

VORSPEISEN

| | |
|---|------|
| Brotkorb | 6.9 |
| Brot gesalzene Butter extra natives Olivenöl Aceto balsamico | |
| Geräuchertes Rindfleisch Carpaccio | 18.5 |
| Trüffel schwarzwurzel Parmesan Rucola Pinienkerne sonnengetrocknete Tomaten Spargelspitzen | |
| Thunfisch Tataki | 19.5 |
| Wakame Wasabi Sesam Edamame Rettich | |
| Steak tartar | 18.5 |
| Rinderfilet Eigelb Rote Bete Sardine Kartoffel Pickle | |
|  Gurke Gazpacho | 16.5 |
| Vegan Asian Gelee Schaum knackig Borretsch Soja Gel | |
|  Caprese | 16.5 |
| Tomaten Buffalo Mozzarella Basilikum Olive Parmesan | |
| Langusten 3 Vorbereitungen | 29.5 |
| roh Bisque frittiert Curry Vanille Kaviar Blattgold | |
| Gambas Ceviche | 19.5 |
| Zitrusfrucht roter Pfeffer Koriander Avocado gerösteter Sesam Krustentiere | |



DIE FAVORITEN DES CHEFS

| | |
|---|-----------|
|  Ravioli Waldpilze | |
| Hausgemacht Parmesan RotweinSoße Trüffel Rucola Waldpilze | |
| Vorspeise | 18.5 |
| Zwischengericht | 13.5 |
| Hauptgericht | 25.5 |
| zusätzlich zu bestellen: | |
| frisch gehobelter Trüffel über die Ravioli | 9.5 |
| Verkostung des Chefs (zu bestellen für 2 Personen) | 32.5 p.p. |
| Eine schöne Kombination von Vorspeisen, die der Chef ausgewählt hat Fragen Sie unser Restaurant-Team nach weiteren Informationen | |

 VEGETARISCH



Fragen Sie unser Personal nach der Allergenkarte

V L O E D

HAUPTSPEISEN

| | |
|---|------|
|  Knollensellerie, proeftuin Noordwijk Vegan Palace honig Haselnuss Pastinake frische Kräuter | 28.5 |
| Rote Meerbarbe Filet Erbse Karotte Bouillabaisse Rouille Paprika | 32.5 |
| Seezunge Gebratenes Seezungenfilet gelbe Karotte Beurre blanc holländische Garnelen grüner Spargel Samphire | 39.5 |
| Black Cod Haselnuss Spinat Vadouvan Basilikum Aceto balsamico Limette Tomaten | 36.5 |
| Lammkarree Kartoffel kandierte Tomaten frische Kräuter Karotte Zitrusfrüchte | 32.5 |
| Entenbrustfilet Ente Palace Honig Zitrusfrüchte Pastinake frische Kräuter | 30.5 |
| Surf & Turf Rinderfilet 1/2e Hummer holländische Garnele Grüner Spargel Tomasu RotweinSoße | 49.5 |
| Hummer 1/2e Hummer holländische Garnele Grüner Spargel Tomasu RotweinSoße | 29.5 |



DIE FAVORITEN DES CHEFS

| | |
|---|-----------|
| Beef Wellington (zu bestellen für 2 Personen) Rinderlende Waldpilze Parmaschinken RotweinSoße Krustenteig Kartoffel | 39.5 p.p. |
|---|-----------|

BEILAGENGERICHTE

| | |
|--|------|
| frische Pommes mit Mayonnaise | 5.5 |
| frische Pommes mit Trüffelmayonnaise | 6 |
| frische Pommes mit Trüffelmayonnaise, frischem Trüffel und Parmesan | 14.5 |
| Pommes aus Süßkartoffeln mit Basilikum-Pesto und Parmesan | 6 |
| gegrillter grüner Spargel mit Kürbiskernöl | 6.5 |
| Salat | 6.5 |
| Mayonnaise | 1 |

