


# Willkommen im Van der Valk Hotel Arnheim

## Saisonale Küche

Unsere Speisekarte wird sorgfältig aus frischen und saisonalen Zutaten unter der Leitung von Chefkoch Roy Volkers.

## 3-Gänge-Menü

Neben den à la carte Gerichten bieten wir auch die Möglichkeit ein schmackhaftes 3-Gänge-Menü zusammenzustellen für nur € 39,50 pro Person zusammenzustellen. Die zur Auswahl stehenden Gerichte sind mit unserem Erkennungslogo gekennzeichnet.  Hotelgäste mit einem 3-Gänge-Menü-Gutschein können aus diesen Gerichten wählen.

## Allergien oder Diätvorschriften?

Unsere Küche arbeitet mit den 14 häufigsten Allergenen.  
Gluten | Ei | Fisch | Erdnuss | Nüsse | Soja | Laktose | Krebstiere | Weichtiere | Sellerie | Senf | Sesamsamen | Sulfit | Lupine

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Bitte teilen Sie uns dies mit, damit wir Ihnen helfen können, die richtige Wahl zu treffen.

Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Unser Team ist gerne für Sie da.

Im Namen des gesamten Teams,

*Guten Appetit*



## WIJNKAART

Deze wijnkaart is met zorg samengesteld door onze sommelier Mark Bergevoet en bevat zowel klassieke als moderne wijnen. Van Frankrijk, Libanon, Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland.

Onze sommelier heeft buiten de wijnkaart ook nog speciale wijnen, die perfect passen bij de gerechten van vandaag en uw persoonlijke voorkeuren. Aarzel niet om ernaar te vragen; hij deelt graag zijn aanbevelingen!

### Champagne

#### Pommery "Brut Silver" | Frankrijk

Elegante geuren van peer, citrus en toast. Een aangename frisheid en een delicate bubbel met wat romigheid in de finale.

0,75 | 70,00

1,5 L | 125,00

#### Pommery "Brut Rosé Royal" | Frankrijk

Een heerlijk zachte champagne gemaakt van Pinot Noir. Verkwikkend als aperitief maar ook een goede begeleider van lichte visgerechten.

0,75 L | 72,50

### WIJN VAN HET MOMENT

Elke seizoen presenteren we een zorgvuldig gekozen witte of rode wijn die perfect past bij het seizoen en onze menukaart. Vraag ernaar bij onze medewerkers of bekijk de seizoenswijn bij de entree.



## HUISWIJN M-SELECTION

4,75 | 23,50

### M-Selection | Wit | Sauvignon Blanc

Elegante, florale aroma's met citrusfruit. Zeer levendige, maar zachte smaak.

4,75 | 23,50

### M-Selection | Wit | Chardonnay

Aroma's van boomgaardfruit, vooral peer en abrikoos. Hinten van tropisch fruit en bloemen.

4,75 | 23,50

### M-Selection | Wit | Pinot Grigio

Mild, rond en kruidig met hinten van meloen en amandel. Heeft een klein zoetje.

4,75 | 23,50

### M-Selection | Wit | Blanc Moelleux (zoet)

Lekker rijp geel fruit in de neus. De smaak is knisperend fris en heerlijk zoet.

4,75 | 23,50

### M-Selection | Rosé

Rijke aroma's van rood bessenfruit en perensnoepjes.

4,75 | 23,50

### M-Selection | Rood | Merlot

Aantrekkelijke aroma's van bramen en hinten van drop. Een smakelijk palet van rijp fruit en zachte afdronk.

4,75 | 23,50

### M-Selection | Rood | Cabernet Sauvignon

Aroma's van zwarte en rode bessen. De smaak is rijk en krachtig.

6,00 | 27,50

### M-Selection | Mousseerend | Cuvée Prestige

Fris, delicaat, droog, levendige bubbels, appel en citrus.



