

VALK  
TO GO

VAN DER VALK

AFFHAAL



EAT, DRINK & CELEBRATE

# VOORGERECHTEN

## KANT EN KLAAR

### Garnalencocktail

Hollandse garnalen | cocktailsaus | sjalot  
tomatenkrokant | little gem | cress

€8.00

\*\*\*

### Groene Aspergesoep

Groene asperge | pulled chicken

€6.50

\*\*\*

### Ossenhaas Carpaccio

Pesto | Parmezaanse kaas  
pijnboompitten | kappertjes | tomaat

€7.50

\*\*\*

### Tonijn Sashimi

Wakame | geroosterde sesamdressing | gepofte quinoa

€12.50

\*\*\*

### Gerookte Kipsalade

Avocado | tomaat | ei | croutons | Parmezaanse kaas  
bacon | Caesardressing

€10.00

\*\*\*

### Gerookte Zalmsalade

Soja bonen | rode ui | kappertjes  
limoendressing | zoetzure komkommer

€10.00

\*\*\*

### Rode Bietsalade

Rode biet | feta | walnoten | frambozendressing

€10.00

\*\*\*

### Zalm Tartaar

Zoetzure groenten | dragon | rijstkrokant

€9.50

\*\*\*

### Tom Kha Kai

Pulled chicken | oesterzwam | bosui

€7.00

\*\*\*

### Tomaten-groentesoep

Gehaktballetjes

€6.50

\*\*\*

### Stokbrood

Met smeersels | heksenkaas | boter

€5.50

# HOOFDGERECHTEN TO GO

## Zalmfilet \*\*\*

Romige zwarte rijst | groene asperges | doperwten | zongedroogde tomatensaus

Bereiding: **1.** Oven voorverwarmen op 180 graden

**2.** 15 Minuten garen in het midden van de oven (inclusief deksel)

**3.** 2 Minuten laten rusten

**€16.00**

\*\*\*

## Surf & Turf \*\*\*

Runderhaasbiefstuk | garnalen | Hasselback aardappelen | tuinbonen | truffeljus

Bereiding: **1.** Oven voorverwarmen op 180 graden

**2.** 15 Minuten garen in het midden van de oven (inclusief deksel)

**3.** 2 Minuten laten rusten

**€21.50**

\*\*\*

## Kabeljauw \*\*\*

Gebakken in Parmaham | aardappelmousseline | tuinerwten | Beurre Rouge saus

Bereiding: **1.** Oven voorverwarmen op 180 graden

**2.** 15 Minuten garen in het midden van de oven (inclusief deksel)

**3.** 2 Minuten laten rusten

**€17.50**

\*\*\*

## Eendenborst \*\*\*

Krokant gebakken | pastinaakcrème | sojabonen | anijschampignon | dragonjus

Bereiding: **1.** Oven voorverwarmen op 180 graden

**2.** 13 Minuten garen in het midden van de oven (inclusief deksel)

**3.** 2 Minuten laten rusten

**€17.50**

\*\*\*

## Sukadesteak \*\*\*

Gefermenteerde knoflookjus | Roseval aardappeltjes | geroosterde botermais

Bereiding: **1.** Oven voorverwarmen op 180 graden

**2.** Rare: 10 min Medium: 13 min Well done: 16 min (inclusief deksel)

**3.** 2 Minuten laten rusten

**€19.50**

\*\*\*

## Lamsfilet & Lamskotelet \*\*\*

Couscous | Ras el Hanout | sinaasappel | muntsaus

Bereiding: **1.** Oven voorverwarmen op 180 graden

**2.** 15 Minuten garen in het midden van de oven (inclusief deksel)

**3.** 2 Minuten laten rusten

**€17.00**

\*\*\*

## Chateaubriand \*\*\*

Ossenhaas voor 2 personen (500 gr) | aardappeltjes | gegrilde groenten | stroganoff saus

Bereiding: **1.** Oven voorverwarmen op 180 graden

**2.** Rare: 12 min Medium: 15 min Well done: 18 min (inclusief deksel)

**3.** 2 Minuten laten rusten

**€39.50**

\*\*\* Deze gerechten dient u zelf nog te bereiden in de oven

# HOOFDGERECHTEN

## TO GO

### **Vegetarische Saté \*\*\***

Pindasaus | kroepoek | atjar | seroendeng

- Bereiding: **1.** Oven voorverwarmen op 180 graden  
**2.** 15 Minuten garen in het midden van de oven (inclusief deksel)  
**3.** 2 Minuten laten rusten

**€16.00**

\*\*\*

### **Poké bowl**

Kip, zalm of vegetarisch | edamame | wakame | zoetzure komkommer | mais | avocado | lente-ui  
sojasaus | furikake | mango | radijs

**€17.50**

\*\*\* Deze gerechten dient u zelf nog te bereiden in de oven



## KINDERMENU

### **Voorgerecht**

Tomatensoep

\*\*\*

### **Hoofdgerecht**

#### **Zalmfilet \*\*\***

Aardappelpuree | snoepgroenten | appelmoes  
OF

#### **Sparerib \*\*\***

Krieltjes | snoepgroenten | appelmoes  
OF

#### **Groentenlasagne \*\*\***

Diverse soorten groenten

- Bereiding: **1.** Oven voorverwarmen op 180 graden  
**2.** 15 Minuten garen in het midden van de oven  
(inclusief deksel)  
**3.** 2 Minuten laten rusten

\*\*\*

### **Nagerecht**

Aardbeien met chocolademousse

**€12.50**

\*\*\* Deze gerechten dient u zelf nog te bereiden in de oven

## DESSERTS

### **Aardbeien Romanoff**

Amaretti koekje

**€6.50**

\*\*\*

### **Cheesecake**

Gekonfijte sinasappels | frambozen

**€6.50**

\*\*\*

### **Brownie & Framboos**

Witte chocolademousse

**€6.50**

\*\*\*

### **Kaasplateau**

Diverse soorten kaas

**€8.75**