



— VOORWOORD —

Beste gast,

Allereerst van harte welkom in het restaurant van Van der Valk Hotel Leusden-Amersfoort. Een restaurant waarbij gastvrijheid hoog in het vaandel staat en dat al vijf generaties lang.

In de afgelopen jaren zien we vele trends in onze menukaart voorbijkomen. Denk hierbij aan sousvide of fusion gerechten. Maar ook zien we vaak gerechten met Aziatische invloeden voorbijkomen. De huidige menukaart trend is meer gericht op duurzaam en gezond met oog voor lekkere gerechten. Vegetarisch is weer hip en veganistische gerechten zijn terug van weggeweest.

Zoals een grote kok ooit heeft gezegd je kan nooit naar alle monden koken maar we doen ons best. Zo is deze kaart ook gemaakt met Valk klassiekers maar ook met oog naar de toekomst!

Vragen over diëten en allergieën zijn tegenwoordig geen probleem meer. Deze zijn vaak verwerkt in de kaart, bijvoorbeeld onze soepen zijn lactose glutenvrij en vegan verkrijgbaar. Zo proberen wij steeds meer in te spelen op de vraag van onze gasten, en daar doen we het voor, de gast op 1 zetten.

Ik wens u een gezellige dag toe en een fijne maaltijd namens het keukenteam en mijzelf.

Eet smakelijk!

Jan van Oeveren

Chef-Kok



2 of 3 GANGEN

SOEPEN



TOMATENSOEP

Pomodoro tomaten | Gehaktballetjes | Peterselie



POMPOEN-CURRYSOEP

Pompoen | Curry | Rijst | Citroengras | Koriander

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN RUND

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | Pijnboompitten |
Cherrytomatjes | Rucola

GEMARINEERDE ZALM

Graved lax | Grove mosterd | Dille | Citroen



HALLOUMI

Halloumi | Gemarineerde komkommerlinten | Little gem | Papadum |
Naanbrood | Yoghurt

VISGERECHTEN

Onze chef werkt met dagverse vis

GEBAKKEN ZALM

Gebakken zalm | Garnalensaus | Gekookte aardappelen | Garnaltjes

GEBAKKEN KABELJAUW

Gebakken kabeljauw | Hoisinsaus | Gember | Sesamzaadjes

VEGAN



PASTA BOLOGNESE VEGAN

Lint pasta | Vegan tomatensaus | Vegan kaas | Gegrilde groenten



Deze gerechten zijn vegetarisch



Deze gerechten zijn vegan of vegan verkrijgbaar



2 of 3 GANGEN

VLEESGERECHTEN

SCHNITZEL

Gepaneerde schnitzel | Saus naar keuze: peper-, champignon, of stoganoffsaus | 220 gram

KALF BLANQUETTE

Gestoofd kalfsvlees | Mosterd | Bospaddenstoelen | Room

KIPSATÉ BALI

Kippendijen | Gegrilde ananas | Cassave kroepoek | Zoetzuur | Satésaus | Friet

Onze chef heeft bewust gekozen voor kippendijen. Deze zijn mals maar kunnen tijdens het garen rosé blijven. Uw saté blijft hierdoor mals en is niet meer rauw.

SALADES

Ook verkrijgbaar met calorie-arme dressing

CEASAR SALADE KIP

Little gem | Parmezaanse kaas | Gebakken spek | Tomaat | Kip haasjes | Gekookt ei | Rode ui | Croutons

CEASAR SALADE GAMBAS

Little gem | Parmezaanse kaas | Gebakken spek | Tomaat | Gambas | Gekookt ei | Rode ui | Croutons

DESSERT

DAME BLANCE

Vanille ijs | Warme chocoladesaus | Slagroom

PANNA COTTA KARAMELSAUS

Panna cotta | Bastogne | Karamelsaus | Speculaasijds

CHOCOLADEMOUSSE

Chocolademousse | Witte chocoladeroomijs | Slagroom

VALK SORBET

3 smaken sorbet ijs | Vers fruit | Slagroom

