

DINER



DINERKAART

VAN DER VALK HOTEL LEUSDEN - AMERSFOORT

KOUDE VOORGERECHTEN COLD STARTERS

VITELLO TONATO 12,50

Gebakken kalfsmuis | kappertjes | rucola |
tonijnmayonaise

Sliced veal | capers | rocket | tuna mayonnaise

CARPACCIO 11,50

Ossenhaas | Grana Padano | pijnboompitten | rucola |
pesto of truffelmayonaise

*Beef carpaccio | Grana Padano | pine nuts | rocket | pesto or truffle
mayonnaise*

TRIO HOLLANDSE GARNALEN 13,50

Garnalen kroket | garnalen bisque | garnalen cocktail

Dutch shrimp croquette | shrimp bisque | shrimp cocktail

TONIJN TATAKI 12,50

Tonijn | wakame | salade | sojadressing

Tuna | wakame | salad | soy dressing

BIETENTARTAAR 9,50 

Tartaar | biet | Parmezaan kletsop | walnoten | balsamico

Beetroot tartare | Parmesan bisquit | walnuts | balsamic

WARME VOORGERECHTEN HOT STARTERS

GROENE ASPERGES 9,50 

Gegrilde asperges | Parmezaan | balsamico

Grilled asparagus | Parmesan | balsamic

GAMBA'S 10,50

Gamba's | Japanse broodkruim | oosterse sojasaus | zoetzure
komkommer

*King prawns | Japanese breadcrumb | Oriental soy sauce | sweet and sour
cucumber*

SHORTRIBS 13,50 

Short ribs | rund | rozemarijn | Jack Daniels BBQ saus

Short ribs | beef | rosemary | Jack Daniels BBQ sauce

Heeft u speciale dieetwensen of bent u ergens
allergisch voor? Vraag naar onze allergenenkaart
of raadpleeg één van onze medewerkers.

*In case you have allergies or follow a special diet, please ask the
serving staff to explain our allergenic guide.*

Wij serveren onze salades ook als maaltijdsalade

We also serve our salads as a main course

Supplement +3,50

SOEPEN SOUP

TOMATENSOEP 6,00 

Pomodori tomaat | basilicum | room

Pomodori tomato | basil | cream

BLOEMKOOISOEP 6,50 

Bloemkool | truffel | bosui

Cauliflower | truffle | spring onion

AZIATISCHE BOUILLON 6,50 

Bouillon | mie | taugé | ei | bosui | sojasaus

Broth | mie | bean sprouts | egg | spring onion | soy sauce

GARNALEN BISQUE 7,50

Garnalen | cognac | room

Prawns | cognac | cream

SALADES SALADS

PARELCOUSCOUS 11,50 

Parelcouscous | edamamebonen | feta | zongedroogde
tomaat | pecannoten | rucola

*Couscous | edamame beans | feta cheese | sundried tomato |
pecan nuts | rocket*

TONIJN 13,50 

Tonijn | kappertjes | ei | mesclun | zoetzure komkommer

Tuna | capers | eggs | mesclun salad | sweet and sour cucumber

ORIENTAL BEEF 13,50

Ossenhaas | paprika | taugé | cashewnoten | sojasaus

Beef tenderloin | paprika | bean sprouts | cashews | soy sauce

CAESAR 12,50

Romeinse sla | kip | ei | spek | ansjovis | croutons |
caesar dressing

*Romaine lettuce | chicken | egg | bacon | anchovy | croutons |
caesar dressing*

GEITENKAAS 11,50 

Geitenkaas | peer | rode biet | walnoten | balsamico

Goat cheese | pear | beetroot | walnuts | balsamic

CARPACCIO 13,50

Ossenhaas | Grana Padano | pijnboompitten | rucola |
pesto of truffelmayonaise

*Beef carpaccio | Grana Padano | pine nuts | rocket | pesto or truffle
mayonnaise*

VLEESGERECHTEN MAIN COURSES MEAT

SCHNITZEL 18,50

Gepaneerde schnitzel | spek | champignon | ui | champignonsaus

Breaded schnitzel | bacon | mushroom | onion | mushroom sauce

SPARERIBS 18,50

Huisgemaarineerde spareribs | gepofte aardappel | cocktailsaus | knoflooksaus | BBQ saus

Marinated pork spare ribs | jacket potato | cocktail sauce | garlic sauce | BBQ sauce

TOURNEDOS 24,50

Tournedos | saus naar keuze *

*Beef tenderloin | choice of sauce **

HARRY'S BURGER 18,50 

Black Angus burger | briochebrood | spek | rode ui | augurk | tomaat | cheddar | sla | gebakken ei | Harry's saus | friet

