

MENU

VAN DER VALK HOTEL LEUSDEN

Lunch & diner



Van harte welkom in restaurant **Van der Valk Hotel Leusden**

In ons restaurant draait alles om lekker eten, gezelligheid en samen genieten. Of je nu aanschuift voor een uitgebreide lunch, een gezellig diner met familie of een avond bijkletsen met vrienden: bij ons ben je altijd welkom.

Op onze menukaart vind je een gevarieerde selectie gerechten, van vertrouwde klassiekers tot verrassende nieuwe smaken. Onze keuken bereidt ieder gerecht met zorg en aandacht, waarbij we zoveel mogelijk gebruikmaken van verse seizoensproducten en ingrediënten uit de regio. Zo proef je niet alleen wat het seizoen te bieden heeft, maar ook de smaken van onze mooie omgeving.

Tijdens een bezoek aan ons restaurant draait het om meer dan alleen lekker eten. Het gaat om samen aan tafel zitten, tijd maken voor elkaar en genieten van de kleine momenten. Met de vertrouwde gastvrijheid van Van der Valk zorgen we ervoor dat iedereen zich thuis voelt.

Heb je een allergie of speciale dieetwensen? Laat het ons gerust weten, we denken graag met je mee.

Neem plaats en voel je thuis.

Eetsmakelijk!



Tips & allergenen

Vegetarisch

Veganistisch

Chef's favorieten

Valk Classic

Lokaal product

Halal

Populair bij onze gasten

LEGENDA

- EI
- GLUTEN
- LUPINE
- MELK
- MOSTERD
- NOTEN
- PINDA'S
- SCHAALDIEREN
- SELDERIJ
- SESAMZAAD
- SOJA
- VIS
- WEEKDIEREN
- ZWAVEL

LUNCH

Soepen

TOMATENSOEP
Tomatensoep met plantaardige room en bieslook 9

POMPOENSOEP
Pompoensoep met een notencrunch en een vleugje kruidenolie 9

WILDBOUILLON
Wildbouillon met bospaddenstoelen en de kruidige smaak van dragon 9

Salades

CAESAR SALADE • KEUZE UIT KIP OF GAMBA
Klassieke caesar salade met little gem, gegrilde kip of gamba's, croutons, gekookt ei, Parmezaanse kaas, ansjovis en caesar dressing 19

SALADE NIÇOISE
Mediterrane salade met tonijn, ei, haricots verts, cherrytomaten, aardappel, zwarte olijven, rode ui, ansjovis en kappertjes op een bedje van little gem 19

SALADE WITLOF
Salade van witlof met peer, granaatappelpitjes, walnoten en karaktervolle blauwe kaas 17

Sandwiches

VALK KROKETTEN (EI, GLUTEN, LUPINE, MELK, MOSTERD, ZWAVELDIOXIDE)
De Valk-klassieker: krokante kroketten met een smeuïge vulling, geserveerd met mosterd 10

VALK TOSTI (GLUTEN, LUPINE, MELK, ZWAVELDIOXIDE)
Klassieke tosti, goudbruin gebakken op de plaat met ham en kaas, geserveerd met ketchup 10

CLUB SANDWICH (EI, GLUTEN, LUPINE, MELK, MOSTERD, ZWAVELDIOXIDE, SELDERIJ)
Klassieke club sandwich met kip, tomaat, komkommer, kaas, gebakken ei en truffelmayonaise, geserveerd met frietjes 19

CROQUE MONSIEUR (EI, GLUTEN, MELK)
Franse klassieker met ham, gesmolten kaas en een romige bechamelsaus 12

CROQUE MADAME (EI, GLUTEN, MELK)
Franse klassieker met ham, gesmolten kaas en romige bechamelsaus, met een gebakken spiegelei als topping 13

KIP PESTO (GLUTEN, MELK, NOTEN)
Ciabatta met smaakvolle combinatie van kip, groene pesto en gegrilde groenten 14

CARPACCIO (EI, GLUTEN, MELK, NOTEN)
Focaccia met carpaccio, truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitten 15

GEGRILDE GROENTEN (GLUTEN)
Ciabatta met kleurrijke selectie van gegrilde groenten en groene pesto 12

Specials

12-UURTJE VIS — EI, GLUTEN, LUPINE, MELK, MOSTERD, SELDERIJ, ZWAVELDIOXIDE, VIS
Combinatie van tomatensoep, tuna melt, broodje gerookte zalm met bieslookroomkaas en garnalenkroket 19

12-UURTJE VLEES — EI, GLUTEN, LUPINE, MELK, MOSTERD, ZWAVELDIOXIDE
Combinatie van tomatensoep, huisgemaakte eiersalade met pittige mayonaise, carpaccio en vleeskroket 18

