

DINER

DINERKAART

Geachte gast,

Wij zijn verheugd u te mogen verwelkomen in ons á la carte restaurant.

Van der Valk Hotels & Restaurants is opgericht in 1929 door Martinus & Rie van der Valk. De eerste vestiging - De Gouden Leeuw -, gelegen op een strategische locatie voor handelsreizigers tussen Den Haag en Leiden, was al snel een groot succes. Op de vraag waarom het restaurant maar liefst 7 dagen in de week geopend was, antwoordde hij steevast: "Omdat de week geen 8 dagen telt." De basis van de Van der Valk-formule ligt nog altijd bij onze visie op gastvrijheid. De instelling en ondernemersgeest van de familie is nog steeds een voorbeeld voor de jongere generatie(s) 'Valken'. Met gedrevenheid, passie en een gezonde dosis Hollandse nuchterheid treden wij in de voetstappen van onze voorouders.

Onze keukenbrigade staat garant voor de kwaliteit van verschillende internationale gerechten uit alle windstreken, die tijdens uw diner in ons restaurant geserveerd worden. We bieden u een frequent wisselende menukaart, passend bij het seizoen. Indien u vanwege dieetwensen niet in staat bent sommige producten te nuttigen, verzoeken wij u dit aan te geven bij één van onze medewerkers.

Met gastvrije groet,

Tom & Danielle
en
Team Van der Valk Leusden - Amersfoort



Toekan favoriet
Toucan favorite



Wijntip
Wine recommendation



Deze gerechten zijn of kunnen vegetarisch voor u worden bereid
Dishes with this symbol are vegetarian or can be served as a vegetarian dish

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 our friendly staff to explain our allergenic guide.

Koude voorgerechten COLD STARTERS

- BROODPLANKJE** 5,75
Kruidenboter | aioli | tapenade
Herb butter | aioli | tapenade
- CARPACCIO** 11,50
Rundercarpaccio | Grano Padano | pijnboompitten | rucola | pesto of truffelmayonaise / Beef carpaccio | Grano Padano | pine nuts | rocket | pesto or truffle mayonnaise
 LAROCHE - PINOT NOIR
- PARMAHAM** 12,50
Vijgencompote | granaatappel | walnoot | mesclun | balsamico
Fig compote | pomegranate | walnut | mesclun | balsamic
 TERRASSES DU SUD - GRENACHE ROSÉ
- VIS TRIO** 13,50
Curry kokossoep met garnalen | zalmartaar | garnalenkroket
Curry soup with coconut and shrimps | salmon tartare | Dutch shrimp croquette
- TONIJN TATAKI** 12,50
Verse tonijn | wakame | sojadressing | edamame bonen | salade
Fresh tuna | wakame | soy dressing | edamame beans | salad
 DOMAINE DU TARIQUET - SAUVIGNON BLANC
- HOLLANDSE GARNALEN** 12,50
Garnalen | cocktailsaus | citroen | peterselie
Shrimps | cocktail sauce | lemon | parsley
- BURRATA** 9,50
Mozzarella | tomatensalsa | basilicumolie | rucola | crostini
Mozzarella | tomato salsa | basil oil | rocket | crostini

Warme voorgerechten HOT STARTERS

- GROENE ASPERGES** 9,50
Gegrilde asperges | Grana Padano | balsamico
Grilled asparagus | Grana Padano | balsamic vinegar
 CASA SILVA RESERVA - VIOGNIER
- GAMBA'S** 10,50
Gamba's | Japanse broodkruim | zoetzure komkommer | sesam | sojasaus
King prawns | Japanese breadcrumb | sweet and sour cucumber | sesame | soy sauce
 ESK VALLEY - PINOT GRIS
- PULLED PORK** 8,75
Pulled pork | hoisinsaus | salade
Pulled pork | hoisin sauce | salad

Soepen SOUPS

COURGETTESOEP Courgette gerookte zalm room <i>Zucchini smoked salmon cream</i>	7,00	🌱
CURRYSOEP Curry kokos koriander <i>Curry coconut coriander</i>	7,00	🌱
GROOTMOEDERS SOEP Kip groenten bouillon <i>Chicken vegetables broth</i>	7,00	
POMODORI TOMATENSOEP Pomodori tomaat basilicum room <i>Pomodori tomato basil cream</i>	6,50	🌱 🍷