Black Angus beef burger | brioche bun | bacon | red onion | pickle | tomato | cheddar | lettuce | fried egg | Harry's sauce | fries

VARKENSHAAS 18,50

Varkenshaas | brie | spek | saus naar keuze *

*Pork tenderloin | Brie | bacon | choice of sauce **

CHATEAUBRIAND 26,50

Ossenhaas | saus naar keuze *

*Beef tenderloin | choice of sauce **

CHICKEN TERIYAKI 19,50

Kippendijen | gewokte groente | noedels | cashewnoten | Teriyakisaus

Chicken thighs | stir-fried vegetables | noodles | cashews | Teriyaki sauce

ENTRECÔTE 23,50

Entrecôte | groene asperges | gepofte tomaat | jus

Entrecôte | green asparagus | jacket tomato | gravy

PARELHOEN SUPREME 19,50

Parelhoen | parelcouscous | Port jus

Guinea fowl | couscous | Port wine gravy

* SAUS NAAR KEUZE | SAUCE OF CHOICE

Pepersaus | pepper sauce

Champignonsaus | mushroom sauce

Stroganoffsaus | stroganoff sauce

Mayonaise / ketchup 0,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade. Alle garnituren kunt u naar wens bijbestellen. Wenst u gebakken aardappelen of warme groente? Laat het ons gerust weten

All our main courses are served with fries and salad. Would you like an extra serving of fries or salad or do you prefer oven baked potatoes or seasonal vegetables? Please let us know.

VISGERECHTEN MAIN COURSES SEAFOOD

VANGST VAN DE WEEK

CATCH OF THE WEEK

dagprijs

daily price



Elke week wisselende visgerechten

Weekly changing seafood dish

DORADE 23,50

Doradefilet | venkel | witte wijnsaus

Dorade fillet | fennel | white wine sauce

ZALM 21,50

Zalmfilet | beurre blanc | spinazie

Pan fried salmon fillet | beurre blanc | spinach

ZEETONG 34,50

Zeetong in roomboter | citroen | remouladesaus

Sole pan fried in butter | lemon | tartar sauce

SLIPTONGEN 22,50

Drie sliptongen | citroen | remouladesaus

Three baby soles | lemon | tartar sauce


VEGETARISCHE GERECHTEN VEGETARIAN COURSES

PASTA MET TRUFFEL 18,50 

Tagliatelle | truffelsaus | kastanjechampignon |

Parmezaan | rucola

Tagliatelle | truffle sauce | chestnut mushroom | Parmesan | rocket

POMPOENTAART 17,50 

Pompoen | prei | tofu | gepofte tomaat

Pumpkin | leek | tofu | jacket tomato

GROENTEBURGER 17,50 

Groenteburger | mediterrane groente | sla

| cheddar | augurk | tomatensalsa | friet

Veggieburger | mediterranean vegetables | lettuce |

cheddar | pickle | tomato salsa | fries



Deze gerechten zijn of kunnen vegetarisch voor u worden bereid.

Dishes with this symbol are vegetarian or can be served as a vegetarian dish.



Een tip van onze chef

Chef's recommendation

DESSERTKAART

RABARBERTAART

8.50

Rabarber | Harde Wenerdeeg | mango ijs
Rhubarb | puff pastry | mango ice cream

CRÊPE SUZETTE

9.75

Klassiek recept | sinaasappelsaus | vanille ijs | Grand Marnier
Classic recipe | orange sauce | vanilla ice cream | Grand Marnier

CHOCOLADETAART

8.50

Chocolade | frambozen ijs
Chocolate | raspberry ice cream

VALK SORBET

7.50

Vers fruit | bananen, aardbeien en vanille ijs | slagroom
Fresh fruit | banana, strawberry and vanilla ice cream | whipped cream

DAME BLANCHE

6.50

Vanille ijs | slagroom | chocoladesaus
Vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce

KAASPLATEAU

9.75

Brie | Reypenaar | Tête de Moine | Castello Blue | krentebrood | appelstroop
Brie | Reypenaar | Tête de Moine | Castello Blue | raisin bread | apple syrup

KOFFIE COMPLEET

7,00

**Keuze uit koffie, thee, espresso of cappuccino
met diverse friandises**

*Choose from coffee, tea, espresso or cappuccino
with different kind of sweets*

SPECIALE KOFFIE

7.75

Koffie met likeur en slagroom

Coffee with liqueur and whipped cream

Keuze uit

Irish whiskey | Tia Maria | Amaretto | Dom Benedictine

WIJNKAART

WITTE WIJNEN

TERRASSES DU SUD - CHARDONNAY

In de neus: peer, abrikoos en tropisch fruit, gevolgd door florale tonen.
In de mond: frisse zuren, gekenmerkt door wit steenfruit, rond en vol.
Uitstekend als aperitief, met wit vlees of vis.
Of om gewoon met elkaar van te genieten tijdens een borrel.

