


FOOD / ESSEN

Lunch • Mittagessen	 1	 12
Dinner • Abendessen	3	15
Dessert • Nachspeisen	7	19
Kids menu • Kindermenü	8	20
Snacks • Snacks	9	21

DRINKS

Cold drinks		24
Hot drinks		25
Beers		27
Wines		29
Spirits		31



LUNCH

KANN BIS 17:30 UHR BESTELT WERDEN

SUPPEN

Tomatensuppe • 8,-

Tomatensuppe • Crème Fraîche • Petersilie • Fleischbällchen

Bouillabaisse • 9,50

Lachs • Garnele • Schalentiere • Fenchel • Tomate •
Erbse • Rouille Mayonnaise

BRÖTCHEN

Weißem oder braunem brötchen

Mozzarella 🌿 • 13,-

Baguette • Büffelmozzarella • Tomate • Basilikumcreme •
Acetosirup • Pinienkerne • Oliven

Hummersalat • 17,5

Brioche-Sandwich • frischer Hummersalat • Zitrone •
Krautsalat • Schnittlauch • süß-saure rote Zwiebel

Avocado & Ei • 12,-

Toast • pochiertes Ei • Avocado •
Rote Zwiebel • geröstete Paprika • Radieschensprossen

Lachs • 16,-

Toast • mariniertes Lachsfilet • Kapern • Avocado • Gurke •
Meerrettichcreme • gekochtes Ei • süßsaure rote Zwiebeln •
Radieschensprossen • Dill

Carpaccio • 14,5

Baguette • Rindfleisch • Trüffelmayonnaise •
Balsamico-Glasur • Rucola • Parmesan Käse • Pinienkerne

1



= Vegetarisch

SALATE

Salade caprese 🌿 • 16,-

Büffelmozzarella • diverse soorten tomaat • basilicum •
olijfolie • pijnboompitten • rucola • croutons •
aceto balsamico

Salat Krabbe & Hummer • 22,5

Frischer Krabben- und Hummersalat • Kirschtomaten •
Fenchel • Remoulade • Avocado • Kopfsalat

Caesar-Hühnersalat • 16,-

Knuspriges Hähnchen • Caesar-Dressing • Gurken •
Speckwürfel • Gekochtes Ei • Salat • Croutons

Reicher Salat • 19,5

Iberico-Schwein • gebratene Entenleber • Garnelen •
Trüffelvinaigrette

Poke bowl • 19,-

Sushi-Reis • Knuspriges Hähnchen • Chilimayo •
Soja-Vinaigrette • Avocado • Mango • Wakame •
Karotten • Sojabohnen • Gurken

Poke bowl Halbschalenkralbe • 22,5

Sushi-Reis • Tempura-Softshell • Chilimayo •
Soja-Vinaigrette • Avocado • Mango • Wakame •
Karotten • Sojabohnen • Gurken

EIERSPEISEN

Rührei • 11,-

Rührei • Pilze • Spinat • Pinienkerne • Trüffel

Egg Benedict • 13,-

Briochebrot • hausgemachter Kartoffelsalat •
Avocado • pochierte Eier • Hollandaise-Soße •
marinierter grüner Spargel

Sie können aus den folgenden Variationen wählen:

Avocado 

Iberico-Schinken +€2

Lachs +€3

12 UHR

Einen echten Lunch-Klassiker!

12-uurtje Vega  • 14,5

½ Vega Benedict • 1 Pilzkrokette •
Tomatensuppe

12-uurtje Fleisch • 15,50

½ Egg Benedict Iberico-Schinken • 1 Rindfleischkrokette •
Tomatensuppe oder bouillabaise

12-uurtje Fisch • 16,5

½ Egg Benedict Lachs • 1 Garnelenkrokette •
Tomatensuppe oder bouillabaise

LUNCHSPECIALS

Wählen Sie eines unserer Mittagsangebote!

