER

Brioche-Brötchen | Tomate | Cheddar | Romanasalat | Sriracha-Mayonnaise | Pommes

HÄHNCHEN-SATÉ

Hausgemachte Erdnusssoße | Atjar (süß-saures Gemüse) | Cassava | Pommes

RAVIOLI LIMONE

Zitronenravioli gefüllt mit Pinienkernen | Tomatensoße | Oliven

KABELJAU

Lauch | Trockenwurst | Pfirsich

HOISIN WOK

Cashewnüsse | Lauchzwiebel | Brokkoli | rote Paprika | Gemüse-Mix | Hoisinsoße

DESSERTS

DAME BLANCHE

Vanilleeis | Schokoladensoße | Schlagsahne

FRUCHTSORBET

Frisches Obst | Vanilleeis | Erdbeeren | Erdbeersoße | Schlagsahne

BAISER (MERINGUE)

Schlagsahne | Streusel | Himbeeren | Pistazien

SWEET CHERRY

Kirschen | Vanilleeis | Spekulatius-Crumble | Schlagsahne

Alle Hauptgerichte (außer Salate und Bowls) werden standardmäßig mit Pommes und Salat serviert. Wenn Sie lieber gewürzten Reis statt Pommes möchten, sagen Sie uns einfach Bescheid!

ABENDESSEN

AB 17.00 UHR

VORSPEISEN

PINSA 9.00 
Kräuterbutter | Aioli

GERÖSTETER BLUMENKOHL 14.50 
Tahini | Granatapfel | Sesam | Koriander

RINDERCARPACCIO 16.50
Rucola | getrocknete Tomate | alter Käse |
Trüffelmayonnaise | Pinienkerne

VITELLO TONNATO 16.50
Kalbfleisch | Rucola | Tomate | rote Zwiebel
| Thunfischmayonnaise | Kapern

TOMATEN-TATAR 14.50 
Avocado | Karotte | Gurke | Lauchöl

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 16.50
Kirschensauce | Rote Bete | Haselnuss-
Crunch

MARINierter LACHS 16.50
Dillmayonnaise | Radieschen |
Kirschtomate

THUNFISCH-TATAR 16.50
Frühlingsrollenblatt | Soja-Dressing |
Wasabi

SUPPEN

Serviert mit Brot

SENF SUPPE 8.50 
Frühlingszwiebel | Groninger Räucherwurst
(auch vegetarisch oder vegan erhältlich)

WALDPILZSUPPE 8.50 
Frühlingszwiebel

TOMATENSUPPE 8.50 
Frühlingszwiebel | Rindfleisch
(auch vegetarisch erhältlich)

Für Gruppen über vier Personen ist eine getrennte Bezahlung leider nicht möglich.

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal oder scannen Sie unsere Allergenkarte.



 Vegetarisch

 Vegan

 Auch als kleine Portion erhältlich

HAUPTGERICHTE FLEISCH

RINDERSTEAKSPIESS 28.50

Kartoffelpüree | saisonales Gemüse | Wahl aus: Champignonsoße | Pfeffersoße | Stroganoffsoße

PERLHUHN 27.50

Soße mit Ras el Hanout | kleine Kartoffeln | saisonales Gemüse

Tipp! Pinot noir 7.50

MIXED GRILL 32.50

Spareribs | Rindersteak | Schweinefilet | Saté | Kartoffelpüree | saisonales Gemüse | Pfeffersoße

Tipp! Glas cornet blond 6.00

RINDERFILET (TOURNEDOS) 34.50

Kleine Kartoffeln | saisonales Gemüse | Rotweinsauce

Tipp! Tempranillo 5.75

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS 26.50 | 20.50

Saisonales Gemüse | kleine Kartoffeln | Wahl aus: Champignonsoße | Pfeffersoße | Stroganoffsoße