Glas

| 3.75 |

Fles

| 19.50 |

TERRASSES DU SUD - MOELLEUX

Een helder gele kleur, met een hint van citrus en bloemen.
De zoete maar toch elegante smaak vormen het karakter van deze
Witte wijn. De wijn is zeer geschikt om als aperitief te drinken
Maar past ook bij salades en koude voorgerechten.

| 3.75 |

| 19.50 |

DOMAINE DU TARIQUET - SAUVIGNON BLANC - FRANKRIJK / GASCOGNE

Deze heerlijk, licht frisse witte wijn, is gemaakt van 100% Sauvignon Blanc druiven
uit het zuidwesten van Frankrijk. De wijn kenmerkt zich door een fruitige neus van
rijpe druiven, grapefruit en een hint van mineralen. De wijn heeft een fris,
soepele ronde afdronk en zeer geschikt als aperitief of bij vis en wit vlees.

| 4.25 |

| 22.50 |

JOHANN MULLNER - GRÜNER VELTLINER - OOSTENRIJK / KREMSTAL

De wijngaard Spiegel, waar deze Grüner Veltliner vandaan komt, is een van de
mooiste van het Kremstal. Rijp wit fruit, goede zuren, citrus, grapefruit en ananas.
Lange, een prettige afdronk met wat witte peper na.
Dat zorgt voor Een mooie stevige een Grüner Veltliner met karakter en diepgang.

| 4.50 |

| 23.50 |

TERRE DEL BAROLO - ROERO ARNEIS - ITALIË / PIËTMONT

Deze wijn afkomstig uit de Langhe vallei gelegen tussen Alba en Barolo,
is een typerende witte wijn uit Noord Italië. Voor de liefhebber van iets anders dan
Chardonnay of Sauvignon Blanc een absolute aanrader. Met tonen van Perzik, peren
noten, amandelen en kruiden een veelzijdige wijn.

| 29.50 |

VILLA MARIA - PINOT GRIGIO - NIEUW ZEELAND / MARLBOROUGH

Een heerlijk aromatisch Nieuw Zeelandse Pinot Grigo, gemaakt volgens
klassieke Italiaanse stijl. In de geur rijpe peren en rozijnen.
De smaak geeft duidelijke tonen van meloen, abrikozen en honing.
De wijn is heerlijk bij wit vlees en gevogelte, maar ook bij een pasta met gamba's.

| 31.00 |

DOMAINE GERARD TALMARD - MACON BLANC - FRANKRIJK / BOURGOGNE

Deze Bourgogne Chardonnay is mooi rond en lekker zacht van smaak.
Roomboter, perzik, honing en rozijnen zijn het decor van deze levendige wijn.
De aantrekkelijke zuren en een lichte frisheid in de finale maken deze wijn
helemaal af. Deze Macon Blanc is perfect bij koude voorgerechten.