Pastetchen • 15,5

Blätterteig • Hühnerfrikassee •
gebratene Champignons • Petersilie

Burger • 22,5  Auch als vegetarisch • 20,5

Brioche-Brötchen • Premium Black Angus Rinderburger •
Speck • eingelegte Gurken • Tomate • Käse • Kraut Salat •
Rote-Zwiebel-Mayonnaise • Pommes frites

Getoastetes Kase Sandwich • 8,-

Toast • Käse • Schinken • Ketchup • Salat • Tomate •
süß-saurer Gurken • Kartoffelsalat

TRADITIONELL HERGESTELLTE KROKETTEN

Mit weißem oder braunem brötchen und Salat,
Tomaten-Gurken-Kartoffelsalat süß-sauer

Fleischkroketten • 13,-

2 Fleischkroketten • Senf-Mayonnaise

Pilzkroketten • 13,50

2 Pilzkroketten • Trüffel-Mayonnaise

Garnelenkroketten • 15,50

2 Garnelenkroketten • Cocktailsauce

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.





DINER

KANN VON 17:30 BIS 21:30 UHR BESTELT WERDEN

STARTERS

Austers • 9,5

2st 9,5 • 4st 17 • 6st 24,5

Vinaigrette mit roten Zwiebeln • Zitrone

Iberico-Schinken • 8,5

Iberico-Schinken • Melone • Aceto-Balsamico-Sirup

VORSPEISEN

Lachs-Tartar • 15,5

Lachs • Roggenbrot • Mascarpone • Gurke •
Remoulade • grüner Spargel

Carpaccio • 14,5

Rindfleisch • Trüffelmayonnaise • Aceto-Balsamico-Sirup •
Pinienkerne • Parmesan • Rucola

Grüner Spargel & pochiertes Ei • 14,5

Grüner Spargel • Spinat • Artischocke • Eigelb •
pochiertes Ei • Parmesan • Trüffel

Bauchspeck & Garnele • 15,5

Bauchspeck • Garnele • orientalischer Lack • Süßkartoffel •
schwarze Garnelencracker • Gurke • Koriander

NACHHALTIGKEIT

Wir bei Van der Valk sind stolz darauf, in alle Aspekte unserer Hotels und Restaurants die Nachhaltigkeit zu integrieren. Indem wir uns bspw. bewusst für lokale Zutaten entscheiden, wollen wir nicht nur köstliche Gerichte servieren, sondern auch einen Beitrag für unseren Planeten leisten.

Scampi-Pfanne • 16,5

Paketpreis +2,-

Garnelen • Kräuterbutter • Weißwein • Kirschtomate •
Parmesan • Zitrone • Brot

Krabben-Hummer-Cocktail • 17,5

Paketpreis +3,-

Frischer Krabben- und Hummersalat • Brioche-Toast •
Schnittlauch • Kopfsalat

Caprese 🌿 • 14,5

Büffelmozzarella • verschiedene Tomatensorten •
Basilikum • Oliven • Pinienkerne • Aceto-Balsamico-Sirup

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.



HAUPTGERICHTE

Burger • 22,5  Auch als vegetarisch • 20,5

Brioche-Brötchen • Premium Black Angus Rinderburger •
Speck • eingelegte Gurken • Tomate •
Rote-Zwiebel-Mayonnaise • Käse • Krautsalat • Pommes frites

Iberico-Schweinefilet • 24,5

Umhüllt von französischem Senf und Iberico-Schinken •
Pfefferrahmsauce • Aubergine • bretonische Karotte •
Chicorée

Rindswang • 25,5

Rindswang • Eigene Sauce mit Balsamico •
Süßkartoffel • Erbsen • Chicorée • Speck •
Kartoffelchips

Entrecôte von Kalb • 26,5

Lendensteak vom Kalb • Chicorée • grüner Spargel •
Süßkartoffelcreme • Trüffeljus

Tournedos • 36,5 Paketpreis +10,-

Wahlweise mit gebratener Entenleber • € 9,5

Tournedos (250 gram) • Spinat • Artischocke •
Grüner Spargel • Aubergine • Madeira-Soße

Lachsfilet • 26,5


Lachsfilet • Fischrisotto • Erbse • Spinat • Sharonsauce

Seezunge • 29,5 Paketpreis +3,-

3st Seezunge • Erbsen • Buttersauce • bretonische Karotte

Risotto  • 20,5

Risotto • Spinat • Artischocke • grüner Spargel •
Pilze • Parmesan • Rucola

Steak Chou-fleur  • 20,5

Gebratener Blumenkohl • Persillade • Haselnüsse •
bretonische Karotte • grüner Spargel • Chicorée

