

MENU

VAN DER VALK HOTEL LEUSDEN

Diner

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

DINER

Voorgerechten

CARPACCIO 18
Dun gesneden carpaccio met truffelmayonaise, balsamico, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en cherrytomaten

LANDBROOD 9.5
Italiaans kruidenbrood om samen van te genieten, geserveerd met boter, olijfolie, aioli en kruidenboter

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

PALING TOAST 22
Gerookte paling op krokant geroosterd wit brood, gecombineerd met pittige mierikswortel en zalmforeleitjes

GRAVAD LAX 18
Gemarineerde verse zalm met een frisse mosterd-dillesaus en de subtiele kruidigheid van roze peperkorrels

POKÉ BOWL 22
Kleurrijke bowl met noedels, avocado, mango, zeewier, radijs, gemarineerde ui, edamame, sperziebonen en sesam, geserveerd met sojasaus en naar keuze tofu, zalm of kip

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

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN

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

KIPSATE
Spies van malse kippendij met satésaus, frisse atjar en kroepoek 25

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

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

150 gr	200 gr
29.5	34

CHATEAUBRIAND – VOOR 2 PERSONEN
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
Gepaneerde schnitzel met een krokante korst, geserveerd met een saus naar keuze: peper-, champignon- of stroganoffsaus 23

SCHNITZEL LEUSDEN
Schnitzel op Leusdense wijze: gepaneerd, met bolognesesaus en gegratineerd met gesmolten kaas 24

VIS GERECHTEN

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

ZALM RISOTTO 28
Zalm met risotto, gepofte trostomaatjes en wittewijnsaus

ZEEBAARS 28
Zeebaarsfilet met gamba's, geserveerd op een frisse aardappelsalade en kruidige chimichurri

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

VEGA GERECHTEN

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

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

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

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 — 10
Drie bollen vanille-ijs met pecannoten, slagroom, krokante chocoladeparels, geserveerd met warme chocoladesaus

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

BROWNIE — 11
Warme chocoladebrownie met een bol hazelnootijs

CRÈME BRÛLÉE — 11
Franse klassieker met een vanillecrème en een krokant laagje gekaramelliseerde rietsuiker, geserveerd met slagroom

COUPE TWIX — 11
Combinatie van witte chocolade-ijs en gezouten karamelijs, overgoten met chocolade- en karamelsaus en afgemaakt met stukjes Twix

WINTERTAARTJE — 11
Winters taartje met warme appelcompote, rozijnen en een bol kaneelijs

BONBONS & TRUFFEL ASSORTIMENT — 5
Drie verfijnde chocoladelekkernijen met een krokante kletskop, perfect voor bij de koffie

KAASPLANKJE — 15
Smaakvolle selectie kazen, geserveerd met vijgenbrood, appelstroop en druiven

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