

Huiswijnen

Rood

Terasses du Sud – IGP pays d'Oc – Merlot

Terasses du Sud – IGP pays d'Oc – Cabernet Sauvignon

Wit droog

Terasses du Sud – IGP pays d'Oc – Chardonnay

Terasses du Sud – IGP pays d'Oc – Sauvignon Blanc

Wit zoet

Terasses du Sud – IGP pays d'Oc – Moelleux

Rosé

Terasses du Sud – IGP pays d'Oc – Shiraz/Cinsault

Sekt

Terasses du Sud – Cuvée Prestige – extra dry

Per fles: € 16,50 / Per glas: € 3,00

Mousserende wijnen

Prosecco – Val d'Oca

Trevisio Spumante

€ 18,50 per fles

“Een prachtig mousserende wijn. Aroma's van witte bloemen en zachte mousse. Goede balans tussen frisse zuren en zachte, romige tonen.”

Erg geschikt als aperitief, maar ook bij lichte, zomerse gerechten kan deze Prosecco geserveerd worden.

Champagne – Heidsieck en Co

Monopole Blue Top Brut

€ 47,50 per fles

“Open, wit fruit, appel en citrus, wat room, aangename geur, zachte smaak, vleugje zoet, appel en citrus, aangename mousse. Mooi elegant.”

Perfect als aperitief, maar ook goed te combineren met visgerechten, wit vlees, kip met morieljes, varkensvlees, kalfsvlees, gerookte zalm op toast, oesters. Ook bij koude voorgerechten met vlees is dit een goede combinatie

Alcoholvrije wijnen

Light live – Chardonnay

€ 13,50 per fles / € 2,50 per glas

“Verfrissende appel- en citrustoetsen zorgen voor lichtjes fruitige smaakbeleving – een spannende combinatie van stimulerende zuren en een krachtige fruitsmaak.”

Lekker op elk moment van de dag, maar ook tijdens de maaltijd met vis of salade, of op het terras.