SAISON-SPECIAL

BEILAGE

Französische Pommes frites • 4,-
Mayonnaise

Trüffel-Pommes frites • 6,-
Pommes frites • Parmesankäse • Trüffelmayonnaise

Süßkartoffelpommes • 6,-
Rote-Zwiebel-Mayonnaise

Salat • 4,-
Remoulade-Dressing • Tomate • Gurke

Gemüsebeilage • 6,-

Brot • 4,-
Brot • Butter • Aioli





NACHSPEISEN

Tarte tatin Pfirsich • 11,-

Pfirsich • Karamell • Vanilleeis •
Schlagsahne • Sprudelkopf

Dame Blanche Choco Fudge • 9,-

Schokoladen-Karamellsauce • Nüsse • Vanilleeis •
Schlagsahne

Fromagerie 't Keesheukske • 13

Paketpreis +3

4 Käsesorten • Brot • Trauben • Sirup • Nüsse

Käsekuchen • 9,-

“Cerise”-Kompott • Vanilleeis • Bastogne-Keks

Erdbeer-Romanoff-Coupé • 11,5

Vanilleeis • frische Erdbeeren • Erdbeersahnesauce •
Schlagsahne

Schokoladen-Moulleux • 9,-

Laufender Schokoladenkuchen • Waldfruchtkompott •
Schlagsahne • Vanilleeis

KINDERMENÜ

Krokette oder Frikandelle mit Pommes • 8,5

Apfelsoße • Snack gemüse

Knuspriges Hähnchen mit Pommes • 9,5

Apfelsoße • Snack gemüse

Toast • 5,5

Ketchup • Snack gemüse

American pancakes • 5,5

3st American pancakes • Puderzucker • Sirup

Kinderrisotto • 10,5

Kirschtomate • Parmesankäse

Kinder nachspeisen

Kids Klassiker • 5,5

Vanilleeis • Schlagsahne • Kirsche • Erdbeeren Sauce





SNACKS

‘Bitterballen’ • 6,-

8 st. mit Senf-Mayonnaise

Knusprige hühnchen-tender • 8,-

6 st. mit Chili-Mayonnaise

Luxus Frittierte Snacks • 10,-

12 Stk. mit Senfmayonnaise und Cocktailsauce

Trüffel-Pommes frites • 6,-

Pommes frites • Parmesankäse • Trüffelmayonnaise

Süßkartoffel-Pommes frites • 6,-

Süßkartoffelpommes • Rote-Zwiebel-Mayonnaise

Nachos • 11,5

Tortillachips • Jalapeño-Pfeffer • Rote Zwiebel • Saure
Sahne • Guacamole • Tomatensalsa • Käse

Shared plateau • 19,- *(zu bestellen bis 22:00 Uhr)*

Iberico-Schinken • Melonenkugeln •
Aceto-Balsamico-Sirup • Trüffelsalami • Salami felino •
Oliven • Brie • alter Käse • Brot • Cracker • Gurke • Nüsse
Feigenkompott • Limburger Senf • Aioli • knuspriges Häh-
nchen • Kroketten • Tintenfischringe

