

WOW

LUNCH

12:00 / 17:00



VAN DER VALK  
Hotel Delft A4

Allergie of intolerantie? Laat het ons weten;  
we adviseren u graag.

*Allergy or intolerance? Please let us know;  
we're happy to advise you.*



## LUNCH

## SANDWICH

Keuze uit wit - mais- of bruinbrood - *Choice between white, corn or brown bread*

<b>PASTRAMI</b>	<b>15.5</b>
Pastrami   Mosterd   Ranch dressing   Augurk   Ijsbergsla	
<b>PASTRAMI</b>	
<i>Pastrami   Mustard   Ranch dressing   Pickle   Iceberg lettuce</i>	
<b>PULLED BEEF</b>	<b>16.5</b>
Pulled brisket   Pittige barbecue-honing saus	
<b>PULLED BEEF</b>	
<i>Pulled brisket   Spicy barbecue honey sauce</i>	
<b>MEDITERRANE</b>	<b>13.5</b>
Kaas   Droge worst   Tomaat   Komkommer   Radijs   Augurk   Muhammara	
<b>MEDITERRANE</b>	
<i>Cheese   Dry sausage   Tomato   Cucumber   Radish   Pickle   Muhammara</i>	
<b>CLUBSANDWICH KIP</b>	<b>15.5</b>
Kippendij   Spek   Kaas   Tomaat   Truffelmayonaise   Ei   Little gem	
<b>CLUB SANDWICH CHICKEN</b>	
<i>Chicken thigh   Bacon   Cheese   Tomato   Truffle mayonnaise   Egg   Little gem</i>	
<b>CLUBSANDWICH ZALM</b>	<b>16.5</b>
Gerookte zalm   Roomkaas   Komkommer   Ei   Little gem	
<b>CLUB SANDWICH SALMON</b>	
<i>Smoked salmon   Cream cheese   Cucumber   Egg   Little gem</i>	
<b>CLUBSANDWICH BLT</b>	<b>14.5</b>
Bacon   Sla   Tomaat   Mosterdmayonaise	
<b>BLT CLUBSANDWICH</b>	
<i>Bacon   Lettuce   Tomato   Mustard mayonnaise</i>	
<b>CLUBSANDWICH VEGA</b> 🌿	<b>15.5</b>
Halloumi   Tomaat   Zoetzuur komkommer   Ui	
<b>CLUB SANDWICH VEGA</b> 🌿	
<i>Halloumi   Tomato   Sweet &amp; sour cucumber   Onion</i>	
<b>TWEE KROKETTEN BROOD</b>	<b>11.5</b>
Twée rundvlees- of groentekroketten 🌿   Mosterd	
<b>TWO CROQUETTES BREAD</b>	
<i>Two beef or vegetable croquettes 🌿   Mustard</i>	
<b>VdV 12-UURTJE</b>	<b>12.5</b>
Avocado   Gepocheerd ei   Tomatensoep   Rundvlees- of groentekroket 🌿	
<b>VdV 12-O'CLOCK LUNCH</b>	
<i>Avocado   Poached egg   Tomato soup   Beef or vegetable croquette 🌿</i>	



## LUNCH

## LUNCH SPECIALS

	<b>BROODJE CARPACCIO</b>	<b>15</b>
	Italiaanse bol   Parmezaansekaas   Truffelmayonaise   Spek   Pijnboompitten   Rucola	
	<b>SANDWICH CARPACCIO</b>	
	<i>Italian bread roll   Parmesan cheese   Truffle mayonnaise   Bacon   Pine nuts   Arugula</i>	
	<b>LOBSTER ROLL</b>	<b>16.5</b>
	Brioche   Rivierkreeftjes   Garnalen   Little gem   Koolsla   Sriracha	
	<i>Brioche   Crayfish   Shrimps   Little gem   Coleslaw   Sriracha</i>	
	<b>TUNA MELT</b>	<b>15</b>
	Brioche   Tonijn   Mozzarella   Gruyère   Paprika   Rode ui   Augurk	
	<i>Brioche   Tuna   Mozzarella   Gruyère   Bell pepper   Red onion   Pickle</i>	
	<b>PANINI CLASSIC</b>	<b>12.5</b>
	Ham   Kaas	
	<i>Ham   Cheese</i>	
	<b>PANINI CHORIZO</b>	<b>13.5</b>
	Tomaat   Mozzarella   Chorizo   Basilicum	
	<i>Tomato   Mozzarella   Chorizo   Basil</i>	
<b>SPECIAL</b>	<b>CHEF'S SPECIAL - SUSHI HOTDOG</b>	<b>29</b>
	Sushirijst   Tonijn sashimi   Zalm-mousse   Sriracha-mayo	
	<b>CHEF'S SPECIAL - SUSHI HOTDOG</b>	
	<i>Sushi rice   Tuna sashimi   Salmon mousse   Sriracha mayo</i>	