## WIT

- 27,50 **Grüner Veltliner | Sepp Moser | Oostenrijk**  
Biodynamisch, met een heldere, pure smaak, gemaakt van de meest aangeplante druif van Oostenrijk.  
Druivensoort: Grüner Veltliner
- 32,50 **Weissburgunder | Stefan Winter | Rheinhessen**  
Een frisse, sappige droge witte wijn uit Duitsland, licht mineralig met een ronde afdronk.  
Druivensoort: Weissburgunder
- 33,50 **Pinot Bianco, Ca'Bolani | Friuli | Italië**  
Heerlijke frisse wijn met tonen van tropisch fruit, die door rijping op gistcellen een kruidig en vol karakter krijgt.  
Druivensoort: Pinot Bianco
- 34,50 **Custoza, Monte del Frà | Veneto | Italië**  
Geurige, sappige droge witte wijn, heerlijk bij gevogelte en pastagerechten.  
Druivensoort: Garganega, Trebbiano Toscano en Cortese
- 35,00 **Chardonnay DMZ | Stellenbosch | Zuid-Afrika**  
De druiventeler van 'De Morgenzon' is ervan overtuigd dat het laten klinken van Barokmuziek de druivenstokken stimuleert, wat resulteert in de allerbeste druiven.  
Druivensoort: Chardonnay
- 36,50 **Hāhā Sauvignon Blanc | Marlborough | Nieuw-Zeeland**  
"Hāhā" betekent "smakelijk en weelderig" in de Maori-taal. De smaak is fris en fruitig, met tonen van kruisbes, mango, limoen en passievrucht.  
Druivensoort: Sauvignon Blanc
- 62,50 **Pouilly Fuissé "Vieilles Vignes" | Domaine Jacques Saumaize**  
Een complexe witte Bourgogne met tonen van gekonfijte appel, abrikoos en brioche. Perfect bij zalm, pastagerechten en licht gevogelte.  
Druivensoort: Chardonnay



## ROOD

- 24,50 **Negroamaro Privata | Cantine Due Palme | Apulië | Italië**  
Zachte, volle wijn uit Zuid-Italië met tonen van rood fruit en eikenhout. Perfect bij milde vleesgerechten.  
Druivensoort: Negroamaro
- 34,50 **Old Vine Zin | Brazin | Lodi | Verenigde Staten**  
Een heerlijke zwoele en kruidige rode wijn. Heerlijk voor bij wild of stevige vleesgerechten.  
Druivensoort: Zinfandel
- 37,50 **Zweigelt | Willy Bauer | Burgenland | Oostenrijk**  
Een heldere, zuivere rode wijn van de bekendste Oostenrijkse druif, met een lichtpaarse kleur en frisse tonen van kers en aardbei.  
Druivensoort: Zweigelt
- 57,50 **Domaine de Bargylus 2015 | Mount Bargylus | Syrië**  
Een krachtige topwijn uit een onbekend wijnland, met 12 maanden houtlagering. Stevig, tanninerijk en vol van smaak.  
Druivensoort: Syrah, Cabernet Sauvignon en Merlot
- 72,50 **Chateau Musar 2018 | Bekaa Valley | Libanon**  
Een krachtige wijn met een unieke smaak, na zes jaar kelder rijping vrijgegeven. Perfect bij stevig vlees of wild.  
Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Cinsault en Carignan
- 110 **Pinot Noir | Kosta Browne | Russian River Valley | Verenigde Staten**  
Deze prijswinnende Californische Pinot Noir blinkt uit in subtiliteit. Kruidige houttonen, afgewisseld met verleidelijk bosfruit en een hint van salmiak.  
Druivensoort: Pinot Noir



## MITTAGSGERICHTE

Von 11 Uhr bis 17 Uhr.

- 13,50 **Mittag Snack** | Tomatensuppe | Krokette  
| Mini gesundes Sandwich
- 14,50 **Rinder-Carpaccio** | Italienisches  
Brötchen | Pesto | Parmesankäse |  
Rucola | Pinienkerne
- 14,50 **Eier Benedict** | Sauerteig | Räucherlachs  
| Avocado | pochiertes Ei | Hollandaise-  
Sauce
- 14,50 **Caprese** | Sauerteig | Burrata | Tomate |  
Basilikum ✓
- 12,50 **Camembert** | aus dem Ofen | Brot |  
Salat ✓
- ab 9,50 **Strammer max oder Omelett** |  
Schinken, Käse, Speck, Roastbeef und  
Lachs nach Wahl
- 10,50 Wahlweise Weiß- oder Schwarzbrot  
**Kroketten auf Brot** | zwei Rinder  
kroketten | Senf  
Wahlweise Weiß- oder Schwarzbrot  
Auch vegetarische Optionen verfügbar ✓  
Auch glutenfrei verfügbar ☯
- 14,50 **BLT Sandwich** | Speck | Salat | Tomate |  
Trüffelmayonnaise
- 16,50 **Bento Box** | Lachs-Sashimi | Thunfisch |  
Dimsum | orientalischer Salat
- 18,50 **Smashburger** | Cheddar | Brioche-Brot |  
Jalapeno | Speck | jung römischer salat |  
Zwiebel | Barbecue-Soße | Pommes
- 17,50 **Vegetarischer Burger auf  
Pflanzenbasis** | Beyond Meat | Brioche-  
Brot | Cheddar | Little Gem | Jalapeno |  
Zwiebel | Chipotle-Mayonnaise |  
Pommes ✓

