

— CHEF'S MENU —

*Gerrit's Restaurant*



# — SEIZOENSMENU —

## Gerrit's Restaurant

### Voorgerechten

**REEPATÉ**       
Met kletzenbrood en uiencompote

**SALADE MET GEROOKTE WILDZWIJNHAM**  
Stoofpeertjes en een saus van appelstroop en rode port

**SALADE VAN GELE BIET MET GEITENKAAS**     
Cashewnoten en balsamicodressing

### Tussengerechten

**UIENSOEP**     
Met kaas gratineerd brood

**POMODORI TOMATENSOEP**      
Met gehaktballetjes (vegetarisch) mogelijk

**SOEP VAN HET SEIZOEN**

### Hoofdgerechten

**HAZENPEPER**      
Geserveerd met aardappelmousseline

**HERTEN BIEFSTUK**    
Met rode wijn jus en aardappelmousseline

**KONIJNBOUT**   
Met gebakken appeltjes en aardappelmousseline

### Nagerechten

**CHEESECAKE BROWNIE KARMEL**       
Met chocolade roomijs



# — 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