



VAN DER VALK HOTEL GRONINGEN -
HOOGKERK

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

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)

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL

Saisonales 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

HÄHNCHEN-SATAY

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 KIRSCHEN

Kirschen | Vanilleeis | Spekulatius-Crumble | Schlagsahne

PANNA COTTA

Kaffeecreme | 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!

WEISSWEIN**M – SELECTION CHARDONNAY | CHILE**

Weich und fruchtig | Aprikose | tropische Früchte | blumig

5.50 27.50

LUNA DE ANA BLANCO | VERDEJO | SPANIEN

Limette | Fenchel | tropische Früchte | Grapefruitschalen

6.00 30.00

J. DE VILLEBOIS | SAUVIGNON BLANC | VAL DE LOIRE

Frisch | Zitrusfrüchte | grüne Früchte | Gras

7.00 35.00

ZIMMERMANN | GRUNER VELTLINER | ÖSTERREICH

Grüner Apfel | Pfirsich | leichter Pfeffer | milde Säure

6.75 33.75

SCHAUMWEIN**M – SELECTION | CUVÉE PRESTIGE | FRANKREICH**

Frisch & trocken | lebendige Perlage | Apfel | Zitrus

6.50 34.50

ROTWEIN**LUNA DE ANA TINTO | TEMPRANILLO | SPANIEN**

Schwarze Früchte | Vanille | Pfeffer

6.00 30.00

PINOT NOIR | FRANKREICH

Hellrot | rote Früchte | Kirschen | weiche Tannine

7.75 38.50

M-SELECTION | MERLOT | CHILE

Fruchtig | Brombeere | Pflaume | Schwarze Johannisbeere | Lakritze

5.50 27.50

RASTEAU BRESSY MASSON | RHONE | FRANKREICH

Grenache | schwarze Früchte | langer Abgang

8.00 39.50

ROSÉWEIN**LUNA DE ANA ROSADO DU BOBAL | SPANIEN**

Leicht | Erdbeere | Zitrusfrüchte | Rose

6.00 30.00

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 HÜHNERSUPPE 8.50


Pak Choi | Möhre | Sojasprossen


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

RINDERFILETSPIESS 29.50

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

PERLHUHN 27.50

Groninger Senfsoße | Drillinge |
Saisongemüse

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 Erdnussoße | 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

BEILAGEN

KARTOFFELMOUSSELINE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES 5.00

RIB EYE 30.00

Chimichurri | Saisongemüse | Gebackene
Kartoffel

Weintipp: Chateau Brassy Mason 8.00

OFFENE CORDON BLEU 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**

HÄHNCHEN-SATAY 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

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!

HAUPTGERICHTE FISCH

LACHS 28.50

Ravioli mit Pinienkernfüllung | Kräuter-Weißweinsauce | Queller | Zitrone

Weintipp: Sauvignon Blanc 7.00

HEILBUTT 26.50 | 21.50

Kartoffelmousseline | leicht pikante Tomatensoße | Tomate

TRIO VON FISCH 29.50

Lachs | Kabeljau | Garnelen | Kräuter-Weißweinsauce | Kartoffelmousseline

SCHOLLENFILETS 34.50 | 30.50

Remoulade | Petersilie | Zitrone | Gemüse

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

BURRATA 26.00

Tagliatelle | leicht pikante Tomatensoße | Basilikum | Balsamico

Weintipp: Gruner Veltliner 6.75

PILZ-RENDANG 22.50 | 19.50


Marinierter Fenchel | Safranreis | Cassava | Sauerkraut

BIETEN-BURGER 22.50

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

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!

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

GERÄUCHERTER LACHS 21.50
Mesclun | 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.



 Vegetarisch

 Vegan

 Auch als kleine Portion erhältlich

DESSERTS

DAME BLANCHE 9.50

Vanilleeis | Schokoladensoße | Schlagsahne

SÜSSE KIRSCH 7.50

Kirschen | Vanilleeis | Spekulatius-Crumble | Schlagsahne

VANILLE-BECHER 8.50

Vanilleeis | Karamellsoße | Stroopwafel | Schlagsahne

FRUCHTSORBET 9.00

Frisches Obst | Vanilleeis | Erdbeereis | Erdbeersoße | Schlagsahne

PANNA COTTA 9.50

Kaffeecreme | 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

Go Follow us!



@vandervalk
 groningenhoogkerk



Van der Valk
Hotel
Groningen
Hoogkerk



Van der Valk
Hotel
Groningen -
Hoogkerk



@valk.dra.ghk.txl