## SANDWICH

- 8,50 **Klassisch** | Schinken | Käse
- 9,50 **Spanisch** | Chorizo | Käse | Tomate |  
Zwiebel | Aioli
- 9,50 **Sunrise** | Cheddar | Speck |  
sonnengetrocknete Tomaten
- 9,50 **Thunfisch Melt** | Thunfisch | Zwiebel |  
Käse | Pesto
- 9,50 **Vega** | Ziegenkäse | Walnuss | Honig ✓

## SALATE

- 14,50 **Caesar-Salat** | Römischer Salat |  
Parmesan | knuspriges Hähnchen |  
Dressing
- 15,50 **Ozean Salat** | Garnele | geräucherter  
Lachs | Limette | Rettich
- 14,50 **Ziegenkäsesalat** | Kürbis | Walnuss ✓
- 16,50 **Poké-bowl** | Reis | Avocado | Mango  
Gurke | Ingwer | Wakame | Sojabohnen  
| Knuspriges Hähnchen oder Lachs  
nach Wahl



## KINDERKARTE

- 5,50 **Kindersandwich** | Schinken und /oder  
Käse
- 5,50 **Kinder-Tomatensuppe**
- 5,50 **Krokette** | 1 Krokette | Weiß- oder  
Schwarzbrot



### 3-Gänge-Menü


Neben den Gerichten à la carte bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, ein schmackhaftes 3-Gänge-Menü für nur 39,50 € pro Person zusammenzustellen.

Die zur Auswahl stehenden Gerichte sind mit unserem erkennbaren Toekan-Logo gekennzeichnet. 

Hotelgäste mit einem **Essensgutschein für ein 3-Gänge-Menü** können aus diesen Gerichten wählen.

#### VORSPEISEN

Abendessen täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr

-  8,00 **Toskanische Tomatensuppe** | Crème fraîche | Fleischbällchen
-  8,00 **Suppe der Saison**  
unsere Servicepersonal informieren Sie gerne!
- 5,50 **Frisch gebackenes Brot** | mit Butter und Dip 
-  14,50 **Peking Ente** | Pfannkuchen | Gurke | Frühlingszwiebel | Pfeffer | Hoisin-Sauce
-  14,50 **Rinder-carpaccio** | Pesto | Parmesan Rucola | Pinienkerne
- 16,50 **Steak-Tatar** | Parmesankäse | Trüffelmayonnaise | Eigelb

-  14,50 **Garnelen Piri Piri** | pikant | Aioli
-  15,50 **Thunfisch** | Pappadum | Sojabohnen | Furikake | Yuzu-Mayonnaise
- 16,50 **Bento Box** | Lachs-Sashimi | Thunfisch | Dim sum | orientalischer Salat
-  13,50 **Burrata** | marinierte Tomate | Basilikum Öl 
-  14,50 **Frühlings-Quiche** | Ziegenkäse | Zucchini | frischer Salat 

#### Weinkarte

Zusätzlich zu unserem umfangreichen Sortiment an Van der Valk-Hausweinen hat unser erfahrener Sommelier Mark Bergevoet eine abwechslungsreiche Weinkarte mit Weinen aus aller Welt zusammengestellt. Vorne auf der Speisekarte finden Sie einen Überblick über unser Angebot, mit Klassikern aus traditionellen Weinländern und überraschenden Entdeckungen, wie zum Beispiel einem wunderschönen Rotwein aus dem Nahen Osten.

Brauchen Sie Rat oder sind Sie neugierig auf den aktuellen Wein? Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter!





## HAUPTGERICHTE

Abendessen täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr

### FLEISCH




- 20,00 **Unser Klassiker Schnitzel** | Zitrone  
Sauce nach Wahl
- 21,50 **Schnitzel Forestière** | Pilze | Speck |  
Zwiebel
- 24,50 **Perlhuhn** | Wurzel | Püree | La Trappe  
Dubbel Sauce
- 25,50 **Short ribs** | Krautsalat | Mais | leicht  
würzig
- 26,50 **Entenbrust** | Fenchel | Pfeffer |  
Orangensauce
- 34,50 **Rinderfilet** | gebraten saisonales  
Gemüse | Sauce Bearnaise  1.
- 36,50 **Ribeye** | 350 gr | Haricots verts |  
hasselback Kartoffeln | Rotweinsauce
- 75,50 **Côte de Boeuf (2 Personen)** | 800 gr.  
gebratenes Gemüse der Saison |  
Sauce Bearnaise | Salat