Salades SALADS

CAESAR Kip romeinse sla ei spek croutons Parmesaan Caesar dressing <i>Chicken romaine lettuce egg bacon croutons Parmesan cheese Caesar dressing</i>	12,50	
🍷 CASA SILVA RESERVA - VIOGNIER		
VEGA BOWL Rijst feta avocado gegrilde groenten kikkererwten mesclun linzen edamame bonen kruidenolie <i>Rice feta avocado grilled vegetables chickpeas mesclun lentils edamame beans herbal oil</i>	11,50	🌱
TONIJN DUO Tonijnsalade verse tonijn kappertjes ei mesclun zoetzure komkommer edamame bonen sesam dressing <i>Tuna salad fresh tuna capers eggs mesclun sweet and sour cucumber edamame beans sesame dressing</i>	13,50	
🍷 TERRASSES DU SUD - GRENACHE ROSÉ		
AZIATISCHE SALADE Bavette cashew munt komkommer rode ui chimichurri <i>Flank steak cashew mint cucumber red onion chimichurri</i>	14,50	
🍷 TERRASSES DU SUD - MERLOT		
GEITENKAAS Geitenkaas crumble peer walnoten balsamico <i>Goat cheese crumble pear walnuts balsamic vinegar</i>	12,50	🌱
🍷 DOMAINE DU TARIQUET - SAUVIGNON BLANC		
CARPACCIO Rundercarpaccio Grana Padano pijnboompitten rucola pesto of truffelmayonaise <i>Beef carpaccio Grana Padano pine nuts rocket pesto or truffle mayonnaise</i>	13,50	
🍷 LAROCHE - PINOT NOIR		

Wij serveren onze salades ook als maaltijdsalade.
We also serve our salads as a main course.

Supplement +3,50

Vleesgerechten MAIN COURSES MEAT

SPARERIBS Huisgemarineerde spareribs gepofte aardappel knoflooksaus BBQ saus <i>Marinated pork spareribs jacket potato garlic sauce BBQ sauce</i>	19,50	
SCHNITZEL Schnitzel citroen saus naar keuze * <i>Schnitzel lemon sauce of choice *</i>	18,50	🍷
SCHNITZEL LEUSDEN Schnitzel spek champignon ui kaas <i>Schnitzel bacon mushroom onion cheese</i>	19,50	🍷
VARKENSHAAS Varkenshaas saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of stroganoffsaus <i>Pork loin sauce of choice: pepper sauce, mushroom sauce or stroganoff sauce</i>	19,50	🍷
🍷 TERRASSES DU SUD - MERLOT		
CHICKEN TERIYAKI Kippendijen noedels groene asperges broccoli taugé kroepoek <i>Chicken thighs noodles green asparagus broccoli bean sprouts prawn crackers</i>	19,50	
🍷 ESK VALLEY - PINOT GRIS		
HARRY'S BURGER Black Angus burger brioche bol spek rode ui augurk tomaat cheddar sla gebakken ei Harry's saus zoete aardappel friet <i>Black Angus beef burger brioche bun bacon red onion pickle tomato cheddar cheese lettuce fried egg Harry's sauce sweet potato fries</i>	19,50	
TOURNEDOS Tournedos saus naar keuze * <i>Beef tenderloin choice of sauce *</i>	25,50	
🍷 TERRE DEL BAROLO - BARBERA D'ALBA		
BAVETTE Bavette getrancheerd roseval aardappels saus naar keuze * <i>Flank steak carved roseval potatoes choice of sauce *</i>	24,50	
🍷 LAROCHE - PINOT NOIR		
RIBEYE Ribeye groene asperges Roseval aardappels saus naar keuze * <i>Ribeye green asparagus Roseval potato sauce of choice *</i>	28,50	
🍷 BODEGA SOTTANO CLÁSICO - MALBEC		
CHATEAUBRIAND <i>per 2 personen</i> Ossenhaas saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of stroganoffsaus <i>Beef tenderloin sauce of choice: pepper sauce, mushroom sauce or stroganoff sauce</i>	49,50	
🍷 TERRE DEL BAROLO - BARBERA D'ALBA		

