

Het voorwoord van
DE

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

2- OF 3- GANGENDINER

Opties

2-GANGEN-MENU 32.5

3-GANGEN-MENU 36.5

Soepen

Tomatensoep 
pomodori tomaten | room | basilicum

Knolselderijsoep    
room | soepstengel | serranoham

Soep van de week
vraag onze collega's voor de soep van de week

Voorgerechten

Landbrood     
gevuld met gedroogde tomaat | olie | aioli | kruidenboter

Buikspek met mosterd     
gegaarde buikspek | gezoete zuurkool | noten crumble |
mosterd mayonaise

Graved lax    
gemarineerde verse zalm | mosterd | zeezout | dille

Carpaccio     
rundercarpaccio | pesto of truffelmayonaise | parmezaanse kaas | rucola |
cherrytomaat | pijnboomspitten



DIEETWENSEN?

 - vegan

 - vega

2- of 3-
GANZEN

2- OF 3- GANGENDINER

Salades

Poké bowl

keuze uit: tonijn, zalm of kip | avocado | zeewier | edamame boontjes | broccoli | sesamzaad | rijst | sriracha mayonaise

Buddha bowl

zoete pompoen | black beans | koriander | avocado | jalapeños | pompoenzaden | guacamole

Vis

Gebakken zeebaars

zeebaars filet | opgekruide aardappel | kruidenolie

Gepocheerde scholfilet

gepocheerde scholfilet | aardappel | tomberry's | zeewier | kreeftenschuim

Vlees

Varkenshaas

gebakken varkenshaas | saus naar keuze: peper-, champignon- of stroganoffsaus

Kalfstoof

huisgemaakte kalfstoof | mosterdsaus | room | rijst

Schnitzel

gepaneerde schnitzel | saus naar keuze: peper-, champignon- of stroganoffsaus

Kipsate

kippendijen | 300 gram | satésaus | gebakken uitjes | taugé | salade | kroepoek



DIEETWENSEN?

 - vegan

 - vega

2- OF 3- GANGENDINER

Vega

Rode bieten burger      
uienringen | relish saus | sweet pickle

Risotto      
rode biet | fetakaas | pijnboompitten | kruidenolie

Spaghetti      
spaghetti | bospaddenstoelen | basilicum | plantaardige room

Bijgerechten


Zoete aardappelfriet  6
truffelmayonaise | parmezaanse kaas

Groente van de dag 4
keuze uit:
• rode bietjes met ui
• broccoli
• groentemix van paprika, wortel en haricots verts

Salade 4
huisgemaakte salade

Gebakken aardappels 5
gebakken aardappels

Dessert

Dame blanche      
vanille ijs | pecan noten | warme chocoladesaus

Valk sorbet 
3 smaken sorbet ijs | vers fruit | slagroom

Avocado ijs  
gezoet tortillabakje | gezouten popcorn | karamel saus

Huisgemaakt yoghurt-kaneel ijs      
verwerkt met tutti frutti | stooferen

Coupe Twix      
witte chocolade ijs | gezouten karamelijs | chocoladesaus | karamelsaus

2- of 3-
GANZEN



DIEETWENSEN?

 - vegan

 - vega