## EI

Keuze uit wit- maïs- of bruinbrood - *Choice between white, corn or brown bread*

	<b>UITSMIJTER</b>	<b>11.5</b>
	> Supplement: keuze uit: Boerenham   Kaas   Spek +1.5	
	<b>FRIED EGGS</b>	
	> Addition: Country ham   Cheese   Bacon +1.5	
	<b>UITSMIJTER CARPACCIO</b>	<b>17.5</b>
	Parmezaan   Spek   Truffelmayonaise   Pijnboompitten   Rucola	
	<b>FRIED EGG CARPACCIO</b>	
	<i>Parmesan   Bacon   Truffle mayonnaise   Pine nuts   Arugula</i>	
	<b>OMELET</b> 🌿	<b>12.5</b>
	> Supplement: Boerenham   Kaas   Champignons +1.5	
	> Supplement: Zalm   Boerenamelet +2.5	
	<b>OMELET</b> 🌿	
	> Addition: Farmer's Ham   Cheese   Mushrooms +1.5	
	> Addition: Salmon   Farmer's omelet +2.5	



## LUNCH

## SOEP

- GEROOSTERDE TOMATENSOEP** 🌿 7.5  
Tomaten | Basilicumolie | Kaasstengel  
*ROASTED TOMATO SOUP* 🌿  
*Tomatoes | Basil oil | Cheese pastry*
- DAGSOEP** 7.5  
Wisselende soep | Onze medewerkers vertellen u graag meer  
*SOUP OF THE DAY*  
*Soup of the day | Our staff will be happy to tell you more*
- ERWTEN VELOUTE** 🌿 8.5  
Velderwtjes | Zure room | Gepocheerd ei  
*PEA VELOUTE* 🌿  
*Field peas | Sour cream | Poached egg*
- RAMENSOEP** 13.5  
Kippenbouillon | Miso | Taugé | Bosui | Maïs | Noodles | Yakitori  
*RAMEN SOUP*  
*Chicken broth | Miso | Bean sprouts | Spring onion | Corn | Noodles | Yakitori*

## SALADES

- CAESAR SALADE** 13.5  
Little gem | Ansjovis | Parmezaan | Ei | Rode ui | Caesar dressing | Croutons  
> Supplement: Gamba's +7 of Kippendij +5  
*CAESAR SALAD*  
*Little gem | Anchovies | Parmesan | Egg | Red onion | Caesar dressing | Croutons*  
> Addition: Prawns +7 or Chicken thigh +5
- THAISE BIET SALADE** 🌿 14.5  
Komkommer | Tomaat | Biet | Sesam | Taugé | Chili  
*THAI BEET SALAD* 🌿  
*Cucumber | Tomato | Beetroot | Sesame | Bean sprouts | Chili*
- POKÉ BOWL** 🌿 16  
Rijst | Mango | Edamame | Wakame | Zoetzure ui | Avocado | Maïs  
> Supplement: Zalm +6 of Kippendij +5  
*POKÉ BOWL* 🌿  
*Rice | Mango | Edamame | Wakame | Sweet and sour onion | Avocado | Corn*  
> Addition: Salmon +6 or Chicken thigh +5



