

MENU

VAN DER VALK HOTEL LEUSDEN

Arrangement

Tips & allergenen

Heb je een allergie? Meld dit tijdig bij onze collega's zodat onze keuken hier rekening mee kan houden.

Vegetarisch

Veganistisch

Chef's favorieten

Valk Classic

Lokaal product

Halal

Populair bij onze gasten

Scan de QR-code voor de allergenenkaart:

VAN DER VALK
HOTEL LEUSDEN
AMERSFOORT

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!



Soepen

TOMATENSOEP
Tomatensoep met plantaardige room en bieslook

POMPOENSOEP
Pompoensoep met een notencrunch en een vleugje kruidenolie

WILDBOUILLON
Wildbouillon met bospaddenstoelen en de kruidige smaak van dragon

Voorgerechten

LANDBROOD
Italiaans kruidenbrood om samen van te genieten,
geserveerd met boter, olijfolie, aioli en kruidenboter

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

GRAVAD LAX
Gemarineerde verse zalm met een frisse mosterd-dillesaus
en de subtiele kruidigheid van roze peperkorrels

CARPACCIO
Dun gesneden carpaccio met truffelmayonaise, balsamico,
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en cherrytomaten

Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade

VLEESGERECHTEN

PAPPARDELLE HERTENRAGOUT
Brede pastalinten met hertenragout, gecombineerd met gepofte trostomaatjes en zilveruitjes

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

SCHNITZEL LEUSDEN
Schnitzel op Leusdense wijze: gepaneerd, met bolognesesaus en gegratineerd met gesmolten kaas

HALAL **KIPSATE**
Spies van malse kippendij met satésaus, frisse atjar en kroepoek

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

TOURNEDOS | *+ meerprijs van €9.5*
Tournedos van runderhaas | 200 gram
geserveerd met een saus naar keuze: peper-, champignon- of stroganoffsaus

VEGA GERECHTEN

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

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

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

VIS GERECHTEN

TONIJN WASABI
Tonijn met een Aziatische twist, geserveerd met groentespaghetti met teriyakisaus, sesamzaadjes en wasabi

ZALM RISOTO
Zalm met risotto, gepofte trostomaatjes en wittewijnsaus

DORADE
Dorade met een stamppotje van rucola, Hollandse garnaaltjes en antiboise

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

Bijgerechten

ZOETE AARDAPPELFRIET
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en versgeraspte Parmezaanse kaas 8

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

BOSPEENTJES
Bospeentjes geglaceerd in roomboter, honing en frisse granaatappelpitjes 6

STOOFPEERTJES
Zachte stoofpeertjes, ambachtelijk bereid in onze eigen keuken 6

ROERBAK GROENTE
Kleurrijke selectie van groenten, gebakken in kruidenboter 4

Desserts

DAME BLANCHE
Drie bollen vanille-ijs met pecannoten, slagroom, krokante chocoladeparels, geserveerd met warme chocoladesaus

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

CRÈME BRÛLÉE
Franse klassieker met een vanillecrème en een krokant laagje gekaramelliseerde rietsuiker, geserveerd met slagroom

WINTERTAARTJE
Winters taartje met warme appelcompote, rozijnen en een bol kaneelijs