



Klassiker

Van der Valk | Van der Valk
classics

*T*omatensuppe

Fleischbällchen / Fadennudeln / Basilikum Öl / Blätterteiggebäck

Tomato soup – meat balls / pasta / basil oil / puff pastry

5,50 €

*G*arnelen - Cocktail

Garnelen / Cocktailsauce / Ananas / Orange / Wildkräutersalat

Prawn cocktail – prawns / cocktail sauce / pineapple / orange / wild herb salad

12,50 €

*P*aniertes Schweineschnitzel

Gemüsebouquet / gebratene Kartoffeln / Speck / Zwiebeln / Mandeln

Champignonsauce / Paprikasauce / Pfeffersauce oder Rotweinsauce

Breaded pork cutlet – mixed vegetables / fried potatoes / bacon / onions / almonds /
mushroom sauce / paprika sauce / peppercorn sauce or red wine sauce

14,50 €

*G*ebratene Seezunge „Picasso“

Obstsalat / Ananas / Banane / Butter / Zitrone / Kartoffelpüree

Fried sole “Picasso” – fruit salad / pineapple / banana / butter / lemon / potato puree

32,50 €

„*D*ame Blanche“

Vanilleeis / Schokoladensauce / Sahne

“Dame Blanche” – vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream

6,00 €

„*H*olland Sorbet“

Fruchtsalat / Selters / Zitronensorbet / Sahne

Sorbet „Netherlands“ – fruit salad / soda / lemon sorbet / whipped cream

6,50 €



Vegetarische Speise
Vegane Speise



Saisonale Gerichte | Seasonal dishes

*K*ürbis- Kokossuppe

Chili / Kürbis Chutney / Kürbis Crostini / Kürbiskerne

Pumpkin-coconut soup / chili / pumpkin chutney / pumpkin crostini / pumpkin seeds

6,50 €

*C*hardonnay / Terrasses du Sud

trocken

0,2 l 5,50 €



*W*ildgoulasch

Klöße / Rotkohl / Apfel / Sellerie / Speck

Wild goulash - dumpling / red cabbage / apple / celery / bacon

15,50 €

*W*ildschweinbraten

Rosmarin- Kartoffel „Mash“ / Birnen- Zwiebel- Sud / Rosenkohl / Speck / Pankobrot

Roast boar – rosemary potato mash / pear onion stock / brussel sprout / bacon / bread

16,50 €

*E*ntenconfit

Entenkeule/ Entenbrust / Spätzle / Apfel

Confit de canard - duck / `Spätzle` / baked apple

16,50 €

*G*änsebrust oder Keule

Wallnuß / Honig / Bratapfel / Rotkohl / Grünkohl / Kartoffelkloß / Orange

Goose breast or Goose leg

Walnut / honey / baked apple / red cabbage / green cabbage / dumpling / orange

19,50 €

*W*ildschweirücken

Waldpilze / Perlzwiebeln / Selleriemousse / Tempura- Kräutermantel

Saddle of boar – wild mushrooms / pearl onion / celery mousse / tempura-herb crust

20,50 €

*R*ehrücken

Steinpilze / Wacholderbrot / Gewürzschokolade / karamellisierte Chicorée / Wildglace

Saddle of venison – yellow boletus / juniper bread / spice chocolate / caramelized chicory / wild glace

28,50 €

*M*erlot / Terrasses du Sud

trocken

0,2 l 5,50 €





Vorspeisen | Starters

Wildschinken

Apfel / Mango / Wasabi- Sorbet / Hibiskusglace / marinierte Perlzwiebeln

Wild gammon – apple / mango / wasabi-sorbet / hibiscus glace / marinated pearl onion

11,50 €

Zitrus- gebeiztes Lachsfilet

Avocado / Crème fraîche / Chili / Zwiebelmarmelade

Citrus-marinated salmon filet – avocado / crème fraîche / chili / onion jelly

11,50 €

Geräucherte Entenbrust

Gebackene Feige / Pinienkerne / Kürbis / Pflaumen Chutney

Smoked duck breast – baked coward / pine nuts / pumpkin / plum chutney

12,00 €

Rinder - Carpaccio

Champignon / Parmesan / Rucola / „Harry's Bar Sauce“

Beef- carpaccio – mushrooms / parmesan cheese / rocket salad / “Harry's Bar dressing”

13,50 €

Caesar Salad

Römersalat / Knoblauch / Croutons / Parmesan

Hähnchenbrust oder Garnelen / mit oder ohne Sardellenfilets

Caesar Salad - romaine lettuce / garlic / croutons / parmesan / chicken breast or prawns / anchovy fillets

(optional)

13,50 €

Meeresfrüchte „Chivice“

Tintenfisch / Jakobsmuschel / Garnele / Tomate / Koriander / Chili / rote Zwiebel / Limette / Pitu