Vorbereitungszeit von +/- 25 Minuten

### FISCH

- 22,50 **Pasta Puttanesca** | Tomate | Knoblauch  
| Olive | Kapern | Anchovis
- 39,00 **Seezunge** | à la meunière | Zitrone
- 28,50 **Gebratener Lachs** | Zucchini |  
Hollandaise-sauce  2.
- 26,50 **Thunfischsteak** | Wokgemüse | Nudeln
- 27,50 **Kabeljau** | Bouillabaise | Kartoffel |  
Toast | Rouille

### VEGETARISCH

- 22,50 **Perlgraupen** | Portobello | Austernpilze  
| Haselnuss  3.
- 22,50 **Veganes Rendang** | Spitzkohl | Basmati 
- 22,50 **Gemüseschnitzel** | Zitrone 

### KLEINE GERICHTE

- 20,50 **Kleines Steak** | Rumpsteak 125 g  
gebratenes Gemüse der Saison |  
Bearnaise-sauce
- 17,50 **Kleines Schnitzel** | Zitrone  
Sauce nach Wahl
- 20,50 **Gebratener Lachs** | Zucchini  
Hollandaise-sauce

### SAUCEN

Pilzrahmsauce | Rotweinsauce |  
Pfeffersauce | Bearnaise-sauce

### BEILAGEN

Alle unsere Hauptgerichte werden  
mit Pommes frites serviert. Es ist auch  
möglich, die Beilagen extra zu  
bestellen.

- 4,50 **Gebackene Roseval-Kartoffeln**
- 4,50 **Pikante Wedges** | Aioli
- 4,50 **Salat** | Kopfsalat | Croutons | Ei |  
Kirschtomaten | Dressing
- 4,50 **Gemüse** | frisches Gemüse der Saison






 1. Weinempfehlung |  
**Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo  
Giuliano** | 6,50

 2. Weinempfehlung | **TOOS Rosé** | Provence |  
Frankreich | 7,25

 3. Weinempfehlung | **Gros Manseng** |  
Domaine des Cassagnoles | Gascogne |  
Frankreich | 6,50



## DESSERTS

-  8,50 **Dame Blanche** | Schokoladenmousse | Vanille-Eis | Schokoladenbrownie | heiße Schokoladensauce
-  9,00 **Crème brûlée Karamell und Kaffee** | Vanilleeis  4.
-  9,00 **„Apfelstreusel“** | Zimteis
-  9,00 **Mangokuchen** | Zitronensorbet-Eiscreme
- 12,00 **Käsetafel** | 4 Holländischen käse | Kletzenbrot | Feigen Chutney
- ab. 3,00 **Kaffee oder Tee mit einem Snack Ihrer Wahl**
- 1,50 Macaron
- 1,00 Schokolade Felsen
- 1,00 Schokoladentrüffel

 4. Weinempfehlung | **Moscato** | Alvear | Montilla Moriles | Spanien | 6.25

## SNACKS

- 5,50 **Frisch gebackenes Brot** | mit Butter und Dip 
- 8,50 **„Bitterballen“** | Senf | 8 Stück
- 8,50 **Käsesfinger** | Chilisauce | 8 Stück 
- 8,50 **Garnelen-Torpedos** | Chilisauce | 8 Stück
- 8,50 **Vegetarische Frühlingsrollen** | Chilisauce | 8 Stück 
- 10,50 **Frittierte Snacks** | 12 Stück gemischte snacks
- 18,50 **Charcuterie-platte** | verschiedene Wurstsorten | getrockneter Schinken | Käse | Oliven | Brot
- 9,50 **Kinder-platte** | Chips | Gurke | Brot mit Dip | Käse

*Haben Sie irgendwelche Allergien?  
Unsere Servicepersonal informieren Sie  
gerne über Allergene!*

### *Die Hoge Veluwe*

Das Van der Valk Hotel Arnhem liegt am Rande des Nationalparks Hoge Veluwe. Der Park beherbergt auch das Kröller-Müller-Museum mit moderner Kunst und einem Skulpturengarten. Die Lage des Hotels macht es zu einem idealen Ausgangspunkt für Radfahrer und Wanderer. Ein Besuch des Burgers' Zoo und des Niederländischen Freilichtmuseums ist ebenfalls sehr zu empfehlen. Für Einkaufsbummler ist das Stadtzentrum von Arnhem sehr zu empfehlen, das nur zehn Autominuten vom Hotel entfernt ist.





*Guten Appetit*

