



MENU

VAN DER VALK HOTEL GRONINGEN -
HOOGKERK

DREI-GÄNGE-MENÜ

VORSPEISEN

PINSA

Kräuterbutter | Aioli

RINDERCARPACCIO

Getrocknete Tomate | gesalzene Ackerbohnen | Parmesankäse |
Trüffelmayonnaise | Rucola

GERÄUCHERTER LACHS

Brioche | Dillsauce | süß-saurer Gurkensalat | Radieschen | Karotte

GRONINGER SENFSUPPE

Groninger Trockenwurst | Frühlingszwiebel
(vegane Option erhältlich) 

STICKY SCHWEINEBAUCH

Hoisin | geröstete Paprika | süß-saures Gemüse | Frühlingszwiebel

ZIEGENKÄSE

Warmer Ziegenkäse | Honig | Walnuss | Rote Bete | Mesclun
(vegane Option erhältlich) 

Hotelgäste mit einem Arrangementgutschein für ein Drei Gänge Menü können gegen einen Aufpreis von €9,50 pro Person aus der gesamten Speisekarte wählen, mit Ausnahme der Seezunge und des Tournedos.



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



42.50 P.P.

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL

Saisonaes Gemüse | Ofenkartoffel | wahlweise mit: Champignon-, Pfeffer-, Stroganoff- oder Gorgonzola-Soße

BLACK-ANGUS-BURGER

Brioche | Tomate | Little Gem Salat | Cheddar | Bacon-Marmelade | Sriracha-Mayonnaise | Pommes frites | Krautsalat

HÄHNCHENSCHENKEL SATÉ

300 g Hähnchenoberkeulen ohne Knochen | hausgemachte Satay-Soße | Atjar | Cassava | Pommes frites

LACHS

Ravioli | gefüllt mit Pinienkernen | Kräuter-Weißweinsauce | Queller | Zitrone

RENDANG AUS PILZEN 🍄

marinierter Fenchel | Safranreis | Maniok | Sauerkraut

PERLHUHN

Groninger Senfsauce | Drillinge | Gemüse der Saison

ROTE-BETE-BURGER 🍄

Brioche | Little Gem | Tomate | Cheddar | rote Zwiebelmarmelade | Sriracha-Mayonnaise | Pommes frites | Krautsalat

DESSERTS

DAME BLANCHE

Vanilleeis | Schokoladensoße | Schlagsahne

SÜSSE KIRSCHKE

Kirschen | Vanilleeis | Spekulatius-Crumble | Schlagsahne

PANNA COTTA

Kaffeeccreme | Waldbeeren | Minze

FRUCHTSORBET

Frisches Obst | Vanilleeis | Erdbeereis | Erdbeersoße | Schlagsahne

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



ABENDESSEN AB 17.00 UHR

VORSPEISEN

PINSA 9.00 
Kräuterbutter | Aioli

RINDERCARPACCIO 16.50
Getrocknete Tomate | gesalzene Ackerbohnen | Parmesankäse
| Trüffelmayonnaise | Rucola

GERÄUCHERTER LACHS 16.50
Brioche | Dillmayonnaise | süß-saure Gurke | Radieschen |
Möhre

THUNFISCH-TATAR 16.50
Thunfisch | Wasabi-Mayonnaise | Sesamhippe | Avocado |
Kimchi

STICKY SCHWEINEBAUCH 16.50
Hoisin | geröstete Paprika | süß-saures Gemüse |
Frühlingszwiebel

BURRATA 15.00 
Tomate | Basilikum-Mayonnaise | Balsamico-Essig | Olivenöl |
Toast

ZIEGENKÄSE 16.50 
Warmer Ziegenkäse | Honig | Walnuss | Rote Bete | Mesclun
(vegane Option erhältlich) 

SUPPEN

Serviert mit Brot

GRONINGER SENFSUPPE 8.50
Groninger Trockenwurst | Frühlingszwiebel
(vegane Option erhältlich) 

TOMATENSUPPE 8.50
Hackfleischbällchen | Frühlingszwiebel
(vegane Option erhältlich) 

GEBUNDENE HÜHNER SUPPE 8.50
Pak Choi | Möhre | Sojasprossen

TIPPS VOM CHEFKOCH

SERRANO SCHINKEN 16.50
gegrilltes Gemüse | Rucola | Mayonnaise mit getrockneten
Tomaten