## VdV CLASSICS

### LUNCH

<b>VdV BLACK ANGUS BURGER</b>		<b>22</b>
Brioche   Little gem   Augurk   Tomaat   Ui   Spek   Cheddar   Burgersaus   Friet		
<b>VdV BLACK ANGUS BURGER</b>		
<i>Brioche   Little gem   Pickle   Tomatoes   Onion   Bacon   Cheddar   Burger sauce   Fries</i>		
<b>STEAK FLORENTINE</b> - lauwwarm geserveerd		<b>24.5</b>
Diamanthaas   Zongedroogde tomaat   Parmezaan   Rucola   Balsamico   Friet		
<b>STEAK FLORENTINE</b> - served slightly warm		
<i>Petit Tender   Sun-dried tomatoes   Parmesan   Arugula   Balsamic   Fries</i>		
<b>BIEFSTUK MET BROOD</b>		<b>25</b>
Witbrood   Braadjus		
<b>STEAK WITH BREAD</b>		
<i>White bread   Roast gravy</i>		
<b>TOURNEDOS</b>	150 gram   220 gram	<b>26.5   36.5</b>
Pastinaakcrème   Regenboogbiet   Paddenstoelen   Sjalottenjus		
<i>Parsnip cream   Rainbow beet   Mushrooms   Shallot jus</i>		
<b>VARKENSHAAS</b>		<b>21.5</b>
Gepofte aardappel   Crème fraîche   Seizoensgroenten		
Kies uw saus: stroganoff, peper of paddenstoelen		
<b>PORK TENDERLOIN</b>		
<i>Baked potato   Crème fraîche   Seasonal vegetables</i>		
<i>Sauce choice: stroganoff, pepper or mushroom</i>		
<b>SCHNITZEL</b>		<b>22</b>
Puree   Rode zuurkool   Friet   Kies uw saus: stroganoff, peper of paddenstoelen		
<b>SCHNITZEL</b>		
<i>Mashed potatoes   Red sauerkraut   Fries   Sauce choice: stroganoff, pepper or mushrooms</i>		
<b>SATÉ VAN KIPPENDIJEN</b>		<b>19.5</b>
Pindasaus   Oosterse groente   Kroepoek   Friet		
<b>SKEWER OF CHICKEN THIGH</b>		
<i>Peanut sauce   Oriental style vegetables   Prawn crackers   Fries</i>		
<b>ZALMFILET</b>		<b>27</b>
Op de huid gebakken   Aardappelmousseline   Gestoofde prei   Romanesco   Hollandaise		
<b>SALMON FILLET</b>		
<i>Skin baked   Potato mousseline   Stewed leek   Romanesco   Hollandaise</i>		
<b>FISH AND CHIPS</b>		<b>21</b>
Kabeljauw in bierbeslag   Erwtentpuree   Remouladesaus   Friet		
<b>FISH AND CHIPS</b>		
<i>Beer battered cod   Mushy peas   Remoulade sauce   Fries</i>		



## LUNCH

## BIJGERECHTEN

(12:00 / 21:30)

<b>LOADED FRIES</b> Brisket   Sriracha   Tomaat   Cheddar   Uitjes <i>LOADED FRIES</i> <i>Brisket   Sriracha   Tomato   Cheddar   Onions</i>	12.5
<b>ITALIAANSE FRIETEN</b> Truffelmayonaise   Parmezaan <i>ITALIAN FRIES</i> <i>Truffle mayonnaise   Parmesan</i>	6
<b>BOEREN FRIETEN</b> Mayonaise <i>FARMER FRIES</i> <i>Mayonnaise</i>	4
<b>ZOETE AARDAPPEL FRIETEN</b> Harissamayonaise <i>SWEET POTATO FRIES</i> <i>Harissa mayonnaise</i>	5
<b>GEPOFTE AARDAPPEL</b> Crème fraîche   Bosui <i>JACKET POTATO</i> <i>Crème fraîche   Spring onion</i>	4.5
<b>GEBAKKEN KRIELTJES</b> <i>Baked baby potatoes</i>	4
<b>SEIZOENSGROENTEN</b> <i>Seasonal vegetables</i>	6
<b>GEBLANCHEERDE BIMBI</b> Truffel   Parmezaan <i>BLANCHED BIMBI</i> <i>Truffle   Parmesan</i>	9.5
<b>GROENE SALADE</b> <i>Green salad</i>	4.5
<b>APPELMOES MET KERS</b> <i>Apple compôte with cherry</i>	3



# DINNER

17:00 / 21:30



VAN DER VALK  
Hotel Delft A4

Allergie of intolerantie? Laat het ons weten:  
we adviseren u graag.