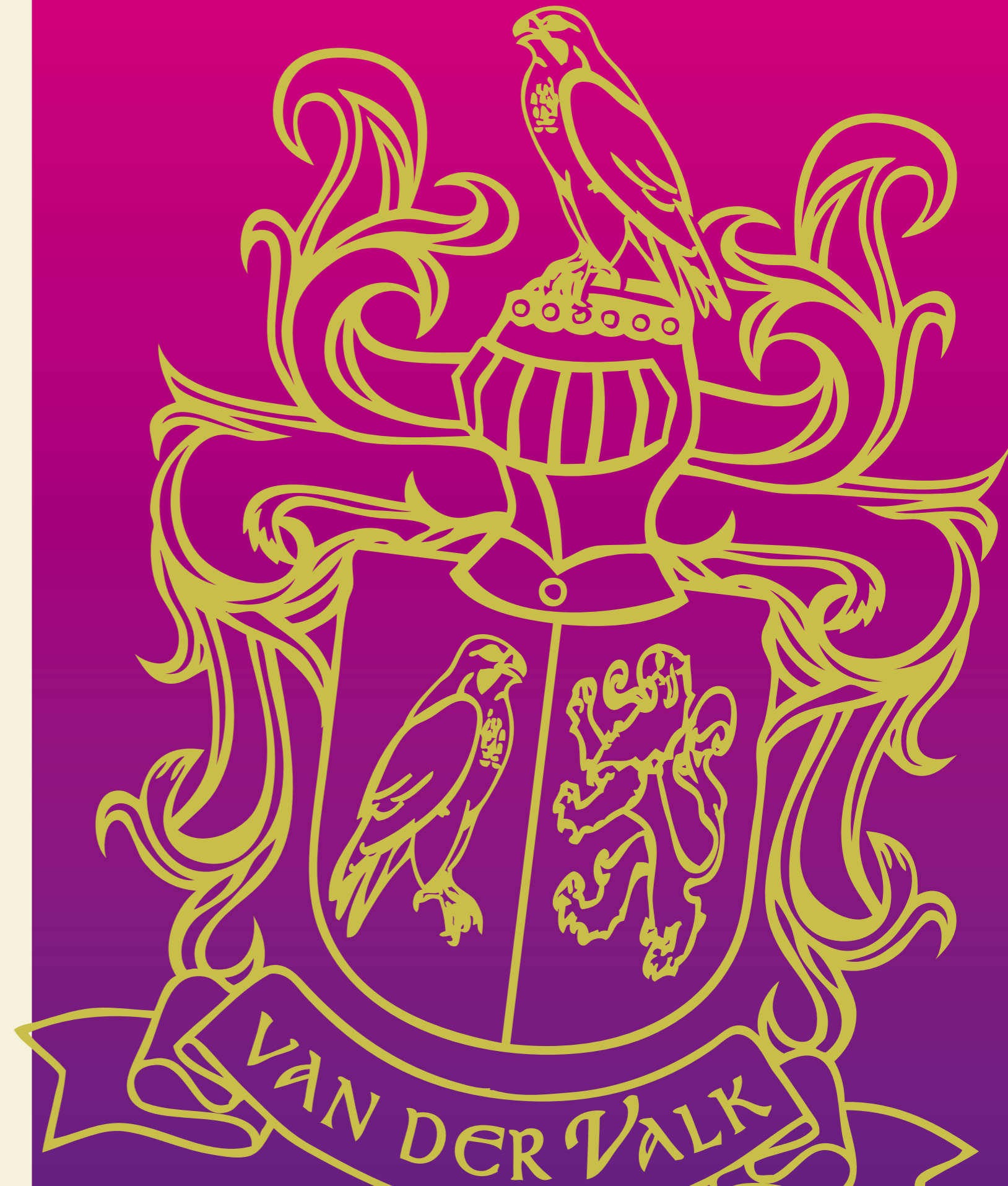
Light Live – Cabernet Sauvignon

€ 13,50 per fles / € 2,50 per glas

“De expressieve dieprode kleur en het fris, fruitig aroma van braambessen en kers met lichte tannines, geven een bijzonder karakter aan de alcoholvrije wijn.”

Lekker op elk moment van de dag, maar vooral op het terras, bij de barbecue of bij de maaltijd met vlees of pastagerechten.

DINERKAART



VAN DER VALK
HOTEL GRONINGEN - ZUIDBROEK

Welkom

Geachte gast,

We zijn verheugd u te mogen verwelkomen in ons à 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 Rotterdam, was al snel een groot succes.

Ten tijde van oorlog namen de Duitse bezetters zijn restaurant in beslag, de familie moest wijken, maar keerde na de oorlog ongedeerd terug en bouwde de Gouden Leeuw opnieuw op. Na de oorlog realiseerden ze een grote speelplaats voor de kinderen en enkele 'hotelkamers'.

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 succesvolle Van der Valk formule ligt nog steevast bij onze visie op gastvrijheid. De instelling en de 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 zij in de voetsporen van hun voorouders.

Neem plaats in ons sfeervol ingerichte restaurant en geniet van een uitstekende maaltijd in een informele sfeer. Onze Chef-kok staat samen met zijn keukenbrigade garant voor de kwaliteit van verschillende internationale gerechten die tijdens uw lunch of diner in ons restaurant geserveerd worden. Daar waar mogelijk proberen wij te werken met verse, hoogwaardige en eerlijke producten, waarbij wij u ook verrassen met onze vertrouwde 'Van der Valk retro kaart' en ons smaakvolle 3-gangen maandmenu.

Als gast staat u in het middelpunt, of u nu komt voor een uitgebreid diner, een heerlijk nachtje slapen, een verrassende cocktail in de hotelbar of een zakelijke ontmoeting. Onze brigade zal haar uiterste best doen een weloverwogen keuze te maken voor het creëren van een optimale smaakbeleving.