PULLED CHICKEN TACOS 8.50
Little Gem Salat | geröstete Paprika | Zwiebel | knuspriges
Chiliöl

HAUPTGERICHTE FLEISCH

RINDERFILETSPIESS 29.50

Gebackene Kartoffel | Saisongemüse |
wahlweise mit: Champignon-, Pfeffer-,
Stroganoff- oder Gorgonzolasoße

BUTTER CHICKEN 27.50

Hähnchenschenkel | Reis | Naan Brot |
Cashewkerne

Weintipp: Pinot Noir 7.75

TOURNEDOS 34.50

Drillinge | Saisongemüse | Rotweinjus

Weintipp: Tempranillo 6.00

MIXED GRILL 32.50

Gebackene Kartoffel | Iberico-Ribfingers
| Rinderfilet | Schweinefilet |
Hähnchenspieß mit Erdnusssoße |
Saisongemüse | Pfeffersoße

SCHWEINEFILET 27.50 | 21.50

Saisongemüse | Drillinge |
Serranoschinken-Chip | Wahl aus:
Champignon-, Pfeffer-, Stroganoff- oder
Gorgonzolasoße

BLACK ANGUS BURGER 25.50

Brioche | Tomate | Romanasalat |
Cheddar | Bacon-Marmelade | Sriracha-
Mayonnaise | Pommes frites | Krautsalat

KALBSSCHAUFELSTÜCK (LANGSAM GEGART) 31.50

Kartoffelmousseline | Groninger
Senfsoße | Tomate

RIB EYE 30.00

Chimichurri | Saisongemüse |
Gebackene Kartoffel

Weintipp: Chateau Brassy Mason 8.00

SCHNITZEL MIT SCHINKEN UND KÄSE

26.50 | 22.50 

Schnitzel mit Schinken und Käse |
Gebackene Kartoffel | Saisongemüse |
wahlweise mit: Champignon-, Pfeffer-,
Stroganoff- oder Gorgonzolasoße

**Zusätzliche Option: Speck \ Zwiebel \
Champignon +3.50**

SCHNITZEL 24.50 | 21.50

Saisongemüse | Gebackene Kartoffel |
wahlweise mit: Champignon-, Pfeffer-,
Stroganoff- oder Gorgonzolasoße

**Zusätzliche Option: Speck \ Zwiebel \
Champignon +3.50**

HÄHNCHENSCHENKEL SATÉ 25.50 |

22.50 

300 g Hähnchenoberkeulen ohne
Knochen | hausgemachte Satay-Soße |
Atjar | Cassava | Pommes frites

KALBSLEBER 28.00 | 23.00

Drillinge | Speck | Zwiebel | Champignon
| Calvados-Gel

TIPPS VOM CHEFKOCH

SURF EN TURF 32.50

Rinderfiletspitze | Garnelen | geräucherte Hollandaise Sauce | Pommes Noisettes

BAVETTE STEAK 29.50

geröstetes Gemüse | Chimichurri | Kartoffelmousseline

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

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



Vegetarisch



Vegan



Auch als kleine Portion erhältlich

ABENDESSEN AB 17.00 UHR

HAUPTGERICHTE FISCH

SLACHS 28.50

Ravioli mit Pinienkernfüllung | Kräuter-Weißweinsoße | Queller | Zitrone

Weintipp: Sauvignon Blanc 7.00

HEILBUTT 26.50 | 21.50

Kartoffelmousseline | leicht pikante Tomatensoße | Tomate

TRIO VON FISCH 29.50

Lachs | Heilbutt | Garnelen | Kräuter-Weißweinsoße | Kartoffelmousseline

SCHOLLENFILETS 34.50 | 30.50

Remoulade | Petersilie | Zitrone | Gemüse

HAUPGERICHTE VEGETARISCH

BURRATA 26.00

Tagliatelle | leicht pikante Tomatensoße | Basilikum | Balsamico Aubergine | Zucchini

Weintipp: Gruner Veltliner 6.75

BIETEN-BURGER 22.50

Brioche | Romanasalat | Tomate | Cheddar | Rote-Zwiebel-Marmelade | Sriracha-Mayonnaise | Pommes frites | Krautsalat