*Allergy or intolerance? Please let us know:  
we're happy to advise you.*

Wij heten u van harte welkom in ons  
à la carte restaurant:

### VdV DINING

Ons keukenteam heeft met zorg deze menukaart voor u samengesteld. U vindt hier een combinatie van bekende klassiekers met een twist én moderne, creatieve gerechten. Wij werken bij voorkeur met lokale producten en leveranciers om u de beste smaak en kwaliteit te bieden.

#### **3-gangen menu - 43.50**

Stel uw eigen 3-gangen menu samen door gerechten te kiezen die gemarkeerd zijn met een 

Heeft u een 3-gangen dinervoucher? Dan kunt u gerechten selecteren met een toekan-icoon. Wilt u uw keuze uitbreiden met andere gerechten? Dat kan! Voor deze gerechten rekenen wij een kleine toeslag per gang.

#### **Bijgerechten**

Onze hoofdgerechten worden geserveerd zoals beschreven op de kaart. Wilt u uw diner uitbreiden? Dan kunt u naar wens bijgerechten bijbestellen. Zo helpen we samen voedselverspilling te verminderen.

Laat het u smaken!

Familie Van der Valk & Team VdV Hotel Delft A4

A very warm welcome in our  
à la carte restaurant:

### VdV DINING

Our kitchen team has carefully crafted this menu for you. Here, you will find a combination of beloved classics with a surprising twist and modern, creative dishes. We prefer to work with local products and suppliers to offer you the best quality and flavour.

#### **3-course menu - 43.50**

Create your own 3-course menu by selecting dishes marked with a 

Do you have a 3-course dinner voucher? Then choose dishes marked with a toucan icon. Would you like to expand your selection with other dishes? Of course! A small surcharge applies per additional dish.

#### **Side dishes**

We serve our main courses as stated in the description of the dish. Would you like to extend the dinner? Then you can order side dishes as desired. In this way we help prevent food waste.

Enjoy your meal!

Family Van der Valk & Team VdV Hotel Delft A4



## DINNER





## VOORGERECHTEN

	<b>BROOD</b>  Met smeersels <b>BREAD</b>  <i>With spreads</i>	7.5
	<b>CARPACCIO</b> Rundvlees   Spek   Pijnboompitten   Parmezaan   Truffelmayonaise <b>CARPACCIO</b> <i>Beef   Bacon   Pine nuts   Parmesan   Truffle mayonnaise</i>	15.5
	<b>VITELLO TOMATO</b> Kalfsvlees   Tomaatjes   Tomatenmayonaise   Rucola   Kappertjes   Crostini <b>VITELLO TOMATO</b> <i>Veal   Cherry tomatoes   Tomato mayonnaise   Arugula   Capers   Crostini</i>	15.5
	<b>BUIKSPEK</b> Zacht gegaard   Gelakt met Hoisinsaus   Paksoi   Gepofte wilde rijst <b>PORK BELLY</b> <i>Slow cooked   Glazed with Hoisin sauce   Bok choy   Crispy wild rice</i>	16
	<b>ZALMTARTAAR</b> Gerookte zalm   Rauwe zalm   Kimchi mayonaise   Kruiden <b>SALMON TARTARE</b> <i>Smoked salmon   Raw salmon   Kimchi mayonnaise   Herbs</i>	15
	<b>ZEEBAARS</b> Rauwe zeebaars   Miso crème   Groene asperge   Citrusvinaigrette <b>SEA BASS</b> <i>Raw sea bass   Miso cream   Green asparagus   Citrus vinaigrette</i>	16
	<b>WATERMELOEN STEAK</b>  Watermeloen   Groene gazpacho   Feta   Basilicum <b>WATERMELON STEAK</b>  <i>Watermelon   Green gazpacho   Feta   Basil</i>	15
	<b>TABBOULEH</b>  Bulgur   Komkommer   Tomaat   Zwarte olijven   Mint   Granaatappelpitten   Olijfolie <b>TABBOULEH</b>  <i>Bulgur   Cucumber   Tomato   Black olives   Mint   Pomegranate seeds   Olive oil</i>	14.5
<b>SPECIAL</b>	<b>CHEF'S SPECIAL - SUSHI HOTDOG</b> voor 2 personen, om te delen Sushirijst   Tonijn sashimi   Zalm-mousse   Sriracha-mayo <b>CHEF'S SPECIAL - SUSHI HOTDOG</b> for 2 persons, to share <i>Sushi rice   Tuna sashimi   Salmon mousse   Sriracha mayo</i>	29