 VEGETARISCH



Fragen Sie unser Personal nach der Allergenkarte

V L O E D

VORSPEISEN

Tomatensuppe

Tomaten | Rahm | Frühlingszwiebel | Crostini | Basilikum

9.5

Holländischer Garnelencocktail

Cocktailsauce | Zitrusfrüchte | Wachtelei | HeringKaviar

17.5

HAUPTSPEISEN

Alle Hauptgerichte (Valk Classics) werden mit Pommes und Salat serviert

Hamburger

Mit getreide gefüttert Rindfleisch | hausgemachtes Brioche Brötchen | Käse | Gurke | Tomate | rote Zwiebel | gebratener Speck

24.5

Satay

Hühnerkeule | Soja Soße | Satay Soße | Krabbenchips | süß-sauer | frittierte Zwiebeln

24.5

Wiener Schnitzel

Kalb | Panko | Erbse | Karotte | Knollensellerie | Rösti | Zitrusfrüchte | Tomaten | Ei | Anchovis

26.5

Rib Fingers

Iberico | Soja Soße | Steam Bun | süß-sauer | knusprige Zwiebel | Frühlingszwiebel

27.5

Rinderfilet

Rinderfilet | Grüner Spargel | Stroganoff-Soße

34.5

NACHSPEISEN

Dame blanche

Vanille Eiscreme | Schokolade Soße | Streusel | Atsina

10.5

NACHSPEISEN

der Tukan (zu bestellen für 2 Personen)

Mandel | Kekse | weiße Schokolade | Milkschokolade | dunkle Schokolade | Schokoladengelee | Blattgold

14.25 p.p.

Pistazie

Daquise | Praline | Vanille | Rahm | Basilikum | Ganache | weiße Schokolade

13.5

Mond

Mandarine | Vanille | Mousse | Brownie | Mango

14.5

Lemon pie

Zitrusfrüchte | Mandel | Kardamon | Merinque | Blattgold | Vanille

12.5

Schokolade

Vegan | glutenfrei | 3 x Schokolade | Himbeere

13.5

Käsesorten

Italien | Frankreich | Kletzenbrot | Trauben | Chutney | Luxuriöse Nüsse | Rucola
3 sorten 12.5 4 sorten 16 5 sorten 19.5

 VEGETARISCH



Fragen Sie unser Personal nach der Allergenkarte



JAPANISCHE YAKITORI

12.5

Vorspeise

Tomatensuppe

Hauptspeise

Yakitori-Spieße | Huhn | Nudeln | Gemüse | Sojabohnen | Garnelencracker | Gemüsesticks

Nachspeise

Kindereis

ENGLISCHE FISH AND CHIPS

12.5

Vorspeise

Tomatensuppe

Hauptspeise

Fish & Chips | Kabeljau | Pommes frites | Gemüsesticks | Remouladen Soße | Tomaten

Nachspeise

Kindereis

ITALIENISCHE PIZZA

12.5

Vorspeise

Tomatensuppe

Hauptspeise

Pizza | Margherita | Gemüsesticks | Salat | geriebener Käse

Nachspeise

Kindereis

HOLLÄNDISCHE HAUSMANNSKOST

10.5

Vorspeise

Tomatensuppe

Hauptspeise

Pommes frites mit Snack | wähl von: Fleisch- oder Gemüse kroketten, Käsestängel, Frikandel oder Chicken Nuggets | Gemüsesticks | Apfelmus | Mayonnaise

Nachspeise

Kindereis

Hauptgerichte können auch separat bestellt werden, Fragen Sie unser Restaurant-Team nach weiteren Informationen



WEINKARTE

Schaumweine:

| | pro Glas | pro Flasche |
|--|----------|-------------|
| Jaume Serra Cava, Penedes, Spanien <i>Trauben: Macabeo, Parellada, Xarello</i> Geschmack: Rund weich weiße Früchte Zitrusfrüchte | 6,95 | 24,95 |
| Deutz Brut Champagne 'Classic' Ay, Frankreich <i>Trauben: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i> Geschmack: Toast Marzipan reife Früchte | | 105 |
| Deutz brut Champagne, blanc de blancs 2017, Ay, Frankreich <i>Trauben: Chardonnay</i> Geschmack: Reife weiße Früchte Kumquats Zitrusfrüchte | | 205 |
| Pommery Champagne, Brut Silver <i>Trauben: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i> Geschmack: Zitrusfrüchte blumig rote Früchte | | 85 |
| Pommery Champagne, Brut Rosé <i>Trauben: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i> Geschmack: Sommerfrüchte | | 95 |

