

— MENUKAART —

Gerrit's Restaurant

VAN HARTE WELKOM IN GERRIT'S RESTAURANT, WAAR BRABANTSE GASTVRIJHEID CENTRAAL STAAT!



We hebben passie in wat we doen en zetten altijd een stapje extra om de beste service en kwaliteit aan te bieden aan onze gasten.

Samen met het team bouwen we graag aan de optimale gastbeleving.

Wendy van der Valk en team Hotel Nuland

EEN SPECIALE PLEK, DAT IS HOTEL NULAND - 'S-HERTOGENBOSCH VOOR ALLE GENERATIES VAN VAN DER VALK

'al 150 jaar gastvrijheid

Wat in 1862 begon met café de Gouden Leeuw in Voorschoten, is uitgegroeid tot een trotse hotelketen met wereldwijd meer dan 100 hotels en restaurants. Door steeds te vernieuwen, maken we comfort toegankelijk. Gastvrijheid zit in onze genen. Daarom voelt Van der Valk altijd vertrouwd en toch elke keer anders.

Benieuwd waarom?

Hotel Nuland is in 1968 geopend als het eerste motel van de familie. Na een rondreis door Amerika waar Gerrit van der Valk in diverse motels had geslapen, kwam hij in 1958 met een vernieuwd plan: slapen langs de snelweg.

Door motels buiten de stad te bouwen, kon Van der Valk alles bieden in een mooie landelijke omgeving. Motel Nuland is toen eigenhandig door de familie ontworpen en gebouwd.

Al snel bleek dat de motels niet alleen geschikt waren voor automobilisten en vormden zich daardoor al snel tot hotels.



— MENUKAART —

Gerrit's Restaurant

van 17:00 tot 21:30 uur

Appetizers

Pata Negra 15,00
iberico bellota - 50 gram

Broodje met smeersels 7,50
vers gebakken brood met aioli, roomboter en tapenade

Bruschetta 8,50
van het huis - 2 stuks

Edamame 7,50
met kristalzout

Oesters

fines de claire nr. 3 1 st. / 6 st. / 12st.

Oesters Traditioneel 3,75 / 19,50 / 37,50
peper, citroen, frambozenazijn, sjalot

Oesters Gegratineerd 4,50 / 24,50 / 46,50
wilde spinazie, hollandaisesaus

Oesters Oosters 3,75 / 19,50 / 37,50
komkommer, soja vinaigrette

Oester Proeverij 23,50
traditioneel, gegratineerd, oosters

Kaviaar

Kaviaar Oscietra 40,00
blini's, crème fraîche, eigeel, eiwit, bieslook - 10 gram

Voorgerechten

Carpaccio Truffel 15,50
ossenhaas, parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, truffelmayonaise

Carpaccio Pesto 15,50
ossenhaas, parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, pesto

Vitello tonato 15,50
carpaccio van kalfsmuis, gegrilde tonijnsteak en tonijnmayonaise

Burrata 15,50
gepofte cherry tomaatjes, salade, pijnboompitten en aceto balsamico

Hollandse garnalen 15,50
hollandse garnalen, cocktailsaus

Sashimi zalm & tonijn 22,00
vers gesneden, vintage sojasaus

Ham met meloen 12,50
rauwe ham, meloen

Rock Shrimp Tempura 16,00
tempura garnalen, pittige knoflook crème - 5 stuks

Gamba Pil Pil 16,00
licht pikante knoflook olie, citroen, rode peper, aioli, brood - 5 stuks

Camembert 15,50
warm uit de oven, monegaskische uitjes

Aubergine 12,50
gerookt, sesam, miso, agave

Soepen

Pomodori tomatensoep 7,50
gehaktballetjes (vegetarisch mogelijk)

Runderbouillon 7,50
soepgroenten, stoofvlees

Champignon roomsoep 7,50
verse champignons

Soep van het seizoen 7,50
vraag naar onze seizoenssoep

Salades

Caesar Salade 16,50
little gem sla, ei, croutons, rode ui, grana padano, kip

Salade Ossenhaas 16,50
little gem sla, teriyakisaus, cashewnoten, groenten

Salade Geitenkaas 16,50
little gem sla, gekarameliseerde ui, walnoten

Salade Zalm 16,50
little gem sla, rode ui, croutons, citroenmayonaise

TO
SHARE?
VRAAG NAAR DE
MOGELIJKHEDEN

— MENUKAART —

Gerrit's Restaurant

van 17:00 tot 21:30 uur

Steak Speciatties

Bereid uw vlees en vis zelf op een steen van 350 graden, met groenten en 3 sauzen naar keuze. Aanbevolen bakwijze: medium-rood.