Met gastvrije groet,

Familie Van der Valk
Directie en medewerkers
Van der Valk Hotel Groningen – Zuidbroek A7

Koude voorgerechten

COLD STARTERS | KALTE VORSPEISEN

Bonbon van parmaham en gerookte zalm ^{NV} ^{GV} ^{LV} € 11,50

'Bonbon' of Parmaham and smoked salmon

'Bonbon' mit Parmaschinken und Rauchlachs

Carpaccio ^{NV} ^{GV} ^{LV} € 11,50

Carpaccio van het Waardse rund, rucola, geroosterde pijnboompitten, croutons, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Carpaccio of 'Waards' beef served with rocket, Parmesan cheese, roasted pine nuts and truffle mayonnaise

'Waardse' Rindercarpaccio mit Rucola, gerösteten Pinienkerne, Croutons, Parmesan und Trüffel Mayonnaise

Rauwe ham ^V ^{NV} ^{GV} ^{LV} € 9,50

Geserveerd met gemarineerde meloen

Dried ham served with marinated melon

Marinierte Melon mit 'RauchSchinken'

Rookzalm ^{NV} ^{GV} € 11,00

Geserveerd met Noorse garnalen en zoetzure groenten

Smoked Norwegian salmon and prawns, served with vegetables 'sweet & sour'

Norwegischer Lachs und Garnelen, serviert mit marinierte Gemüse

Proeverij 'Zuidbroek' (per 2 personen) ^{NV} ^{GV} p.p. € 15,50

Smaakvolle presentatie van bovenstaande gerechtjes

Tasteful selection of different starters

Präsentation vom verschiedene kleine Gerichte

Broodplankje ^V ^{NV} ^{GV} € 5,50

Met kruidenboter, tapenade en gezouten roomboter

Bread selection served with herb butter, tapenade and salty butter

Baguette mit Kräuterbutter, tapenade und Butter

Waddenoesters ^{NV} ^{GV} ^{LV} 3 stuks € 8,50 of 6 stuks € 16,00

Geserveerd op crushed ijs met citroen, tabasco en grof zeezout

Mudflats with lemon, tabasco and coarse sea salt

Wattenaustern mit Zitrone, Tobasco und grobem Meersalz

Alle koude voorgerechten worden geserveerd met zuurdesembrood en boter.

Cold starters are served with bread and butter.

Alle kalten Vorspeisen werden mit Brot und Butter serviert.

Warme voorgerechten

HOT STARTERS | WARME VORSPEISEN

Wok champignons 'Oriental' V GV LV

Stir-fried mushrooms and Oyster sauce

Gebackten Pilzen mit 'Oriental' Soße

€ 8,00

Gamba's NV GV

In knoflookboter gebakken

Prawns sautéed with garlic butter

Große Garnelen gebacken met Knoblauch Butter

€ 12,50

Kroketjes

Drieluik van kaas, garnalen en chorizokroketjes

Tasting of cheese, shrimp- and chorizo croquettes

Triptychon von Käse, Shrimps und Chorizo-kroketten

€ 9,50

Soepen

SOUPS | SUPPEN

Groninger mosterdsoep met spekreepjes en preiringen V NV GV

'Groninger' mustard soup, with chopped bacon rashers and leek rings

'Groninger' Senfsuppe mit Speckstreifen und Lauchringen

€ 5,00

Franse uiensoep met een gratineerd kaasbroodje V NV GV

French onion soup, topped with a cheese crouton

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

€ 5,00

Champignon roomsoep V NV GV

Creamy mushroom soup

Cremige Pilzensuppe

€ 5,00

Boeren groentesoep V NV GV LV

Dutch vegetable soup

Holländische Gemüsesuppe

€ 5,00

Maaltijdsalades

Salade Carpaccio NV GV LV

Carpaccio van het 'Waards' rund, gemengde slasoorten, Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en truffelmayonaise