BLACK ANGUS BURGER 20.50

Brioche-Brötchen | Tomate | Cheddar | Romanasalat | Sriracha-Mayonnaise | Pommes

KALBSLEBER 22.50 | 27.50

gebratener Speck | Zwiebeln | Champignons | Kartoffelpüree

RIB EYE 30.00

Kartoffelpüree | Chimichurri | saisonales Gemüse

GESCHMORTE RINDERSCHULTER 31.50

Trüffeljus | saisonales Gemüse | Kartoffelkuchen

SCHNITZEL MIT SCHINKEN UND KÄSE

26.50

Kartoffelpüree | saisonales Gemüse | Wahl aus: Champignonsoße | Pfeffersoße | Stroganoffsoße

SCHNITZEL 24.50 | 21.50

Kartoffelpüree | saisonales Gemüse | Wahl aus: Champignonsoße | Pfeffersoße | Stroganoffsoße

Zusatzoption: Speck | Zwiebel | Champignon + €3.50

HÄHNCHEN-SATÉ 25.50 | 22.50

Hausgemachte Erdnusssoße | Atjar (süß-saures Gemüse) | Cassava | Pommes

Alle Hauptgerichte (außer Salate und Bowls) werden standardmäßig mit Pommes frites und Salat serviert. Wenn Sie lieber gewürzten Reis anstelle von Pommes möchten, sagen Sie uns bitte Bescheid!

HAUPTGERICHTE FISCH

LACHS 28.50

Zitronenravioli gefüllt mit Pinienkernen |
Kräuter-Weißweinsauce | Queller

KABELJAU 26.50 | 21.50

Lauch | Trockenwurst | Pfirsich

TRIO VON FISCH 29.50

Lachs | Kabeljau | Garnele | Kartoffelpüree |
Kräuter-Weißweinsauce

SEEZUNGENFILET 34.50 | 30.50

Remoulade | Petersilie | Zitrone

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

RAVIOLI LIMONE 25.50 | 20.50

Zitronenravioli gefüllt mit Pinienkernen |
Tomatensoße | Oliven

HOISIN WOK 22.50 | 19.50

Cashewnüsse | Reis | Frühlingszwiebel |
rote Paprika

POKÉ BOWLS

POKÉ BOWL TOFU 17.50

Edamame-Bohnen | Mango | Mais | süß-
saure Rotkohlmischung | Avocado |
Röstzwiebeln | Sojasoße

POKÉ BOWL PULLED CHICKEN 17.50

Edamame-Bohnen | Mango | Mais | süß-
saure Rotkohlmischung | Avocado |
Sriracha-Mayonnaise

POKÉ BOWL THUNFISCH 19.50

Edamame-Bohnen | Mango | Mais | süß-
saure Rotkohlmischung | Avocado | Pfeffer-
Limetten-Mayonnaise

SALATE

CARPACCIO 20.50

Blattsalatsmischung | Trüffelmayonnaise |
rote Zwiebel | getrocknete Tomate |
Pinienkerne | Parmesan

ZIEGENKÄSE 20.00

Ziegenkäse | rote Zwiebel | Walnüsse |
Balsamico

GERÄUCHERTER LACHS 21.50

Blattsalatsmischung | Kapern | süß-saure
Gurke | Edamame-Bohnen | Balsamico

Für Gruppen über vier Personen ist eine getrennte Bezahlung leider nicht möglich.

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal oder scannen Sie unsere Allergenkarte.



DESSERTS

DAME BLANCHE 9.50

Vanilleeis | Schokoladensoße | Schlagsahne

CRÊPE SUZETTE 9.50

Frisches Obst | Pistazien

SWEET CHERRY 7.50

Kirschen | Vanilleeis | Spekulatius-Crumble
| Schlagsahne

MERINGUE 9.50

Schlagsahne | Streusel | Himbeeren |
Pistazien

VANILLE-COUPÉ 8.00

Vanilleeis | Karamellsoße | Stroopwafel |
Schlagsahne

FRUCHTSORBET 9.00

Frisches Obst | Vanilleeis | Erdbeeren |
Erdbeersoße | Schlagsahne

KÄSEPLATTE 14.00

Brie | Chèvre Frais | Manchego | Gorgonzola
| Époisses | Feigenkompott | Nussbrot

Go Follow us!



@vandervalk
 groningenhoogkerk



Van der Valk
Hotel
Groningen
Hoogkerk



Van der Valk
Hotel
Groningen -
Hoogkerk



@valk.dra.ghk.txtl