

— MENUKAART —

Gerrit's Restaurant

ALLERGENEN INFORMATIE

Nummering allergenen

Gluten:	1
Melk/ Lactose:	2
Noten:	3
Pinda's:	4
Schaaldieren:	5
Zwaveldioxide:	6
Ei:	7
Vis:	8
Mosterd:	9
Weekdieren:	10
Soja:	11
Selderij:	12
Lupine:	13
Sesamzaad:	14

Wilt u meer informatie over hoe de allergenen verwerkt zitten in bepaalde gerechten of wat de mogelijkheden hiermee zijn, vraag dan naar onze medewerkers.

VAN HARTE WELKOM IN GERRIT'S RESTAURANT, WAAR BRABANTSE GASTVRIJHEID CENTRAAL STAAT!



We hebben passie in wat we doen en zetten altijd een stapje extra om de beste service en kwaliteit aan te bieden aan onze gasten.

Samen met het team bouwen we graag aan de optimale gastbeleving.

Wendy van der Valk en team Hotel Nuland

EEN SPECIALE PLEK, DAT IS HOTEL NULAND - 'S-HERTOGEN VOOR ALLE GENERATIES VAN VAN DER VALK

Benieuwd waarom?

Hotel Nuland is in 1968 geopend als het eerste motel van de familie. Na een rondreis door Amerika waar Gerrit van der Valk in diverse motels had geslapen, kwam hij in 1958 met een vernieuwd plan: slapen langs de snelweg.

Door motels buiten de stad te bouwen, kon Van der Valk alles bieden in een mooie landelijke omgeving. Motel Nuland is toen eigenhandig door de familie ontworpen en gebouwd.

Al snel bleek dat de motels niet alleen geschikt waren voor automobilisten en vormden zich daardoor al snel tot hotels.

BOSCH

'al 150 jaar gastvrijheid'

Wat in 1862 begon met café de Gouden Leeuw in Voorschoten, is uitgegroeid tot een trotse hotelketen met wereldwijd meer dan 100 hotels en restaurants. Door steeds te vernieuwen, maken we comfort toegankelijk. Gastvrijheid zit in onze genen. Daarom voelt Van der Valk altijd vertrouwd en toch elke keer anders.



— MENUKAART —

Gerrit's Restaurant

van 16:00 tot 21:30 uur

Appetizers

Pata Negra 1,2,7

Iberico Bellota - 50 gram | 13,50

Broodje met smearsels 🍴 1,2,14

vers gebakken brood met aioli, roomboter, tapenade | 7,50

Bruschetta 🍴 1,2,14

van het huis - 2 stuks | 8,50

Camembert 1,2,3

uit de oven, monegaskische uitjes | 13,50

Oesters Traditioneel 5

peper, citroen, frambozenazijn, sjalot | 3,75 / 19,50 / 37,50
fines de claire nr. 3 | 1 st. / 6 st. / 12 st.

Soepen

Pomodori Tomatensoep 🍴

gehaktballetjes (vegetarisch mogelijk) | 7,50

Runderbouillon 6

soepgroenten, rundvlees | 7,50

Champignon roomsoep 🍴

verse champignons | 7,50

Soep van het seizoen

vraag naar onze seizoenssoep | 7,50

Heeft u een allergie? Scan de QR-code voor onze allergenenkaart.



Voorgerechten

Carpaccio truffel of pesto 2,7,9

ossenhaas, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, truffelmayonaise of pesto | 15,50

Ham met meloen - / dressing 7,9

rauwe ham, meloen | 12,50

Garnalencocktail 5,7

roze garnalen, salade, little gem, cocktailsaus | 15,50

Gravad Lax 8,9

gemarineerde zalm, mesclun, rode ui, kaperappel, citroen, frisse mosterd-dillesaus | 15,50

Gamba Pil Pil of pikante roomsaus

licht pikante knoflookolie of roomsaus, citroen, rode peper, aioli, brood - 5 stuks | 16,50

Tonijn tataki 1,8,11,14,

licht gegrilde tonijn, sesamkorst, wakame, soya vinaigrette, rode peper, bosui | 16,00

Burrata 🍷

gepofte tomaatjes, pijnboompitten, rucola, pesto | 14,50

Vitello Tonnato 7,8,9

carpaccio van kalfsmuis, gegrilde tonijnsteak, tonijnmayonaise | 15,50

Coquille 2,5

gebakken coquille, pastinaak, witte chocolade, Oloroso Sherry, rozijnen | 17,50

TO
SHARE?