## DINNER

### SOEP

-  **GEROOSTERDE TOMATENSOEP** 🌿 7.5  
Tomaten | Basilicumolie | Kaasstengel  
*ROASTED TOMATO SOUP* 🌿  
*Tomatoes | Basil oil | Cheese pastry*
-  **DAGSOEP** 7.5  
Wisselende soep | Onze medewerkers vertellen u graag meer  
*SOUP OF THE DAY*  
*Soup of the day | Our staff will be happy to tell you more*
-  **ERWTEN VELOUTE** 🌿 8.5  
Velderwtjes | Zure room | Gepocheerd ei  
*PEA VELOUTE* 🌿  
*Field peas | Sour cream | Poached egg*
-  **RAMENSOEP** 13.5  
Kippenbouillon | Miso | Taugé | Bosui | Maïs | Noodles | Yakitori  
*RAMEN SOUP*  
*Chicken broth | Miso | Bean sprouts | Spring onion | Corn | Noodles | Yakitori*










### SALADES

-  **CAESAR SALADE** 13.5  
Little gem | Ansjovis | Parmezaan | Ei | Rode ui | Caesar dressing | Croutons  
> Supplement: Gamba's +7 of Kippendij +5  
*CAESAR SALAD*  
*Little gem | Anchovies | Parmesan | Egg | Red onion | Caesar dressing | Croutons*  
> Addition: Prawns +7 or Chicken thigh +5
-  **THAISE BIET SALADE** 🌿 14.5  
Komkommer | Tomaat | Biet | Sesam | Taugé | Chili  
*THAI BEET SALAD* 🌿  
*Cucumber | Tomato | Beetroot | Sesame | Bean sprouts | Chili*
- POKÉ BOWL** 🌿 16  
Rijst | Mango | Edamame | Wakame | Zoetzure ui | Avocado | Maïs  
> Supplement: Zalm +6 of Kippendij +5  
*POKÉ BOWL* 🌿  
*Rice | Mango | Edamame | Wakame | Sweet and sour onion | Avocado | Corn*  
> Addition: Salmon +6 or Chicken thigh +5



## DINNER

## HOOFDGERECHTEN

	<b>MEAT EXPERIENCE</b>	29.5
	Diamanthaas   Buikspek   Ribfingers   Kipsaté   Gegrilde groenten   BBQ-saus	
	<b>BUTCHER'S SELECTION</b>	
	<i>Petit Tender   Pork belly   Rib fingers   Chicken satay   Vegetables   BBQ sauce</i>	
	<b>KALFSOESTER</b>	24.5
	Little gem   Zoetzure komkommer   Aardappel kaantjes   Truffel saus	
	<b>VEAL MEDALLION</b>	
	<i>Little gem   Sweet and sour cucumber   Potato cracklings   Truffle sauce</i>	
	<b>LAMS RUMP</b>	26.5
	Geroosterde wortel   Hummus   Parelcouscous   Honing tijm saus	
	<b>LAMB RUMP</b>	
	<i>Roasted carrot   Hummus   Pearl couscous   Honey thyme sauce</i>	
	<b>VdV SPICY CRISPY CHICKEN BURGER</b>	21.5
	Brioche   Sla   Augurk   Tomaat   Ui   Spek   Cheddar   Burgersaus   Friet	
	<b>VdV SPICY CRISPY CHICKEN BURGER</b>	
	<i>Brioche   Lettuce   Pickle   Tomato   Onion   Bacon   Cheddar   Burger sauce   Fries</i>	
	<b>MAIS KIP</b>	25.5
	Romige polenta   King oyster paddenstoel   Puntpaprika   Vadouvan saus	
	<b>CORN CHICKEN</b>	
	<i>Creamy polenta   King oyster mushroom   Pointed bell pepper   Vadouvan sauce</i>	
	<b>BAJA TACOS</b>	27
	Gamba's   Koolsla   Pico de Gallo   Ranch saus   Avocado	
	<b>BAJA TACOS</b>	
	<i>Prawns   Coleslaw   Pico de Gallo   Ranch sauce   Avocado</i>	
	<b>DORADE NIÇOISE</b>	27.5
	Groene boontjes   Olijf   Tomaat   Geroosterde aardappel   Little gem   Citroendressing	
	<b>SEA BREAM NIÇOISE</b>	
	<i>Green beans   Olive   Tomato   Roasted potato   Little gem   Lemon dressing</i>	
	<b>VdV VEGA BURGER</b> 	22
	Brioche   Sla   Augurk   Tomaat   Ui   Cheddar   Huisgemaakte saus   Friet	
	<b>VdV VEGGIE BURGER</b> 	
	<i>Brioche   Lettuce   Pickle   Tomatoes   Onion   Cheddar   Homemade sauce   Fries</i>	
	<b>GELE CURRY</b> 	23
	Linzen   Zoete aardappel   Bloemkool   Rijst   Naanbrood   Tomatensambal	
	<b>YELLOW CURRY</b> 	
	<i>Lentils   Sweet potato   Cauliflower   Rice   Naan bread   Tomato sambal</i>	
	<b>TORTELLINI</b> 	19.5
	Ricotta   Spinazie   Zongedroogde tomaat   Parmezaan	
	<b>TORTELLINI</b> 	
	<i>Ricotta   Spinach   Sun-dried tomato   Parmesan</i>	