Mixed Salad with carpaccio of 'Waards' beef, Parmesan cheese, roasted pine nuts and truffle mayonnaise

Gemischter Salat mit 'Waards' Rindercarpaccio, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Truffel Mayonaise

€ 14,50

Salade Marco Polo

Gegrilde kiphaasjes, gemengde slasoorten, Parmezaanse kaas, croutons en Caesar dressing

Mixed Salad with grilled fillet of chicken, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet, Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing

€ 16,50

Gegratineerde Geitenkaas V GV LV

Geserveerd met komkommer linten, noten en honing-mosterddressing

Gratinated goat cheese, cucumber, nuts and honey-mustard dressing

Gratinierter Ziegenkäse, Gurken, Nuße und Honig-Senf Dressing

€ 14,50

Salade Houthakker NV GV LV

Gebakken ossenhaaspuntjes, gemengde slasoorten, champignons en ui

Mixed salad with beef tenderloin, mushrooms and onions

Gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Champignons und Zwiebeln

€ 14,50

Salade Zalm NV GV

Gerookte zalm en Noorse garnalen, zoetzure groenten en 'Thousand Island' dressing

Smoked salmon, prawns, vegetables sweet & sour and 'Thousands Island' dressing

Rauchlachs, Garnelen, marinerter Gemüse und 'Thousand Island' Dressing

€ 16,50



Visgerechten

FISH | FISCHGERICHTE

Kabeljauw NV GV LV

Op de huid gebakken en geserveerd met een antiboise
Panfried fillet of codfish, served with 'antiboise'
Gebakken Kabeljauw served mit 'Antiboise'

Noorse Zalm NV GV LV

Gebakken Noorse zalm geserveerd met Vadouvan beurre blanc
Panfried salmon served with 'Vadouvan' beurre blanc sauce
Gebakken Norwegisches Lachsfilet mit 'Vadouvan' beure blanc

Plateau fruits de mer (per 2 personen) NV GV LV

Zalmfilet, kabeljauwrugfilet, gamba en octopus. Geserveerd met een peterselie Hollandaise.
Fishplatter: fillet of salmon, codfish, big prawns and octopus. Served with parsley Hollandaise
Fishteller: Lachsfilet, Kabeljau, grote Garnelen und Oktopus. Serviert mit Petersillie Hollandaise

Noordzeetong NV LV

Onze Noordzeetong in roomboter gebakken. Naar wens voor u gefileerd
Sole, fried in butter, optional filleted
In Butter gebratene Nordsee-Seezunge, auf Wunsch filetiert

Supplement Picasso met warme vruchten

Sole 'a la Picasso' with warm fruits
Nach Wunsch serviert mit warmen Früchten.

Onze vis specialiteit NV GV LV

Vraag uw gastheer/gastvrouw naar de vis van de maand
Please ask your waiter for the catch of the month
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung

Gedurende de inkoop en verwerking van onze vis, maakt onze leverancier Smit Vis dagelijks bewuste keuzes in het belang van een verbetering van duurzame visserij en viskweek.

Dit begint bij de MSC-certificering van Smit Vis. Het Marine Stewardship Council (MSC) is een onafhankelijke, internationale organisatie die zich inzet om het visaanbod in de zee ook op langere termijn te garanderen. Daarnaast zet deze organisatie zich in voor het gezond houden van de leefomgeving van de vissen.