Austers • 9,5 *(zu bestellen bis 22:00 Uhr)*

2st 9,5 • 4st 17 • 6st 24,5

Vinaigrette mit roten Zwiebeln • Zitrone

Iberico-Schinken • 8,5 *(zu bestellen bis 22:00 Uhr)*

Iberico-Schinken • Melone • Balsamico-Glasur

KUCHEN & DELIKATESSEN

Vom Bäcker

Limburger Vlaai • 3,75

Verschiedene sorten

Luxus Limburger vlaai • 4,5

Verschiedene sorten

Käsekuchen • 5,5

Mit Kirsch-Kompott

Schlagsahne • 0,75

LOVEN *De Echte bakker*

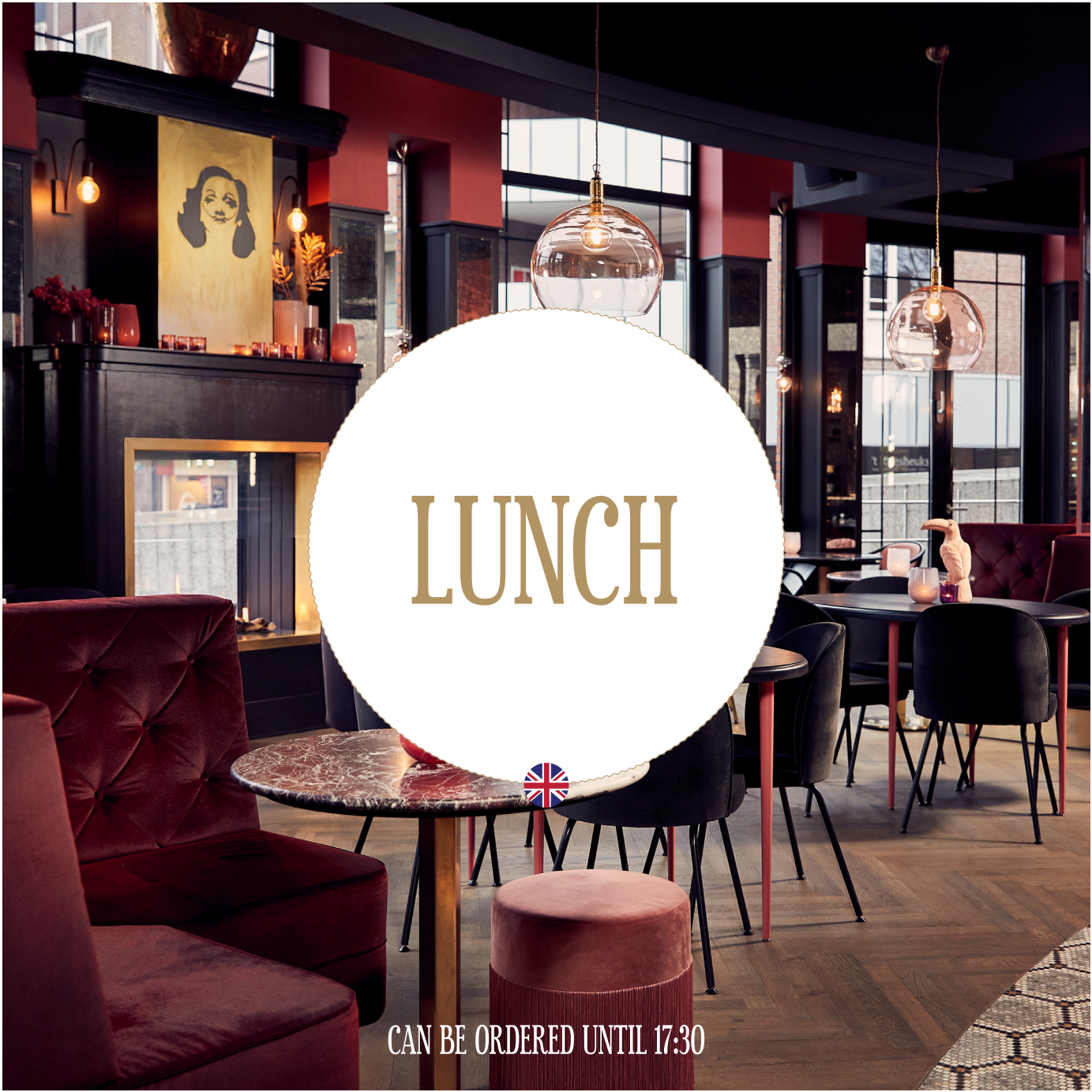
Unser Limburgse Vlaai kommt von der echten Bäckerei Loven. Seit 30 Jahren betreiben die Brüder Kemmeren die Bäckerei im Zentrum von Roermond. 2021 gewannen sie bei der jährlichen Tortenbeschau sogar den ersten Preis. Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter nach den verschiedenen Typen.

 Roermond, Limburg



Loven
De Echte Bakker





LUNCH



CAN BE ORDERED UNTIL 17:30

SOUPS

Tomato soup • 8,-

Tomato soup • crème fraîche • parsley • meatballs

Bouillabaisse • 9,5

Salmon • prawn • shellfish • fennel • tomato • pea •
rouille mayonnaise

SANDWICHES

You can choose between white or brown bread.