## VdV CLASSICS

### DINNER

	<b>VdV BLACK ANGUS BURGER</b>		<b>22</b>
	Brioche   Little gem   Augurk   Tomaat   Ui   Spek   Cheddar   Burgersaus   Friet		
	<b>VdV BLACK ANGUS BURGER</b>		
	<i>Brioche   Little gem   Pickle   Tomatoes   Onion   Bacon   Cheddar   Burger sauce   Fries</i>		
	<b>STEAK FLORENTINE</b> - lauwarm geserveerd		<b>24.5</b>
	Diamanthaas   Zongedroogde tomaat   Parmezaan   Rucola   Balsamico   Friet		
	<b>STEAK FLORENTINE</b> - served slightly warm		
	<i>Petit Tender   Sun-dried tomatoes   Parmesan   Arugula   Balsamic   Fries</i>		
	<b>BIEFSTUK MET BROOD</b>		<b>25</b>
	Witbrood   Braadjus		
	<b>STEAK WITH BREAD</b>		
	<i>White bread   Roast gravy</i>		
	<b>TOURNEDOS</b>	150 gram   220 gram	<b>26.5   36.5</b>
	Pastinaakcrème   Regenboogbiet   Paddenstoelen   Sjalottenjus		
	<i>Parsnip cream   Rainbow beet   Mushrooms   Shallot jus</i>		
	<b>VARKENSHAAS</b>		<b>21.5</b>
	Gepofte aardappel   Crème fraîche   Seizoensgroenten		
	Kies uw saus: stroganoff, peper of paddenstoelen		
	<b>PORK TENDERLOIN</b>		
	<i>Baked potato   Crème fraîche   Seasonal vegetables</i>		
	<i>Sauce choice: stroganoff, pepper or mushroom</i>		
	<b>SCHNITZEL</b>		<b>22</b>
	Puree   Rode zuurkool   Friet   Kies uw saus: stroganoff, peper of paddenstoelen		
	<b>SCHNITZEL</b>		
	<i>Mashed potatoes   Red sauerkraut   Fries   Sauce choice: stroganoff, pepper or mushrooms</i>		
	<b>SATÉ VAN KIPPENDIJEN</b>		<b>19.5</b>
	Pindasaus   Oosterse groente   Kroepoek   Friet		
	<b>SKEWER OF CHICKEN THIGH</b>		
	<i>Peanut sauce   Oriental style vegetables   Prawn crackers   Fries</i>		
	<b>ZALMFILET</b>		<b>27</b>
	Op de huid gebakken   Aardappelmousseline   Gestoofde prei   Romanesco   Hollandaise		
	<b>SALMON FILLET</b>		
	<i>Skin baked   Potato mousseline   Stewed leek   Romanesco   Hollandaise</i>		
	<b>FISH AND CHIPS</b>		<b>21</b>
	Kabeljauw in bierbeslag   Erwtentpuree   Remouladesaus   Friet		
	<b>FISH AND CHIPS</b>		
	<i>Beer battered cod   Mushy peas   Remoulade sauce   Fries</i>		



