

— CHEF'S MENU —

Gerrit's Restaurant

— KEUZEMENU —

— GERECHTEN VAN HET SEIZOEN —

Voorgerechten

GRAVAD LAX

Gemarineerde zalm met mesclun, rode ui, kapperappel, citroen en frisse mosterd-dillesaus

SALADE GEITENKAAS

Met little gem sla, gedroogde abrikozen, gekarameliseerde ui en walnoten

PATÉ TRUFFEL ARMAGNAC EN CROUTE

Met vijgencompote

Tussengerechten

POMODORI TOMATENSOEP

Met gehaktballetjes (vegetarisch) mogelijk

CHAMPIGNON CRÈMESOEP

SOEP VAN HET SEIZOEN

Hoofdgerechten

ZEEUWS MOSSELPANNETJE

Gekookt in bier met Hollandse groenten, geserveerd met twee sausjes en stokbrood

MOSSELEN GEWOKT OP SPAANSE WIJZE

Met chorizo, knoflook, rode ui, tomaat en afgeblust met Verdejo

SPARERIBS

Gemarineerde spareribs met knoflooksaus

COQ AU VIN

De Franse klassieker, kip in rode wijn

Nagerechten

TARTE TATIN

Met stoofperen sorbetijs

BROWNIE

Met stracciatella roomijs en slagroom

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

— KEUZEMENU —

— GERRIT'S KLASSIEKERS —

Hoofdgerechten

SCHNITZEL

Van der Valk schnitzel met seizoensgroenten, friet en saus naar keuze*

VARKENSHAAS

Met seizoensgroenten, friet en champignonsaus

KIPSATÉ

Met satésaus, atjar, kroepoek, gefrituurde uien en friet

TRUFFELPASTA 🍄

Bereid in een gegrilde Parmezaanse kaas met truffel en paddenstoelen

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

** We serveren de volgende sauzen; pepersaus, champignon roomsaus, stroganoff saus, satésaus, Hollandaise saus, rode wijn jus en truffel jus.*

Voorgerechten

CARPACCIO

Van ossenhaas met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise

HAM MET MELOEN

Rauwe ham en meloen

GARNALENCOCKTAIL

Roze garnalen, little gem en cocktailsaus

CAMEMBERT

Uit de oven met rozemarijn, tijm en uien-vijgenmarmelade

Nagerechten

GERRITS SORBET

De enige échte Van der Valk sorbet met diverse soorten roomijs, vruchten en slagroom

DAME BLANCHE

Vanille ijs met slagroom, gesuikerde nootjes en warme chocoladesaus

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



3-gangen ----- 36,50 per persoon (tussen-, hoofd- en nagerecht)

3-gangen ----- 39,50 per persoon (voor-, hoofd- en nagerecht)

4-gangen ----- 41,50 per persoon (voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht)



VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

verrassend vanzelfsprekend