Vleesgerechten

MEAT | FLEISCHGERICHTE

Stoofpannetje 'Midden Groningen' NV

Gestoofd varkensvlees met uien, paprika en krielaardappelen
Stew of pork, onions, sweet pepper and new potatoes
Kochtopf Gericht mit Schweinefilet, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln

Kipsaté

Kipdijspies, pindasaus, pikante kroepoek en frisse zuren
Chicken leg with peanut butter sauce, fried eggs, shrimp chips and atjar
Gewürzte Hähnchenschenkel mit Erdnussbuttersoße, gebratenem Ei, Garnelenchips und Atjar

Rib-eye NV GV LV

Gegrillde rib-eye met geroosterde groene asperges en beurre 'Café de Paris'
Grilled rib-eye served with roasted green asparagus and butter 'Café de Paris'
Grilled rib-eye mit grüner Spargel und Butter 'Café de Paris'

Schnitzel NV

Met een marmelade van ei, tomaat, kappertjes en ansjovis
Schnitzel served with 'marmalade' of egg, tomato, capers and anchovy
Schnitzel mit 'Marmalade' von Ei, Tomaten, Kapern und Anchovis

Surf & Turf NV

Haasbiefstuk geserveerd met grote garnalen en citroenboter
Tournedos with Tiger prawns and lemon butter
Tournedos mit großen Garnelen und Zitronenbutter

Chateaubriand 'Paysanne' (per 2 personen) NV GV LV

Dubbele ossenhaasbiefstuk met roerbakgroenten, streaky bacon strips, pepersaus en Stroganoffsaus
Chateaubriand of beef served with stir-fried vegetables, streaky bacon strips, pepper sauce and Stroganoff sauce
Chateaubriand vom Rind, serviert mit Wok Gemüse, streaky Bacon Strips, Pfeffersoße und Stroganoff Soße

Wagyu Burger

Burger van het Wagyu rund, op rustiek brood geserveerd, met huisgemaakte BBQ saus, rode cheddar, uienchutney en krokant spek
Wagyu beef burger, served with homemade BBQ sauce, red cheddar, onion, chutney and crispy bacon
Wagyu burger, serviert mit BBQ Soße, Cheddar Käse, Zwiebeln, Chutney und gebacken Speck
Saus naar keuze: saté-, Stroganoffsaus-, peper-, of champignonsaus
Portie gebakken ui en/of gebakken champignons: € 2,75

Een onderdeel van bewust ondernemen is het bewust inkopen van producten. daarom kiezen wij ervoor om producten in te kopen welke het "Beter Leven" keurmerk dragen. Op onze kaart vindt u onder andere de twee mooiste delen van onze runderen terug op de kaart. Bijzonder smakvolle producten welke voldoen aan het twee sterren Beter Leven keurmerk.

Voor gedetailleerde informatie rondom dit keurmerk verwijzen wij u graag naar de website www.beterleven.nl.

€ 21,00

€ 19,00

€ 45,00

€ 34,00

+ €2,50

€ 21,50

€ 19,50

€ 18,50

€ 24,50

€ 16,50

€ 26,50

€ 46,50

€ 18,50

Vegetarische gerechten

VEGETARIAN DISHES | VEGETARISCHE GERICHTE

Gnocchi

Geserveerd met rode pesto en courgette linten
Gnocchi: served with red pesto and courgette
Gnocchi serviert mit roter Pesto und Courgette

€ 17,50

Freekeh ^(NV)

Oergraan met doperwtjes, oesterzwammen en lebneh
'Freekeh' served with green peas, mushrooms and 'lebneh'
'Freekeh' serviert mit Erbsen, Austernpilzen und 'Lebneh'

€ 17,50

Ravioli

Open ravioli met gemarineerde Cherry tomaatjes, olijven en een saus van groene kruiden
Open ravioli served with marinated cherry tomatoes, olives and green herb sauce
Open Raviolo mit mariniertes cherry Tomaten, Oliven und Soße vom Gruner Krauter

€ 19,50

Geachte gast,

Een aantal van onze gerechten zijn standaard voorzien van de belangrijkste allergenen logo's. Hiermee willen wij aangeven dat wij bij de bereiding rekening kunnen houden met de desbetreffende allergenen. Hieronder vindt u de betekenis van de betreffende logo's.