## DINNER

## BIJGERECHTEN

<b>LOADED FRIES</b>	12.5
Brisket   Sriracha   Tomaat   Cheddar   Uitjes	
<b>LOADED FRIES</b>	
<i>Brisket   Sriracha   Tomato   Cheddar   Onions</i>	
<b>ITALIAANSE FRIETEN</b>	6
Truffelmayonaise   Parmezaan	
<b>ITALIAN FRIES</b>	
<i>Truffle mayonnaise   Parmesan</i>	
<b>BOEREN FRIETEN</b>	4
Mayonaise	
<b>FARMER FRIES</b>	
<i>Mayonnaise</i>	
<b>ZOETE AARDAPPEL FRIETEN</b>	5
Harissamayonaise	
<b>SWEET POTATO FRIES</b>	
<i>Harissa mayonnaise</i>	
<b>GEPOFTE AARDAPPEL</b>	4.5
Crème fraîche   Bosui	
<b>JACKET POTATO</b>	
<i>Crème fraîche   Spring onion</i>	
<b>GEBAKKEN KRIELTJES</b>	4
<i>Baked baby potatoes</i>	
<b>SEIZOENSGROENTEN</b>	6
<i>Seasonal vegetables</i>	
<b>GEBLANCHEERDE BIMBI</b>	9.5
Truffel   Parmezaan	
<b>BLANCHED BIMBI</b>	
<i>Truffle   Parmesan</i>	
<b>GROENE SALADE</b>	4.5
<i>Green salad</i>	
<b>APPELMOES MET KERS</b>	3
<i>Apple compôte with cherry</i>	



## DINNER

## DESSERT

	<b>VALK SORBET</b> Sorbet-ijs   Vers fruit   Sprite   Aardbeiencoulis   Slagroom <i>VALK SORBET</i> <i>Sorbet   Fruit   Sprite   Strawberry coulis   Whipped cream</i>	9.5
	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Appelcompote   Vanille   Kersen sorbet <i>CRÈME BRÛLÉE</i> <i>Apple compote   Vanilla   Cherry sorbet</i>	11.5
	<b>DAME BLANCHE 2.0</b> Chocolade   Vanilleijs   Chocoladesaus   Crumble <i>DAME BLANCHE 2.0</i> <i>Chocolate   Vanilla ice cream   Chocolate sauce   Crumble</i>	10.5
	<b>BANANEN GANACHE</b> Chocolade   Spekkoek   Banaan ingelegd in kokos   Witte chocolade-ijs <i>BANANA GANACHE</i> <i>Chocolate   'Spekkoek'   Banana preserved in coconut   White chocolate ice cream</i>	10.5
	<b>CHEESECAKE</b> Vanille roomkaas   Stroopwafel   Amarenkersen   Vanilleijs <i>CHEESECAKE</i> <i>Vanilla cream cheese   'Stroopwafel'   Amarena cherries   Vanilla ice cream</i>	13
	<b>VANILLE CREMEUX</b> Rood fruit   Honing   Pistache   Yoghurt bosvruchtenijs <i>VANILLA CREMEUX</i> <i>Red fruit   Honey   Pistachio   Yoghurt forest fruit ice cream</i>	13.5
	<b>VdV CARROT CAKE</b> Gekonfijte wortel   Pecan noten   Mascarpone   Walnootijs <i>VdV CARROT CAKE</i> <i>Candied carrot   Pecan nuts   Mascarpone   Walnut ice cream</i>	13
	<b>HUISGEMAAKTE ADVOCAAT</b> Madeleine   Gesuikerde amandel   Vanilleijs <i>HOMEMADE DUTCH EGG LIQUEUR</i> <i>Madeleine   Candied almond   Vanilla ice cream</i>	11.5
	<b>KOFFIE COMPLEET</b> Koffie of thee   Diverse friandises > Optioneel: koffie special +6 <i>COFFEE COMPLETE</i> <i>Coffee or tea   Various pastries &gt; Optional: coffee special +6</i>	9.5
	<b>KAASPLANK</b> Diverse kazen   Huisgemaakte marmelade   Vijgenbrood   Druiven <i>CHEESE PLATTER</i> <i>Assorted cheeses   Homemade marmalade   Fig bread   Grapes</i>	14.5