Mozzarella 🌿 • 13,-

Baguette • buffalo mozzarella • tomato • basil cream •
aceto syrup • pine nuts • olive

Fresh crab and lobster salad • 17,5

Brioche sandwich • fresh crab and lobster salad • lemon •
cabbage lettuce • chives • sweet and sour red onion

Avocado & Egg • 12,-

Toast • poached egg • avocado •
red onion • roasted pepper • radish sprouts

Salmon • 16,-

Toast • marinated salmon • capers • avocado • cucumber •
horseradish cream • boiled egg • sweet and sour red onion •
radish sprouts • dill

Carpaccio • 14,5

Baguette • beef • truffle mayonnaise • aceto balsamic •
arugula • parmesan cheese • pine nuts

SALADS

Caprese salad 🌿 • 16,-

Buffalo mozzarella • various types of tomato •
basil • olive oil • pine nuts • arugula • croutons •
aceto balsamico

Salad crab & lobster • 22,5

Tempura softshell • fresh lobster salad • cherry tomato •
fennel • caesardressing • avocado • lettuce

Caesar chicken salad • 16,-

Crispy chicken • remoulade • cucumber • bacon bits •
boiled egg • lettuce • croutons

Riche Cerise salad • 19,5

Iberico • roasted duck liver • prawns •
truffle vinaigrette

Poke bowl • 19,-

Sushi rice • crispy chicken • chili mayo •
soy vinaigrette • avocado • mango • wakame • carrot •
soybean • cucumber

Poke bowl softshell crab • 22,5

Sushi rice • tempura softshell • chili mayo •
soy vinaigrette • avocado • mango • wakame •
carrot • soybean • cucumber

EGG DISHES

Scrambled eggs • 11,-

Scrambled eggs • mushrooms • spinach •
pine nuts • truffle

Egg Benedict • 13,-

Brioche bread • home made potato salad • avocado •
poached eggs • hollandaise sauce •
marinated green asparagus

You can choose from the following options:

avocado 

iberico ham

+€2,-

zalm

+€3,-

12 O'CLOCK

Choose a real lunch classic!

12 O'Clock Veggie • 14,5

½ Veggie Benedict • 1 mushroom croquette •
tomato soup

12 O'Clock Meat • 15,5

½ Egg Benedict Iberico ham • 1 meat croquette •
tomato soup or bouillabaise

12 O'Clock Fish • 16,5

½ Egg Benedict salmon • 1 shrimp croquette •
tomato soup or bouillabaise

LUNCHSPECIALS

Choose between one of our lunch specials!

Puff pastry • 15,5

Puff pastry • Chicken stew •
Sautéed mushrooms • Parsley

Burger • 22,5 Vegetarian option available • 20,5

Brioche bun • premium angus beef hamburger • bacon •
sweet and sour cucumber • tomato • coleslaw •
red onion mayonnaise • cheese • French fries

Grilled cheese • 8,-

Toast • cheese • ham • ketchup • salad • tomato •
sweet and sour cucumber • potato salad

HOMEMADE CROQUETTES

Served with white or brown casino bread and salad, tomato
sweet and sour cucumber potato salad

Meat croquettes • 13,-

2 Meat croquettes • mustard mayonnaise

Mushroom croquettes • 13,5

2 Mushroom croquettes • truffle mayonnaise

Shrimp croquettes • 15,5

2 Shrimp croquettes • cocktail sauce

If you have any questions regarding allergens,
please ask one of our staff members





DINNER

CAN BE ORDERED BETWEEN 17:30 AND 21:30

STARTERS

Oysters

2pcs 9,5 • 4pcs 17 • 6pcs 24,5
Red onion vanaigrette • lemon

Iberico ham • 8,5

Iberico ham • melon • balsamic vinegar syrup

FIRST COURSE

Salmon tartare • 15,5

Salmon • rye bread • mascarpone • cucumber • remoulade • green asparagus

Carpaccio • 14,5

Beef • truffle mayonnaise • aceto balsamic vinegar • pine nuts • pecorino cheese • arugula

Green asparagus & poached egg • 14,5

Green asparagus • spinach • artichoke • egg yolk • poached egg • parmesan cheese • truffle

Bacon & prawn • 15,5

Belly bacon • prawn • oriental lacquer • sweet potato • black prawn crackers • cucumber • coriander

SUSTAINABILITY

At Van der Valk, we are proud to integrate sustainability into all aspects of our hotels and restaurants. By making conscious choices, such as using local ingredients, we aim to not only serve delicious dishes but also make a positive contribution to the planet.