Seafood „Chivice“ – calamari / scallop / prawn / tomato / coriander / chili / red onion / lime / Pitu

14,00 €

Rehfilet

im Kräutermantel -rosa mariniert-

Quitten Chutney / Wildkräutersalat / Himbeerdressing

Venison filet in a herb crust – rose marinated- quinces chutney / wild herb salad / raspberry dressing

18,50 €

Side Plate

Brot- Butter- Quark Nachgedeck

Bread-butter-curd

2,50 €



Hauptgerichte | Main dishes

Spinat- Cannelloni

Muschelnudeln / Spinat / Ricotta / Tomaten- Velouté
Cannelloni - pasta / spinach / ricotta / tomato velouté
14,00 €

Ziegenkäse- Tarte

Feige / Rote Beete / Apfel / Birne / Mürbeteig
Goat cheese tart – fig / beet / apple / pear / short pastry
14,50 €

Gebratenes Kabeljaufilet

Linsen- Kürbis- Curry / Topinambur / Crème fraîche
Fried coadfilet – lentils-pumpkin-curry / topinambour / crème fraiche
17,50 €

Meeresfrüchtetopf

Garnelen / Tintenfisch / Venusmuscheln / Jakobsmuschel / Thymian / Knoblauch / Kürbisrisotto
Seafood pan – prawns / calamari / clam / scallop / thyme / garlic / pumpkin risotto
17,50 €

Gebratenes Lachsfilet

Hummer Bisque / Risotto / Fenchel- Zitronen Salsa
Fried salmon filet / lobster bisque / risotto / fennel-lemon salsa
18,50 €

Gebratener Steinbutt

Gurken Tagliatelle / Trüffelbutter / Kartoffeln
Fried turbot - cucumber tagliatelle / truffled butter / potatoes
34,50 €



Für den verwöhnten Gaumen.

For the gourmet palate.

Roastbeefsteak*, 250g
24,50 €

Rib Eye*, 250g
26,00 €

Filetsteak*, 220g
29,00 €

T- Bone Steak*, 500g
36,00 €

Surf & Turf
Filetmedaillons, 220g & Gambas
36,50 €

Tomahawk Steak*
ca. 1000g
55,50 €
(30 min preparation time)

***mit Pommes frites / Rotweinglace**

**with fries / red wine glaze*

Speckbohnen
Green beans with bacon
+3,50 €

Coleslaw Salat
Coleslaw
+3,50 €

Béarnaise
Sauce Béarnaise
+2,00 €

Maispouardenbrust „Saltimbocca“

Salbei / Zitrone / Limettenrisotto / Serrano Schinken / Balsamicoglace / Rucola / Parmesan
Corn-fed chicken breast “Saltimbocca” – sage / lemon / lime risotto / serrano ham / balsamic glaze /
rocket salad / parmesan cheese
18,50 €

Duett vom Schwein

Pulett Pork Crostini / Schweinefilet / Kräuter- Kartoffelmousse / Urmöhre / Charlotte / Rübe
Duet of pork – pulled pork crostini / pork filet / herb-potato mousse / carrot / shallot / turnip
18,50 €

Hirsch Steak

Gebackene Süßkartoffel / Rotkrautstrudel / Quitten Chutney / Wildglace
Deer steak – baked sweet potato / red cabbage strudel / quinces chutney / wild glaze
32,50 €



Desserts | Desserts

1 Kugel Eiscreme - Vanille / Erdbeere / Schokolade

1 scoop of ice cream - vanilla / strawberry / chocolate

2,00 €

1 Kugel Sorbet - Zitrone / Cassis / Passionsfrucht

1 scoop of sherbet - lemon / black currant / passion fruit

2,00 €

Marillen Knödel

Zimt / Zucker / Vanillesauce / Waldfruchttragout

Apricot dumpling / cinnamon / sugar / vanilla sauce / wild berries ragout

4,50 €

Banoffee

Banane / Haselnuß / Schokolade / Mascarpone / Caramel / Mürbeteig

Banoffee – banana / hazelnut / chocolate / mascarpone / caramel / short pastry

4,50 €

Cannoli- Espresso

Pistazie / Sahne / Espresso / Mascarpone / Espresso Eis / Minze

Cannoli espresso – pistachio / cream / espresso / mascarpone / espresso ice-cream / mint

5,50 €

Schokoladen "Mille feules"

Gewürzschokolade / Schokomousse / Himbeersorbet / Sahne

Chocolate „Mille feules“ / spice chocolate / chocolate mousse / raspberry sorbet / cream

6,50 €

Apfel- Mandel Tarte

Mürbeteig / Sahne / Minze / Vanilleeis

Apple- almond tarte – short pastry / cream / mint / vanilla ice cream

6,50 €

Käseplatte / Cheese platter

klein / small 6,00 €

groß / large 10,00 €