Vraag naar de
mogelijkheden

Steak Specialties

Bereid uw tournedos of Surf & Turf zelf op een steen van 350 graden, met groenten en champignon-, peper- en stroganoffaus. Aanbevolen bakwijze: medium-rare.

Tournedos 1,2

on the rock, ongeveer 200 gram | 31,50

Surf & Turf 1,2,7,9

on the rock, 3 gamba's, tournedos, ongeveer 200 gram | 34,50

Vleesgerechten

Mixed Grill 2,7,9

ossenhaas, buikspek, varkenshaas, kipfilet, BBQ relish | 28,50

Spareribs 11,12,13

gemarineerde malse spareribs, Amerikaanse receptuur, knoflooksaus | 24,50

Tournedos 1,2

gegrilde runderhaas, saus naar keuze | 31,50

Visgerechten

Zeebaars & Gamba's 2,5,8

op de huid gebakken, bearnaisesaus | 26,50

Noodles & Gamba's 1,5,11,14

gewokte noodles, groenten, gamba's, teriyakisaus | 24,00

Zeetong 1,2

seizoensgroenten, citroen, geklaarde boter, remoulade | 43,50

Vegetarisch

Truffelrisotto 🍄 2

risotto, verse truffel, Grana Padano, zongedroogde tomaatjes, rucola | 23,50

Tagliatelle pasta 🍄 1,2,3,7,12

huisgemaakte tagliatelle, ricotta, pesto, pistache, courgette | 19,50

Burger van de vegetarische slager 🍄 1, 2, 7,11, 14

little gem sla, rode ui, tomaat, augurk, cheddar, friet | 21,00

Bijgerechten en sauzen

Koude sauzen

mayonaise
remoulade
whiskey-cocktail
truffelmayonaise
kruidenboter

Warme sauzen

peperroomsaus
stroganoffsaus
champignonsaus
truffeljus
bearnaisesaus
hollandaisesaus
satésaus

Bijgerechten

groene salade 1,2,7,9
warme groenten 2
friet 1,2
gebakken aardappels 1,2
zoete aardappelfriet 1
truffel Parmezaan friet 1,2,7
gebakken champignons
portie paysanne
champignons, ui, spek, paprika, courgette

*"Van der Valk is een plek
waar je altijd naar toekan..."*

De  op de appelmoes

Hoewel de menukaart van Van der Valk radicaal verandert in de loop der jaren, is er één archetype dat alles zal overleven: De appelmoes met de gekonfijte kers! Eigenlijk is het een bijna net zo'n vertrouwd beeldmerk als de toekan. In ieder geval neemt het (vrij eenvoudige) gerechtje in de culinaire geschiedenis van het concern een unieke plaats in en daarmee ook in de Nederlandse cultuur.





Gerrit's Klassiekers

van 16:00 tot 21:30 uur

Hollandse biefstuk 1,2

seizoensgroenten, friet, saus naar keuze | 26,50

Schnitzel 1,2

Van der Valk schnitzel met seizoensgroenten, friet, saus naar keuze | 22,50

Schnitzel Le Blanc 1,2

Van der Valk schnitzel gegratineerd met champignons, ui, tomaat, kaas, seizoensgroenten, friet, saus naar keuze | 24,50

Kipsaté 1

met satésaus, atjar, kroepoek, gefrituurde uien, friet | 21,50

Varkenshaas 1,2

seizoensgroenten, friet, champignonroomsaus | 24,50

Gegrilde zalm 1,2

op de huid gegrilde zalmfilet met seizoensgroenten, friet, hollandaisesaus | 26,50

Black Angus burger 1,2

little gem sla, rode ui, tomaat, augurk, cheddar, friet | 22,00

Sliptongen 1,2

seizoensgroenten, geklaarde boter, friet - 3 stuks | 31,50

Desserts

Te bestellen tot 22:00 uur

Dame Blanche 2,3

vanille roomijs, slagroom, gesuikerde
nootjes, warme chocoladesaus | 8,00

Coupe Advocaat 2

vanille roomijs, advocaat, slagroom | 8,00

Gerrits Sorbet 2

de enige échte Van der Valk sorbet met diverse
soorten roomijs, vruchten, slagroom | 8,50