^(V) Vegetarisch ^(V) Vegetarisch mogelijk ^(GV) Glutenvrij

^(NV) Notenvrij ^(LV) Lactosevrij

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten van het seizoen, gebakken aardappelen, frites en mayonaise. Indien gewenst serveren wij ook salade en appelmoes. Dit kunt u aangeven bij uw bestelling. Heeft u een dieet of allergie? Meldt het bij onze bediening.

All of our main dishes are served with seasonal vegetables, fried potatoes, fries and mayonnaise. If you would like to have a salad and apple sauce, please inform our waiters when taking your order. In case you are on a specific diet, please inform your waiter.

Unsere Hauptspeisen servieren wir mit Gemüse, Bratkartoffeln, Pommes und Mayonnaise. Auf Wunsch können Sie auch Salat und Apfelmus bekommen, bitte fragen Sie einfach unser Personal bei Ihrer Bestellung. Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte ebenfalls unser Personal.

Desserts

Kaasplankje

Proeverij van 4 kazen met notenbrood en compote van gedroogd fruit
(Oude Reypenaar, Gorgonzola, Morbier & Epoisse)
Tasting of 4 cheeses with nutbread and compote of dried fruits
4 verschiedene Käse mit Nußbrot und getrocknet Obst Kompotte

€ 9,50

Trifle van 'Grunneger Pleverkouk' en seizoensfruit

Trifle made of seasonal fruit and 'Grunneger Pleverkouk'
Trifle vom Saison Früchte und 'Grunneger Pleverkouk'

€ 7,50

Crème Brûlée ^(NV) ^(GV)

Van espresso, geserveerd met bloedsinaasappelsorbetijs
Espresso Crème Brûlée served with blood orange sorbet ice cream
Espresso Crème Brûlée serviert mit Sorbet Eis vom Blutorangen

€ 6,75

Chocolade verleiding

Brownie van donkere chocolade met rood fruit puree en limoenroom
Brownie of dark chocolate with red fruit puree and lime cream
Brownie aus dunkler Schokolade mit rotes Fruchtpuree und Limettencreme

€ 9,50

Cheesecake

Ambachtelijke cheesecake geserveerd met caramel fudge
Cheesecake served Caramel fudge
Cheesecake serviert mit Karamel Fudge

€ 8,50

Verwendessert (per 2 personen) ^(NV) ^(GV)

Een heerlijke samenstelling van diverse nagerechten
Tasting of different desserts
Kombination aus verschiedenen Nachspeisen

€ 15,00

Kinderijsje ^(NV) ^(GV)

Met verse vruchten en slagroom
Kids surprise ice cream with fresh fruits and cream
Kinderüberraschungseis mit frischen Früchten und Sahne

€ 3,75

Witte Wijnen

Domaine du Tariquet – Classic – Ugni Blanc/Colombard € 16,50 per fles

“Prachtige intense wijn voor een droge fruitige witte. Het boeket onthult aroma’s van bloemen en fris citrusfruit met aangename nuances van tropisch fruit. Licht en goed in balans. Deze wijn is een dorstlessend plezier om te drinken.”

Heerlijk bij vis en salades maar ook als aperitief.

Cave d’Ingersheim – AC Alsace – Pinot Blanc € 19,75 per fles / € 4,50 per glas

“Klassieke Pinot Blanc, heel geurig en open, lekker wit fruit in de geur. De smaak is heerlijk levendig, fris en sappig, met peer, meloen, perzik en nectarine. Mooi droog, goede zuren, met een licht kruidige finale.”

Heerlijk bij garnalen of vis. Ook lekker bij wit vlees, bijvoorbeeld een kipsalade. Natuurlijk ook een trouwe begeleider van asperges.

Barton & Guestier – Chablis € 29,50 per fles

“Deze wijn met een helder, bleekgouden kleur heeft de intense aroma’s van witte bloemen en citrusfruit.”

Erg lekker bij vis en kaassoorten zoals geitenkaas.