| 34.50 |

RODE WIJNEN

	Glas	Fles
TERRASSES DU SUD - MERLOT Deze wijn heeft een elegant donkerpaarse kleur. De smaak is harmonieus en droog met tonen van zwarte bessen en drop. Een volle, ronde wijn met een uitstekende afdronk vormen het karakter van deze Merlot. Ook wel gezien als een allermans vriend.	3.75	19.50
DOMAINE FONT SANTE - CÔTES DU RHÔNE - FRANKRIJK / RHÔNE Een heerlijk levendig en sappige wijn uit het Rhône gebied, gemaakt van twee druivenrassen (Syrah/Grenache) die elkaar perfect aanvullen. De wij is heerlijk elegant met in de geur duidelijk rood fruit en aardbei. Dit is een goede begeleider bij koude voorgerechten, kip, varkens,- en kalfsvlees.	4.50	23.50
BODEGA SOTTANO CLASICO - MALBEC - ARGENTINIË / MENDOZA Een prachtige donkerrode kleur met veel diepgang en rijkdom. Tonen van Cassis, koffie, chocolade en specerijen zorgen samen voor een prachtige complexiteit. De wijn heeft mooie uitgebalanceerde houttonen en ronde tannines. Deze wijn is uitermate geschikt bij rood vlees.	4.75	26.50
MARQUÉS DE CÁCERES - RIOJA - SPANJE / CRIANZA Een mooie volle complexe wijn met fijne tannines. In de geur van de wijn komt voornamelijk aardbei, rode kers en de vanille goed naar boven. In de smaak valt vooral het elegante karakter op, maar ook het fruit is duidelijk aanwezig. Wat kruiden in combinatie met vanille en houttonen vormen deze wijn.		22.50
LAROCHE - PINOT NOIR - FRANKRIJK / LANGUEDOC Een lichte en fruitige wijn met een lange afdronk, rijkelijk en toch zacht met kruidige tonen. De wijn is steenrood van kleur en heeft een geur van kruidig rode bessen. In de mond vindt men zachte, soepele, frambozen aroma's met zachte tannines. Deze wijn is veelzijdig en ook geschikt voor bij een salade.		28.50
SELEZIONE FABIANO - RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO - ITALIË / VERONA Ripasso Staat garant voor krachtige wijnen die toch heel fruitig blijven. Deze wijn is daar een uitstekend voorbeeld van, rijpe pruimen en zwarte kersen voeren de fruitige boventoon in deze wijn. Verleidelijk en zacht met een mooie balans van zuren is dit een absolute aanrader.		36.50
BOSCHENDAL - SHIRAZ - ZUID AFRIKA / FRANSCHHOEK Deze wijn heeft een robijnrode kleur en een geur van royaal rood fruit, zwarte bessen en pepertonen. Een weelderige smaak waarin moerbeien, pruimen naast kruidige houttonen volledig tot hun recht komen. De afdronk is lang en fruitig met zachte tannines. Heerlijk bij vlees.		39.50

ROSÉ WIJNEN

TERRASSES DU SUD - GRENACHE

Een prachtige roze rosé uit Zuid-Afrika. Aroma's van rood fruit, gesuikerde snoepjes en een hint van peer vormen het karakter van deze wijn. Deze fruitige maar toch stevige rosé is ideaal als aperitief, maar ook zeer geschikt bij salades of lichte gerechten met kip en varkensvlees.

Glas
| 3.75 |

Fles
| 19.50 |

"TOOS" ROSÉ - CÔTES DU PROVENCE - FRANKRIJK / PROVENCE

Een zomerse, licht roze, rosé uit de Luberon in Frankrijk. Fris en fruitig met duidelijke tonen van aardbeien en verse kersen vormen het karakter van deze heerlijk rosé. De wijn is geweldig als aperitief maar past ook uitstekend bij een schotel met vis of kip en salades.

| 4.50 |

| 23.50 |

MOUSSERENDE WIJNEN

JAUME SERRA BRUT - CAVA - SPANJE / CATALUNYA

Mooi bleekgeel van kleur. Dit is een cava met een stevige mousse, maar de belletjes blijven heel fijn. Lekker aromatisch en fris. In de smaak rond en zacht, levendig en goede zuren. Aangenaam wit fruit, met citrus en appel. Heerlijk verfrissend, mooie mousserende wijn.

Glas
| 4.25 |

Fles
| 21.50 |

POMMERY BRUT ROYAL - CHAMPAGNE - FRANKRIJK / CHAMPAGNE

Deze fris en levendige, zijn de eigenschappen van deze fijne Champagne. Hij heeft een geur van citrusvruchten en wilde bloemen gecombineerd met kleine rode vruchten. De smaak is zuiver, zonder droog te zijn, een perfecte begeleider voor als u iets te vieren heeft.

| 59.50 |

POMMERY BRUT ROSÉ - CHAMPAGNE - FRANKRIJK / CHAMPAGNE

De geur van kleine rode vruchten wekt een vol, fris en vrolijk gevoel op. Deze subtiele rosé Champagne is een perfecte begeleider bij wit vlees, vis en schaaldieren. Hij heeft een zeer fruitige karakter en dat maakt deze champagne geweldig om te drinken, zelfs bij het dessert.

| 69.50 |

DESSERT WIJNEN

WELTEVREDE OUMA SE WYN WHITE - ZUID-AFRIKA / ROBERTSON

Heel duidelijk een Muscaat wijn. Aangenaam open en aromatisch, bloesem, citrus, honing en ook rozijnen. Mooi krachtig maar met voldoende zuren in de finale. Lekker zoet, vol en rijk, maar zeker niet te zwaar.

Glas
| 3.50 |

Fles