Crème brûlée 2,7

klassiek Frans dessert, gebrand room | 8,50

Macaron XXL 2,3,7 (sporen van 1)

meringue, chocolade kletskep, frambozen ijs | 9,50

Kaasplateau 2

4 verschillende kazen, kletzenbrood,
stroop, noten, druiven | 13,50

Special coffee's

Toekan coffee - Baileys en cappucino 7,50

Irish coffee - Jameson 7,50

Spanish coffee - Likeur 43 7,50

French coffee - Grand Marnier 7,50

Italian coffee - Amaretto 7,50

Café complet - likeur naast de koffie 7,50

Ijskoffie met bolletje vanille roomijs 4,50



Nagenieten bij Bar 1862?
Scan de QR-code voor
onze barkaart.



NAGENIETEN BIJ

BAR
1862

= DAT KAN OOK! =

Warme dranken

- Koffie 3,20
- Koffie verkeerd 3,30
- Cappuccino 3,40
- Espresso 3,00
- Dubbele espresso 3,80
- Latte macchiato 3,80
- Espresso macchiato 3,50
- Flat white 3,40

**SIROOP OF
LIKEUR IN
DE KOFFIE?**

VRAAG NAAR DE
MOGELIJKHEDEN

Thee met verse kruiden 3,90

Elderflower Oolong

*halfgefermenteerde thee (58%), appel-
stukjes, appelblokjes, natuurlijk aroma,
heidebloesem, rode korenbloembloesem*

Sweet Vanilla

zwarte thee, aroma, vanillestukjes

English Breakfast

Ceylon, Assam, Javaanse zwarte thee

Green Jasmine

*groene thee (Chun Mee, China),
jasmijnbloemen*

Go Go Goji

*groene thee (80%), gojibessen,
citroengras, granaatappelpitjes,
aroma, korenbloembloesem*

Seizoensmaak

ons team vertelt u graag meer

Verse muntthee 3,90

Verse gemberthee 3,90

Warme chocolademelk 3,40

Warme chocolademelk met slagroom 3,80

FAMILIEBEDRIJVEN

op de kaart...

VAN KOOTEN VLEES

Een familiebedrijf met persoonlijk contact en service. Opgericht in 1993 door meneer Van Kooten, richtte de vleesgroothandel zich vooral op het leveren van varkensvlees aan de horeca. Meneer Van Kooten bracht zijn passie over op zijn zoons Wilco en Erwin, die het bedrijf in 2012 overnamen. Zo groeide het assortiment met verschillende soorten kwaliteitsvlees en daarmee ook de klantenkring. Kwaliteit staat centraal bij Van Kooten, al het vlees wordt dagelijks vers geïmporteerd. Inmiddels leveren zij al het vlees dat op onze menukaart staat.

ZIJERVELD KAZEN

Kwaliteit en veiligheid, van zowel de producten als medewerkers, staan bij Zijerveld voorop. Al meer dan 100 jaar is familiebedrijf Zijerveld actief in de kaasindustrie. Ze onderscheiden zich door een breed assortiment van topkwaliteit aan te bieden van zowel binnenlandse als buitenlandse kazen. Passie, ervaring en kennis van kaas deelt Zijerveld met hun klanten, wat een meerwaarde creëert.



VAN GELDER GROENTE EN FRUIT

Dagverse groente & fruit, iedere dag weer. Familiebedrijf Van Gelder heeft al 65 jaar ervaring in het leveren van dagverse aardappelen, groente en fruit. Ons keukenteam kookt dagelijks met veel plezier met de dagverse en gezonde producten. Van Gelder beheert de volledige keten, van bron tot aan het bord van onze gasten. Van Gelder brengt telers en klanten met elkaar in verbinding en realiseert een hoge omloopsnelheid in de markt, zodat wij altijd verzekerd zijn van dagverse producten.

DE ROUW PATISSERIE EN CHOCOLATERIE

Hoge kwaliteit, creativiteit en service staan centraal bij familiebedrijf De Rouw. Alleen de allerbeste ingrediënten waarborgen de kwaliteit van de innovatieve creaties die De Rouw maakt. Met een team van specialisten maakt De Rouw in hun eigen bakkerij in Vught de heerlijkste zoetigheden. Al het gebak dat wij serveren is met veel zorg speciaal voor onze gasten gemaakt.

CASI-



**NIEUWS
GIERIG
NAAR ONZE
MOGELIJK
HEDEN?**

EVEN-





VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

verrassend vanzelfsprekend