Süße Weißweine:

| | | |
|---|------|-------|
| M-Selection, Spanien <i>Trauben: Moelleux</i> Geschmack: reife gelbe Früchte | 4,75 | 23 |
| Johannes Egberts piesporter, Moezel, Deutschland <i>Trauben: Müller-Thurgau, Riesling</i> Geschmack: Pfirsich Melone | | 24,95 |

Trockene Weißweine:

| | | |
|---|------|------|
| M-Selection, Chile <i>Trauben: Chardonnay</i> Geschmack: Birne Aprikose tropische Früchte weiße Früchte | 4,75 | 23 |
| M-Selection, Südafrika <i>Trauben: Pinot Grigio</i> Geschmack: Melone Ananas tropische Früchte | 4,75 | 23 |
| Marqués de Cáceres Excellens, Rueda, Spanien <i>Trauben: Verdejo</i> Geschmack: Weiße Früchte Zitrusfrüchte Steinobst Grapefruit | 6,95 | 29,5 |



WEINKARTE

Trockene Weißweine:

| | pro Glas | pro Flasche |
|--|----------|-------------|
| Esk Valley, Wairau Valley, Neuseeland <i>Trauben: Sauvignon Blanc</i> Geschmack: Passionsfrucht Grapefruit Artischocke geschnittenes Gras | 7,5 | 32,5 |
| Touraine Les Eglantines, Loire, Frankreich <i>Trauben: Sauvignon Blanc</i> Geschmack: Tropische Früchte Zitrusfrüchte geschnittenes Gras | | 26,5 |
| Montgras Day One, Leyda Chile <i>Trauben: Chardonnay</i> Geschmack: Zitrusfrüchte Ananas tropische Früchte | | 29,95 |
| Jean Max Roger, Sancerre, Loire, Frankreich <i>Trauben: Sauvignon Blanc</i> Geschmack: Zitrusfrüchte Stachelbeere grüner Apfel exotische Früchte Mandel Birne | | 52,5 |
| Bernardus 'Griva Vineyard' California U.S.A <i>Trauben: Sauvignon Blanc</i> Geschmack: Grapefruit Limette tropische Früchte | | 55,95 |
| Aaldering WO, Stellenbosch, Südafrika <i>Trauben: Pinotage Blanc</i> Geschmack: Birne Granatapfelbeeren | | 56,5 |
| Bellingham old vine, Südafrika <i>Trauben: Chenin Blanc</i> Geschmack: Ananas Pfirsich Litschi Limette Vanille | | 36,5 |
| Bernardus Vinyards, Carmel Valley, U.S.A. <i>Trauben: Chardonnay</i> Geschmack: Pfirsich Litschi Karamell geröstete Eiche Zitrusfrüchte Vanille | | 69,5 |
| Dürnberg Rabenstein Reserve, Weinviertel, Österreich <i>Trauben: Grüner Veltliner</i> Geschmack: Birne Apfel mineralischer Abgang | | 62,5 |
| Domaine Vincent Dampt Chablis, Bourgogne, Frankreich <i>Trauben: Chardonnay</i> Geschmack: Tropische Früchte Apfel weißer Pfirsich Zitrusfrüchte | | 65 |
| Patriarche Père et Fils Meursault, Cote de Beaune, Frankreich <i>Trauben: Chardonnay</i> Geschmack: Toast Vanille Blumig Pfirsich Weißdorn | | 145 |