SAUS NAAR KEUZE | SAUCE OF CHOICE
Pepersaus | pepper sauce
Champignonsaus | mushroom sauce
Stroganoffsaus | stroganoff sauce
Jus van rode wijn | red wine gravy

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade. Alle garnituren kunt u naar wens bijbestellen. Wenst u gebakken aardappelen of warme groenten? 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

HEILBOT	24,50	
Heilbot citroen kruidenkorst groene asperges dillesaus <i>Halibut lemon spice crust green asparagus dill sauce</i>		
 ESK VALLEY - PINOT GRIS		
ZALM	21,50	
Gebakken zalmfilet sesam sojasaus <i>Pan fried salmon fillet sesame soy sauce</i>		
 CASA SILVA RESERVA - VIOGNIER		
SLIPTONG	22,50	
Sliptong roomboter citroen remouladesaus <i>Baby sole pan fried in butter lemon tartar sauce</i>		
 DOMAINE DU TARIQUET - SAUVIGNON BLANC		
GAMBA CURRY	21,50	
Curry rijst gamba's peper bloemkool paprika sperziebonen bosui cassave chips <i>Curry rice gambas pepper cauliflower paprika green beans spring onion cassava crisps</i>		
ZEETONG	34,50	
Zeetong gebakken roomboter remouladesaus citroen <i>Dover sole panfried butter tartar sauce lemon</i>		
 ESK VALLEY - PINOT GRIS		

Vegetarische gerechten VEGETARIAN COURSES

SPAGHETTI	18,50	
Truffelsaus champignons courgette Grana Padano rucola <i>Truffle sauce mushrooms zucchini Grana Padano rocket</i>		
 LAROCHE - PINOT NOIR		
GROENTECURRY	17,50	
Curry courgette bloemkool paprika sperziebonen bosui rijst cassave chips <i>Curry zucchini cauliflower pepper green beans spring onion rice cassava crisps</i>		
 CASA SILVA RESERVA - VIOGNIER		
GROENTEBURGER	18,50	
Groenteburger brioche bol mediterraanse groente sla cheddar augurk tomatensalsa zoete aardappel friet <i>Vegetable burger brioche bun Mediterranean vegetables lettuce cheddar cheese pickle tomato salsa sweet potato fries</i>		

DESSERTKAART

VALK SORBET	7,50	
Vers fruit vanille-ijs aardbeienijs bananenijs slagroom <i>Fresh fruit vanilla ice cream strawberry ice cream banana ice cream whipped cream</i>		
CITROENTAARTJE	8,50	
Citraen crème crumble meloen sorbet-ijs <i>Lemon cream crumble melon sorbet ice cream</i>		
PASSIEVRUCHT PANNACOTTA	8,75	
Pannacotta mango-ijs meringue <i>Pannacotta mango ice cream Meringue</i>		
CRÈME BRÛLÉE	9,50	
Crème brûlée van pistache witte chocolade-ijs <i>Crème brûlée of pistachio white chocolate ice cream</i>		
DAME BLANCHE	6,50	
Vanille-ijs chocoladesaus slagroom <i>Vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream</i>		
MONT BLANC	7,00	
Vanille-ijs chocoladesaus advocaat slagroom <i>Vanilla ice cream chocolate sauce eggnog whipped cream</i>		
KAASPLATEAU	9,75	
Brie Reypenaer Rochebaron Castello Blue krentenbrood appelstroop <i>Brie Reypenaer Rochebaron Castello Blue raisin bread apple syrup</i>		
 WELTEVREDE OUMA SE WYN WHITE - ZUID-AFRIKA / ROBERTSON		
KOFFIE COMPLEET	7,00	
Keuze uit koffie, thee, espresso of cappuccino met diverse friandises <i>Choose from coffee, tea, espresso or cappuccino with different kind of sweets</i>		
SPECIALE KOFFIE	7,75	
Koffie met likeur en slagroom <i>Coffee with liqueur and whipped cream</i>		
Keuze uit: Irish whiskey Tia Maria Amaretto Dom Benedictine		