POKÉ BOWL — EI, GLUTEN, LUPINE, MELK, SELDERIJ, ZWAVELDIOXIDE, VIS, SESAMZAAD
Kleurrijke bowl met noedels, avocado, mango, zeewier, radijs, gemarineerde ui, edamame, sperziebonen en sesam, geserveerd met sojasaus en naar keuze tofu, zalm of kip 22

PINSA MET BURRATA — EI, GLUTEN, LUPINE, MELK, ZWAVELDIOXIDE, VIS
Italiaans brood met kruidenolie, groene pesto en burrata, maak uw keuze uit: serranoham of gerookte zalm met kappertjes 19

CRISPY CHICKEN WRAP — GLUTEN, LUPINE, ZWAVELDIOXIDE
Rijkgevulde wrap met krokante kip, frisse komkommer, paprika en truffelmayonaise, geserveerd met coleslaw 15

FLAMMPIZZA TONIJN — GLUTEN, VIS, SOJA
Krokante bodem met tonijn, avocado en een pittige twist van wasabi 17

FLAMMPIZZA GEITENKAAS — GLUTEN, MELK, NOTEN
Krokante bodem met geitenkaas, zoete vijgen, walnoten en een vleugje honing 15

Eigerechten

UITSMIJTER — 11
Valk-klassieker met drie gebakken eieren,
naar wens geserveerd met kaas, ham en/of spek
+1 euro per beleg

BOERENOMELET — 12
Rijkgevulde omelet van versgeklopte eieren met spek,
aardappel, boontjes, ui en champignons

SHAKSHUKA MET TOAST — 15
Eieren in een warme saus van kruidige tomaten, paprika, ui
en rode peper, geserveerd met toast

OMELET ZALM — 15
Omelet van versgeklopte eieren met gerookte zalm en room



DINER

Voorgerechten

CARPACCIO (EI, MELK, NOTEN)
Dun gesneden carpaccio met truffelmayonaise, balsamico, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en cherrytomaten 18

LANDBROOD (EI, MELK, GLUTEN)
Italiaans kruidenbrood om samen van te genieten, geserveerd met boter, olijfolie, aioli en kruidenboter 9.5

PINSA MET BURRATA (MELK, GLUTEN)
Italiaans brood met kruidenolie, groene pesto en burrata, maak uw keuze uit: serranoham of gerookte zalm met kappertjes 19

PALING TOAST (GLUTEN, EI, VIS)
Gerookte paling op krokant geroosterd wit brood, gecombineerd met pittige mierikswortel en zalmforeleitjes 22

GRAVAD LAX (LUPINE, ZWAVELDIOXIDE, VIS, MOSTERD, SELDERIJ)
Gemarineerde verse zalm met een frisse mosterd-dillesaus en de subtiele kruidigheid van roze peperkorrels 18

POKÉ BOWL (EI, GLUTEN, LUPINE, MELK, SELDERIJ, ZWAVELDIOXIDE, VIS, SESAMZAAD)
Kleurrijke bowl met noedels, avocado, mango, zeewier, radijs, gemarineerde ui, edamame, sperziebonen en sesam, geserveerd met sojasaus en naar keuze tofu, zalm of kip 22

Soepen

TOMATENSOEP (ZWAVELDIOXIDE)
Tomatensoep met plantaardige room en bieslook 9

POMPOENSOEP (NOTEN, SELDERIJ)
Pompoensoep met een notencrunch en een vleugje kruidenolie 9

WILDBOUILLON (SELDERIJ, GLUTEN, MELK)
Wildbouillon met bospaddenstoelen en de kruidige smaak van dragon 9

Salades

CAESAR SALADE • KEUZE UIT KIP OF GAMBA (EI, GLUTEN, MELK, MOSTERD, VIS, SCHAALDIEREN)
Klassieke caesar salade met little gem, gegrilde kip of gamba's, croutons, gekookt ei, Parmezaanse kaas, ansjovis en caesar dressing 19

SALADE NIÇOISE (EI, VIS, MOSTERD)
Mediterrane salade met tonijn, ei, haricots verts, cherrytomaten, aardappel, zwarte olijven, rode ui, ansjovis en kappertjes op een bedje van little gem 19

SALADE WITLOF (MELK, NOTEN, MOSTERD, ZWAVELDIOXIDE)
Salade van witlof met peer, granaatappelpitjes, walnoten en karaktervolle blauwe kaas 17

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN

Special **PAPPARDELLE HERTENRAGOUT** GLUTEN SELDERIJ ZWAVELDIOXIDE
Brede pastalinten met hertenragout, gecombineerd met gepofte trostomaatjes en zilveruitjes 27

HALAL **KIPSATE** GLUTEN LUPINE SESAMZAAD PINDA'S
Spies van malse kippendij met satésaus, frisse atjar en kroepoek 25

VARKENSHAAS MOSTERD MELK
Varkenshaas met spek, geserveerd met gebakken champignons, ui en een romige mosterdsaus 24