Tournedos 29,50
on the rock, ongeveer 200 gram

Ribeye 33,50
on the rock, ongeveer 250 gram

Surf & Turf 33,50
on the rock, tournedos, ongeveer 200 gram, 3 gamba's

Visgerechten

Zeebaars & Gamba's 25,50
op de huid gebakken, bearnaisesaus

Noodles & Gamba's 23,00
gewokte noodles, groenten, gamba's, teriyakisaus

Zeetong 41,50
seizoensgroenten, citroen, geklaarde boter, remoulade

Vleesgerechten

Mixed grill 27,50
ossenhaas, buikspek, varkenshaas, kipfilet, BBQ relish

Kalfshaas & Sukade 28,50
duo van kalfshaas, gestoofde sukade, paddenstoelen, truffeljus

Tournedos 29,50
gegrilde runderhaas, saus naar keuze

Vegetarisch

Vegetarische rode curry 18,50
kikkererwten, kokosmelk, rode curry, groenten, rijst

Truffelpasta bereid in de Parmezaan 25,50
geflambeerde pasta met vecchia romagna, truffel, paddenstoelen

Bijgerechten en sauzen

KOUDE SAUZEN

mayonaise 1,50
remoulade 2,25
whiskey-cocktail 2,25
truffelmayonaise 2,00
kruidenboter 1,50

WARME SAUZEN

peperroomsaus 3,25
stroganoffsaus 3,25
champignonsaus 3,25
truffeljus 3,50
bearnaisesaus 3,50
hollandaisesaus 3,50
satésaus 3,25

BIJGERECHTEN

groene salade 5,50
warme groenten 6,00
friet 5,50
gebakken aardappels 5,50
zoete aardappelfriet 6,50
truffel parmezaan friet 7,50
gebakken champignons 3,50
portie paysanne 4,00
champignons, ui, spek, paprika, courgette

*"Van der Valk is een plek
waar je altijd naar toekan*

De op de appelmoes

Hoewel de menukaart van Van der Valk radicaal verandert in de loop der jaren, is er één archetype dat alles zal overleven: De appelmoes met de gekonfijte kers! Eigenlijk is het een bijna net zo'n vertrouwd beeldmerk als de toekan. In ieder geval neemt het (vrij eenvoudige) gerechtje in de culinaire geschiedenis van het concern een unieke plaats in en daarmee ook in de Nederlandse cultuur.



Gerrit's Klassiekers

HOLLANDSE BIEFSTUK 26,50
seizoensgroenten, friet en saus naar keuze

SCHNITZEL 21,50
Van der Valk schnitzel met seizoensgroenten,
friet en saus naar keuze

SCHNITZEL LE BLANC 22,50
Van der Valk schnitzel gegratineerd met
champignons, uien, tomaat, kaas, seizoensgroenten,
friet en saus naar keuze

BLACK ANGUS BURGER 22,00
little gem sla, rode ui, tomaat, augurk, cheddar en friet

GEGRILDE ZALM 24,50
op de huid gegrilde zalmfilet met seizoensgroenten,
friet en hollandaisesaus

KIPSATÉ 19,50
met satésaus, atjar, kroepoek, gefrituurde uien en friet

VARKENSHAAS 24,50
seizoensgroenten, friet en champignonroomsaus

KALFSLEVER 23,50
gebakken, paysanne

SLIPTONGEN 29,50
seizoensgroenten, geklaarde boter en friet - 3 stuks

Desserts

TIRAMISU 9,50

lange vingers, koffiegel, en mascarpone ijs

PANNA COTTA 8,50

witte chocolade, ananascompote en piña colada ijs

MACARON XXL 11,00

meringue, chocolade kletskep en frambozen ijs

GERRITS SORBET 8,50

de enige échte Van der Valk sorbet met diverse soorten roomijs, vruchten en slagroom