Jean-Max Roger – Sancerre – Cuvée € 32,50 per fles

“Deze heerlijke en elegante wijn heeft een mooie kleur. De smaak is fris en fruitig met buxustonen.

In de neus zijn aroma’s van citrus en bloemen waarneembaar. De wijn is vol en rond en heeft een lange afdronk.”

Bij schelp- en schaaldieren, wit vlees en geitenkaas. Ook lekker als fris aperitief.

Villa Maria - Cellar Selection - Organic - Sauvignon Blanc € 29,50 per fles

Nieuw-Zeeland - Marlborough

“Een intense expressie van Marlborough sauvignon blanc, barstend met aroma’s van limoen en kruisbessen. De wijn is krachtig en verfijnd. Smaak van grapefruit en subtiele noten van passievruchten, gebalanceerde zuren.”

Weltevrede Estate - Tasty - Vanilla - Chardonnay € 23,50 per fles

Zuid-Afrika | Robertson

“Lichtgeel van kleur. In de geur veel tropisch fruit: mango, ananas en passievrucht. Daarnaast ook duidelijk wat karamel en honing. Dat komt in de smaak terug, samen met vanille, honing, rijkdom, meloen, room en een heerlijke stevigheid met wat citrus. De afdronk is lang, afgerond en mooi ‘getoast!’” Aangenaam bij kip of bij gegrilde vis of garnalen. Wel gerechten met veel smaak uitzoeken.

Rode Wijnen

Doppio Passo – Primitivo – Selento IGT € 22,50 per fles / € 4,00 per glas

“Deze wijn is diep robijnrood van kleur en men herkent tonen van bramen, kersen en rijp fruit. Mooi van stuctuur en een prima balans tussen tannines en zuren.”

Heerlijk bij ruipe oude kazen, geroosterd varkensvlees, biefstuk en alle wildgerechten. Ook smakelijk als aperitief met wat hapjes.

Marqués de Cacéres – Rioja DOCa – Crianza € 26,95 per fles

“In de geur aardbei en rode kersen met een aangenaam vanille van het hout. In de smaak valt vooral het elegante karakter op, met rode kersen en aardbeien.”

Een goede keuze in combinatie met gegrilde groenten, varkensvlees en pasta met een lichte vleessaus. Lekker met medium gerijpte kazen.

Chateau Malbec – AC Bordeaux Rouge € 26,75 per fles

“De kleur is intens robijnrood. Krachtige neus met mooie parfums van rood fruit en zachte houtgeur.”

Goede combinatie met fijne vleeswaren, gevogelte, varkensgebraad, rood vlees en gerijpte kazen.

F. Jeantet – AC Chateau Neuf du Pape € 37,50 per fles

“Dieprode kleur met paarse tinten. Mooi rond van smaak, fruitig en bloemig. Volle, ronde wijn, soepel, zeer elegant en met een mooie lange afdronk.”

Deze wijn is heerlijk bij rood vlees, wildgerechte en verschillende soorten kazen. Ook lekker als stevig aperitief, geserveerd met hapjes.

Villa Maria - Cellar Selection - Organic Pinot Noir € 29,50 per fles

Nieuw-Zeeland | Marlborough “Mooi geparfumeerd, zwarte bessen, pruimen en een lichte kruidigheid, met een vleugje vanille van het eikenhout. Pure en elegante smaak, fijne zuren en mooie tannine, heerlijk sap, frisheid, met een fraaie complexiteit.”

Mooi bij wild, eendenborst en stoofschotels met paddenstoelen. Heerlijk bij lamsvlees of rosbief.

Weltevrede Estate - Insp!red - Pinotage € 16,50 per fles

Zuid-Afrika | Robertson “Lekkere sappige rode wijn voor dagelijks gebruik, verteerbaar en zacht. De ronde, soepele, volfruitige wijn is gemaakt van het typisch Zuid-Afrikaanse druivenras pinotage, waarin je altijd wat frambozen ruikt en proeft. Heerlijk.”