

— 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

### 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

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.*

### Tussengerechten

#### POMODORI TOMATENSOEP

Met gehaktballetjes (vegetarisch) mogelijk

#### CHAMPIGNON CRÈMESOEP

#### SOEP VAN HET SEIZOEN

### Nagerechten

#### TARTE TATIN

Met stoofperen sorbetijs

**BROWNIE**     kan sporen van noten en pinda's bevatten  
Met stracciatella roomijs en slagroom

# — 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.*

### Allergenen

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  Ei     |  Zwaveldioxide |  Vis          |
|  Gluten |  Selderij      |  Soja         |
|  Melk   |  Pinda's       |  Schaaldieren |
|  Noten  |  Mosterd       |  |

### 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

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