Prawn pan • 16,5 Package price +2,-

prawns • herb butter • lemon • white wine • bread • cherry tomato • parmesan cheese

Crab and lobster cocktail • 17,5 Package price +3,-

Creamy crab and lobster salad • brioche toast • chives • lettuce

Caprese 🌿 • 14,5

Buffalo mozzarella • various types of tomato • basil • olives • pine nuts • aceto balsamic syrup

If you have any questions regarding allergens, please ask one of our staff members



MAIN COURSES

Burger • 22,5  Vegetarian option available • 20,5

Brioche bun • premium angus beef hamburger • bacon • sweet and sour cucumber • tomato • coleslaw • red onion mayonnaise • cheese • French fries

Iberico Pork tenderloin • 24,5

Pork tenderloin wrapped in French mustard and Iberico ham pepper cream sauce • eggplant • breton carrot • chicory

Beef cheek • 25,5

Beef cheek • own gravy with aceto balsamico • sweet potato • chicory • pea • bacon • potato cracklings

Veal entrecote • 26,5

Veal entrecote • chicory • green asparagus • sweet potato creme • truffle gravy

Tournedos • 36,5 *Package price +10,-*

Optional pan-fried foie gras • € 9,5

tournedos (250 gram) • spinach • artichoke • green asparagus eggplant • madeira gravy

Sole fish • 29,5 *Package price +3,-*


3pcs sole fish • peas • breton carrot • butter sauce

Salmon filet • 26,5

Salmon fillet • fish risotto • pea • spinach • sharon sauce

Risotto  • 20,5

Risotto • spinach • artichoke • green asparagus • mushroom • parmesan cheese • arugula

Steak Chou-fleur  • 20,5

Sautéed cauliflower • persillade • hazelnut • breton carrot • green asparagus • chicory

SEASON SPECIAL

SIDEDISHES

French fries • 4,-
Mayonnaise

Truffle fries • 6,-
French fries • parmesan cheese • truffle mayonnaise

Sweet potatoes fries • 6,-
Red onion mayonnaise

Salad • 4,-
Remoulade dressing • tomato • cucumber

Vegetables • 6,-

Bread • 4,-
Bread • butter • aioli





DESSERTS

Tarte tatin peach • 11,-

Peach • caramel •

vanilla ice cream • whipped cream • chunky biscuit

Dame Blanche Choco fudge • 9,-

Chocolate caramel sauce • nuts •

vanilla ice cream • whipped cream

Fromagerie 't Keesheukske • 13,-

Package price +3

4 types of cheese • bread • grapes • syrup • nuts

Cheesecake • 9,-

“Cerise” compote • vanilla ice cream • Bastogne cookie

Coupe strawberry romanoff • 11,5

Vanilla ice cream • strawberry cream sauce •

whipped cream

Chocolate moulleux • 9,-

Running chocolate cake • forest fruit compote • whipped

cream • vanilla ice cream

KIDS MENU

Croquettes or meat roll ('frikandel')
with French fries • 8,5
Apple sauce • snack vegetables

Crispy chicken with French fries • 9,5
Apple sauce • snack vegetables

Grilled cheese • 5,5
Ketchup • snack vegetables

American pancakes • 5,5
3st American pancakes • powdered sugar • syrup

Kids risotto • 10,5
Cherry tomato • Parmesan cheese

Kids dessert

Kids Classic • 5,5
Vanilla ice cream • whipped cream • cherry •
strawberry sauce





SNACKS

Dutch 'bitterballen' • 6,-
8 pcs. with mustard mayonnaise

Crispy chicken tenders • 8,-
6 pcs. with chili mayonnaise

Finger food • 10,-
12pcs with mustard mayonnaise and cocktail sauce

Truffle fries • 6,-
French fries • parmesan cheese • truffle mayonnaise

Sweet potato fries • 5,-
Sweet potato fries • red onion mayonnaise

Nachos • 11,5
Tortilla chips • jalepeno pepper • red onion •
sour cream • guacamole • tomato salsa • cheese