TOURNEDOS GLUTEN MELK

150 gr	200 gr
29.5	34

Tournedos van runderhaas (150 of 200 gram), geserveerd met een saus naar keuze: peper-, champignon- of stroganoffsaus

CHATEAUBRIAND – VOOR 2 PERSONEN GLUTEN MELK
Runderhaas van 450 gram om samen van te genieten, geserveerd met gebakken champignons, ui en twee sauzen naar keuze: peper-, champignon- of stroganoffsaus 69

SCHNITZEL SELECTIE

Voor de echte schnitzelliefhebber! Geniet van onze goudbruin gebakken schnitzel, heerlijk krokant van buiten en mals van binnen

SCHNITZEL EI GLUTEN LUPINE
Gepaneerde schnitzel met een krokante korst, geserveerd met een saus naar keuze: peper-, champignon- of stroganoffsaus 23

SCHNITZEL LEUSDEN EI GLUTEN LUPINE MELK SELDERIJ ZWAVELDIOXIDE
Schnitzel op Leusdense wijze: gepaneerd, met bolognesesaus en gegratineerd met gesmolten kaas 24

VIS GERECHTEN

TONIJN WASABI VIS SESAMZAAD SOJA
Tonijn met een Aziatische twist, geserveerd met groentespaghetti met teriyakisaus, sesamzaadjes en wasabi 28

ZALM RISOTTO VIS SELDERIJ MELK
Zalm met risotto, gepofte trostomaatjes en wittewijnsaus 28

ZEEBAARS VIS SCHAALDIEREN LUPINE MELK SELDERIJ ZWAVELDIOXIDE MOSTERD
Zeebaarsfilet met gamba's, geserveerd op een frisse aardappelsalade en kruidige chimichurri 28

DORADE SCHAALDIEREN MELK VIS
Dorade met een stamppotje van rucola, Hollandse garnaaltjes en antiboise 26

VEGA GERECHTEN

PAPPARDELLE OESTERZWAM GLUTEN SELDERIJ SOJA
Brede pastalinten met stoof van oesterzwammen en jackfruit, geserveerd met een volle rode jus en gepofte trostomaatjes 23

RISOTTO MET SHAKSHUKA SELDERIJ
Risotto met warme kruidige tomatensaus met paprika, ui en een pittige twist van rode peper 23

STAMPPOT BOERENKOOL SOJA MOSTERD
Vegetarische variant op de Hollandse klassieker, met boerenkool, aardappelpuree, vegetarische spekjes en worst en frisse piccalilly 23

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet

Bijgerechten

ZOETE AARDAPPELFRIET — 8
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en versgeraspte Parmezaanse kaas

GEBAKKEN AARDAPPELS — 4
Op grootmoeders wijze goudbruin gebakken aardappeltjes in roomboter, geserveerd met mayonaise

BOSPEENTJES — 6
Bospeentjes geglaceerd in roomboter, honing en frisse granaatappelpitjes

STOOFPEERTJES — 6
Zachte stoofpeertjes, ambachtelijk bereid in onze eigen keuken

HUISGEMAAKTE SALADE — 4
Frisse salade voor bij het hoofdgerecht

ROERBAK GROENTE — 4
Kleurrijke selectie van groenten, gebakken in kruidenboter

Desserts

DAME BLANCHE (EI, MELK, NOTEN)
Drie bollen vanille-ijs met pecannoten, slagroom, krokante chocoladeparels, geserveerd met warme chocoladesaus 10

VALK SORBET
Frisse combinatie van drie smaken sorbetijs, geserveerd met vers seizoensfruit en slagroom 10

BROWNIE (EI, GLUTEN, MELK, NOTEN)
Warme chocoladebrownie met een bol hazelnootijs 11

CRÈME BRÛLÉE (MELK, EI)
Franse klassieker met een vanillecrème en een krokant laagje gekaramelliseerde rietsuiker, geserveerd met slagroom 11

COUPE TWIX (GLUTEN, LUPINE, MELK, ZWAVELDIOXIDE)
Combinatie van witte chocolade-ijs en gezouten karamelijs, overgoten met chocolade- en karamelsaus en afgemaakt met stukjes Twix 11

WINTERTAARTJE (MELK, EI)
Winters taartje met warme appelcompote, rozijnen en een bol kaneelijs 11

BONBONS & TRUFFEL ASSORTIMENT (MELK, SOJA, NOTEN)
Drie verfijnde chocoladelekkernijen met een krokante kletskop, perfect voor bij de koffie 5

KAASPLANKJE (MELK, GLUTEN, ZWAVELDIOXIDE)
Smaakvolle selectie kazen, geserveerd met vijgenbrood, appelstroop en druiven 15

SUGGESTIE: BARROS RUBY PORT
Volle, fruitige port met rijke tonen van bosbessen, bramen en rozijnen, een mooie combinatie met de kazen 6