PILZ-RENDANG 22.50 | 19.50

Marinierter Fenchel | Safranreis | Cassava | Sauerkraut

SIDE DISHES

BRATKARTOFFELN 4.50

SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT CAJUN MAYONNAISE 5.00

PORTION GRÜNER SPARGEL MIT PARMESANKÄSE 4.50

APFELMUS 0.00

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

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

 Vegetarian

 Vegan

 Auch als kleine Portion erhältlich

POKÉ BOWLS

POKÉ BOWL WAKAME 17.50 🌿

Edamame-Bohnen | Mango | Mais | süß-saurer Rotkohl | Avocado | Röstzwiebeln | Wasabi-Mayonnaise
(vegetarische/vegane Option erhältlich) 🌿

POKÉ BOWL PULLED CHICKEN 18.50

Edamame-Bohnen | Mango | Mais | süß-saurer Rotkohl | Avocado | Röstzwiebeln | Sriracha-Mayonnaise

POKÉ BOWL LACHS 19.50

Edamame-Bohnen | Mango | Mais | süß-saurer Rotkohl | Avocado | Röstzwiebeln | Basilikum-Mayonnaise

SALATE

Serviert mit Brot und Butter

CARPACCIO 20.50

Mesclun | Trüffelmayonnaise | rote Zwiebel | getrocknete Tomate | gesalzene Ackerbohnen | Parmesankäse

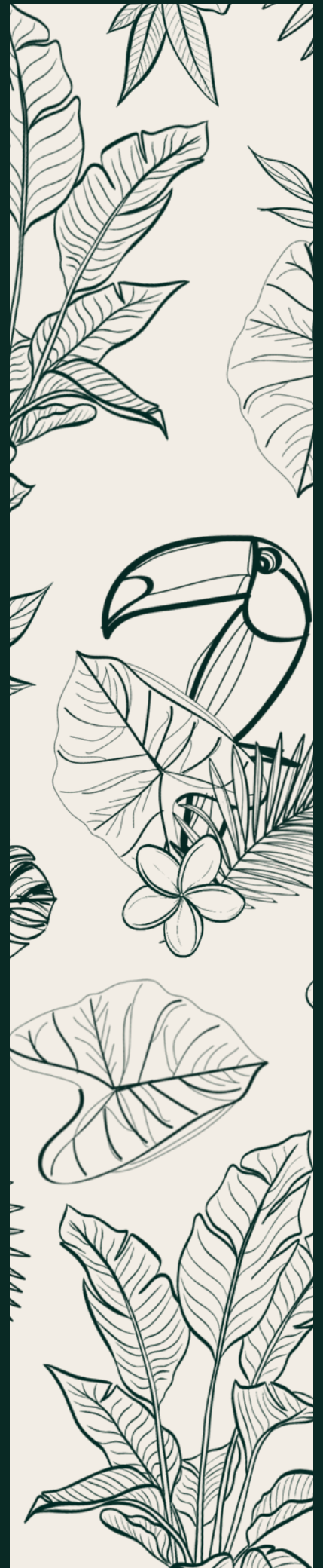
BURRATA 20.00 🌿

Mesclun | Gurke | getrocknete Tomate | rote Zwiebel | Basilikum-Mayonnaise

SMOKED SALMON 21.50

mesclun salad | capers | sweet and sour cucumber | edamame beans | balsamic vinegar

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

SÜSSE KIRSCH 9.00

Kirschen | Vanilleeis | Spekulatius-Crumble | Schlagsahne

VANILLE-BECHER 8.50

Vanilleeis | Karamellsoße | Stroopwafel | Schlagsahne

FRUCHTSORBET 9.00

Frisches Obst | Vanilleeis | Erdbeereis | Erdbeersauce | Schlagsahne

PANNA COTTA 9.50

Kaffee-creme | Waldbeeren | Minze

CRÈME BRÛLÉE 9.50

Baileys | Mangoeis | Schlagsahne

KÄSEPLATTE 14.00

Brie | Chèvre frais | Manchego | Gorgonzola | Époisses | Feigenmarmelade
| Friesisches Zuckerbrot

KAFFEE KOMPLETT 8.50

Kaffee mit 3 Pralinen

TIPPS VOM CHEFKOCH

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE 9.50

Himbeereis | Pfirsichgel | Minze

MANGO DREAM 8.50

Passionsfrucht | Mascarpone | Streusel

Go Follow us!

 @vandervalkgroningenhoogkerk  Van der Valk Hotel Groningen Hoogkerk

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

