

Valkenburg Dining & Bar

DINERKAART

STARTERS

Caviar Exclusives Oscière kaviaar 30 gram	€ 85,-
Pata Negra 80 gram	€ 20,-
Gemarineerde olijven	€ 5,50

VOORGERECHTEN

Rijkgevulde vissoep	€ 15,-
Uiensoep	€ 9,50
Mosterdsoep	€ 10,50
Rundercarpaccio	€ 18,-
Vitello tonnato	€ 18,50
Gedeconstrueerde garnalencocktail	€ 21,-
Gegrilde tonijn	€ 18,50
Champignons à l'escargot	€ 12,50
Coquilles	€ 21,-
Kikkerbilletjes	€ 20,50
Gamba's Valkenburg	€ 17,50
Wijngaardslakken	€ 14,50
Steak tartaar	€ 18,50
Livar sukade	€ 17,50
Witvis zalm gamba's mosselen	
Geserveerd met kaascrouton	
Geserveerd met gerookte zalm	
Citroen Grand Cru-olijfolie rucola Parmezaan pijnboompitten	
Dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise	
Krabsalade avocadocrème	
Met wasabimayonaise	
Gegratineerd met kaas	
Saus van droge sherry zeekraal spek	
In kruiden en knoflook uit de oven	
In saus van rode peper en saffraan	
In een kruidige roomsaus Dozijn	
Met een kwarteleitje	
Met eigen jus doperwtjes vanille puré	

HOOFDGERECHTEN

Black Angus tournedos	€ 40,-
Ossenhaaspuntjes	€ 34,50
Lamsrack	€ 37,50
Varkenshaasmedaillons	€ 27,50
Iberico wang	€ 35,-
Sliptongetjes	€ 32,50
Snoekbaars	€ 30,-
Vegetarische pasta	€ 21,50
Gevulde paprika	€ 21,50
Geserveerd met truffelsaus	
Geserveerd met pepersaus	
Geserveerd met knoflook-rozemarijnsaus	
Omwikkeld met spek champignonsaus	
Super zacht stoofvlees eigen jus	
In roomboter gebakken	
Met witte wijnsaus	
Roomsaus groenten champignons	
Gevuld met paddenstoelen gratineerd met gorgonzola	

Alle gerechten worden geserveerd met aardappelgratin en verse seizoensgroenten.
Portie friet: € 4,50 Portie salade: € 4,50
Al onze gerechten bevatten één of meerdere allergene stoffen. Voor vragen over een allergie kunt u terecht bij de bediening.

DESSERTS

Crème brûlée	€ 9,50
Karamel ijs	€ 9,50
Geflambeerde kersen	€ 10,50
Panna cotta	€ 9,50
Kinderijsje	€ 6,50
Kaasplankje	€ 15,50
Met kletskoppen	
Geserveerd met vanille-ijs	
Geserveerd met verse bosvruchten	
Geserveerd met verrassing	
Geserveerd met vijgencompote	