DAME BLANCHE 8,00

vanille roomijs, slagroom, gesuikerde nootjes en warme chocoladesaus

COUPE ADVOCAAT 8,00

vanille roomijs, advocaat en slagroom

KAASPLATEAU 13,50

4 verschillende kazen, kletzenbrood, stroop, noten en druivenen

Special coffee's

Toekan coffee - Baileys en cappucino 7,50

Irish coffee - Jameson 7,50

Spanish coffee - Likeur 43 7,50

French coffee - Grand Marnier 7,50

Italian coffee - Amaretto 7,50

Café complet - likeur naast de koffie 7,50

Ijskoffie met bolletje vanille roomijs 4,50

NAGENIETEN BIJ

BAR
1862

= DAT KAN OOK! =

Warme dranken

Koffie 3,20

Koffie verkeerd 3,30

Cappuccino 3,40

Espresso 3,00

Dubbele espresso 3,80

Latte macchiato 3,0

Espresso macchiato 3,50

Flat white 3,40

Thee met verse kruiden 3,90

ELDERFLOWER OOLONG

halfgefermenteerde thee (58%), appelstukjes, appelblokjes, natuurlijk aroma, heidebloesem, rode korenbloesem

SWEET VANILLA

zwarte thee, aroma, vanillestukjes

ENGLISH BREAKFAST

Ceylon, Assam en Javaanse zwarte thee

GREEN JASMINE

groene thee (Chun Mee, China), jasmijnbloemen

GO GO GOJI

groene thee (80%), gojibessen, citroengras, granaatappelpitjes, aroma, korenbloesem

SEIZOENSSMAAK

ons team vertelt u graag meer

Verse muntthee 3,90

Verse gemberthee 3,90

Warme chocolademelk 3,40

Warme chocolademelk met slagroom 3,80

SIROOP OF
LIKEUR IN
DE KOFFIE?

VRAAG NAAR DE
MOGELIJKHEDEN

FAMILIEBEDRIJVEN

op de kaart...

VAN KOOTEN VLEES

Een familiebedrijf met persoonlijk contact en service. Opggericht in 1993 door meneer Van Kooten, richtte de vleesgroothandel zich vooral op het leveren van varkensvlees aan de horeca. Meneer Van Kooten bracht zijn passie over op zijn zoons Wilco en Erwin, die het bedrijf in 2012 overnamen. Zo groeide het assortiment met verschillende soorten kwaliteitsvlees en daarmee ook de klantenkring. Kwaliteit staat centraal bij Van Kooten, al het vlees wordt dagelijks vers geïmporteerd. Inmiddels leveren zij al het vlees dat op onze menukaart staat.

ZIJERVELD KAZEN

Kwaliteit en veiligheid, van zowel de producten als medewerkers, staan bij Zijerveld voorop. Al meer dan 100 jaar is familiebedrijf Zijerveld actief in de kaasindustrie. Ze onderscheiden zich door een breed assortiment van topkwaliteit aan te bieden van zowel binnenlandse als buitenlandse kazen. Passie, ervaring en kennis van kaas deelt Zijerveld met hun klanten, wat een meerwaarde creëert.



VAN GELDER GROENTE EN FRUIT

Dagverse groente & fruit, iedere dag weer. Familiebedrijf Van Gelder heeft al 65 jaar ervaring in het leveren van dagverse aardappelen, groente en fruit. Ons keukenteam kookt dagelijks met veel plezier met de dagverse en gezonde producten. Van Gelder beheert de volledige keten, van bron tot aan het bord van onze gasten. Van Gelder brengt telers en klanten met elkaar in verbinding en realiseert een hoge omloopsnelheid in de markt, zodat wij altijd verzekerd zijn van dagverse producten.

DE ROUW PATISSERIE EN CHOCOLATERIE

Hoge kwaliteit, creativiteit en service staan centraal bij familiebedrijf De Rouw. Alleen de allerbeste ingrediënten waarborgen de kwaliteit van de innovatieve creaties die De Rouw maakt. Met een team van specialisten maakt De Rouw in hun eigen bakkerij in Vught de heerlijkste zoetigheden. Al het gebak dat wij serveren is met veel zorg speciaal voor onze gasten gemaakt.



NIEUWS
GIERIG
NAAR ONZE
MOGELIJK
HEDEN?





VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

verrassend vanzelfsprekend