WEINKARTE

Rotweine:

| | pro Glas | pro Flasche |
|---|----------|-------------|
| M-Selection, Spanien <i>Trauben: Merlot</i> Geschmack: Schwarze Johannisbeere weiche Tannine | 4,75 | 23 |
| M-Selection, Chile <i>Trauben: Cabernet Sauvignon</i> Geschmack: Schwarze Früchte schwarze Paprika Eiche | 4,75 | 23 |
| Bellingham The Homestead Series, Paarl, Südafrika <i>Trauben: Shiraz</i> Geschmack: Schwarze Früchte Veilchen pfeffrig würzig | 7,5 | 35,95 |
| Hacienda el Ternerero Crianza Especial 2015, Rioja, Spanien <i>Trauben: Tempranillo</i> Geschmack: Schwarze Kirsche Pflaumen Lakritze Oliven | 8,95 | 45,95 |
| Casa Silva Reserva, Colchagua Valley, Chile <i>Trauben: Carmenere</i> Geschmack: Rote Früchte konfitürartig kräftig | | 26,5 |
| Dürnberg Falkenstein 2019, Weinviertel, Österreich <i>Trauben: Zweigelt</i> Geschmack: Sauerkirschen | | 35,95 |
| Alta Vista Estate Premium 2021, Mendoza, Argentinien <i>Trauben: Malbec</i> Geschmack: Rote Früchte Lakritz Lorbeer Kirschen Pflaumen Vanille | | 39,5 |
| Tommasi Ripasso Valpolicella Superiore DOC 2019, Veneto, Italien <i>Trauben: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella</i> Geschmack: Süßkirsche würzig Sultaninen | | 56,95 |
| Bernardus Santa Lucia Highlands 2019, Californië, U.S.A <i>Trauben: Pinot Noir</i> Geschmack: Rote Früchte Kräuternoten | | 81,5 |
| Château Montlbert Saint Emilion, Bordeaux, Frankreich <i>Trauben: Merlot, Cabernert Sauvignon, Cabernet Franc</i> Geschmack: Schwarze Früchte edle Tannine | | 95 |
| Arnaldo Rivera Undicicomuni Barolo <i>Trauben: Nebbiolo</i> Geschmack: Kirsche weicher Abgang | | 99,95 |



WEINKARTE

Rosé-Weine:

| | pro Glas | pro Flasche |
|---|----------|-------------|
| M-Selection, Südafrika <i>Trauben: Shiraz, Cinsault</i> Geschmack: Rote Beeren fruchtig | 4,75 | 23 |
| Toos Rosé, Provence, Frankreich <i>Trauben: Grenache, Cinsault, Syrah</i> Geschmack: Frisch fruchtig provenzalische Kräuter <i>Magnum fles 1,5L</i> | 7,50 | 37,5 85 |
| Guillaume, Languedoc-Roussillon, Frankreich Rosé <i>Trauben: Grenache</i> Geschmack: Fruchtig Birne Melone | | 28,95 |

Alkoholfreie Weine:

| | | |
|---|------|-------|
| Vive la Vie! , Languedoc, Frankreich <i>Trauben: Chardonnay</i> Geschmack: Weich holzig Mandel Butter Vanille | 4,75 | 19,95 |
| Vive la Vie!, Languedoc, Frankreich <i>Trauben: Cabernet Sauvignon</i> Geschmack: Rote Früchte schwarze Johannisbeere würzig | 4,75 | 19,95 |

Port

| | | |
|--|------|-------|
| Barros, White Port <i>Trauben: Verdelho, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho</i> Geschmack: Lebhaft Honig blumig getrocknete Feigen | 6,5 | 29,95 |
| Ramos Pinto Adriano Reserva Red <i>Trauben: Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca</i> Geschmack: getrocknete Früchte Walnuss Balsamico | 7,95 | 39,95 |
| Ramos Pinto Late Bottled Vintage 2017, Portugal <i>Trauben: Sousão, Tinta da Barca, Touriga Franca, Touriga Nacional</i> Geschmack: Schwarzkirsche dunkle Schokolade herzhaft | 9,5 | 55 |