Shared plateau • 19,- *(to be ordered before 22:00)*
Iberico ham • melon balls • aceto balsamic syrup • truffle
salami • salami felino • olives • brie • aged cheese • bread
crackers • gherkin • nuts • fig compote • limburg
mustard • aioli • crispy chicken • croquettes • squid rings

Oysters *(to be ordered before 22:00)*
2pcs 9,5 • 4pcs 17 • 6pcs 24,5
Red onion vanaigrette • lemon

Iberico ham • 8,5 *(to be ordered before 22:00)*
Iberico ham • melon • balsamic vinegar syrup

CAKE & DELICACIES

From the bakery

'Limburg' flan • 3,75

A selection of fruit flan

Luxury 'Limburg' flan • 4,5

A selection of fruit flan

Cheesecake • 5,5

With cherry compote

Whipped cream • 0,75

LOVEN *De Echte bakker*

Our 'Limburg' flan comes from the authentic bakery, Loven. The Kemmeren brothers have been running the bakery in the center of Roermond for 30 years. In 2021, they even won the first prize during the annual flan competition. Ask one of our staff members about the different varieties.

 Roermond, Limburg



A blurred background of a bar or restaurant interior. In the foreground, two glasses filled with a reddish-brown liquid and garnished with a lime wedge and a straw are visible. A large, white, circular graphic with a scalloped edge is centered over the image, containing the word "DRINKS" in a gold, serif font.

DRINKS

COLD DRINKS

Coca Cola 20cl	3,00
Coca Cola Zero 20cl	3,00
Coca Cola 33cl	3,80
Coca Cola Zero 33cl	3,80
Fanta Orange	3,00
Fanta Cassis	3,00
Sprite	3,00
Fuze Tea	
Ice Tea	3,00
Green Tea	3,00
Mango Chamomile	3,00
Peach Hibiscus	3,00
Finley	
Bitter Lemon	3,00
Tonic	3,00
Ginger Ale	3,00
Rivella	3,00
Crodino	3,20
Spa	
Blue • still	3,00
Red • sparkling	3,00
Fristi	3,00
Chocomel	3,00

bottle of water

Still 0,75 liter	5,50
Sparkling 0,75 liter	5,50

FRUIT JUICES

Tomato juice	3,20
Fresh orange juice	4,30

Appeven

Orange juice 25cl 100% oranges	3,20
-----------------------------------	------

Apple juice 25cl 100% apples	3,20
---------------------------------	------

Apple blueberry juice 25cl 75% apples, 25% blueberries	3,20
---	------

APPEVEN

Our juices are sourced from Appeven in Herten, known for producing a variety of pure juices since 2000. Their motto is 'Nothing in, nothing out,' ensuring 100% pure juice without any additives. Enjoy the essence of true flavor.

 Herten, Limburg



HOT DRINKS

Coffee	3,00
Espresso	3,00
Double espresso	3,70
Cappuccino	3,20
Cappuccino Special	4,20
Caramel • hazelnut • vanilla	
Café au lait	3,20
Latte macchiato	3,20
<hr/>	
Extra shot of syrup	1,00
choose between	
Caramel • hazelnut • vanilla	

FASCINO COFFEE

An artisanal coffee roastery founded by Lieke and Bas with a simple mission: Everyone should be able to enjoy truly fresh and fair coffee. The blend used contains beans from Guatemala, Brazil, Ethiopia, and Colombia

 Weert, Limburg



Fresh mint tea	3,60
Hot chocolate	
Without whipped cream	3,20
With whipped cream	3,70

SEASONAL SPECIAL

Iced coffee	4,60
-------------	------

SPECIAL COFFEES



Irish coffee
Whiskey • 6,80



French coffee
Grand Marnier • 6,80



Café 43
Licor 43 • 6,80



Spanish coffee
Tia Maria • 6,80



Italian coffee
Amaretto • 6,80

Our coffee specials are
served with whipped cream