



WELKOM BIJ VAN DER VALK HOTEL VOLENDAM! VOEL UZELF THUIS.



Op een kleine afstand van de levendige hoofdstad Amsterdam ligt het geliefde, oer-Hollandse Volendam. In het midden hiervan werden op 21 april 1973 de deuren van het hotel in Katwoude geopend door de Van der Valk familie. Waar wij, Jan en Mireille (vierde generatie Van der Valk), later aan de slag mochten als directie. Met trots hebben wij de bouwstenen van onze familie omgetoverd tot een vernieuwd, huiselijk, luxe, comfortabel en duurzaam hotel.

Na de heropening zijn wij blij u weer te mogen verwelkomen met heerlijk eten en drinken. Deze kaart is een voorproefje van alle lunch- en dinergerechten. Binnenkort zullen wij deze kaart en het hotel nóg verder uitbreiden.

In de toekomst kunt u namelijk voor elk moment bij ons terecht. En dat midden in de natuur! Tussen het water, de polders en de grachten: ontdek het verhaal van de regio in alle benamingen binnen het hotel. Zo geniet u nu al van ontbijt, lunch en diner met persoonlijke service in Restaurant ZYLT. Of gaat u voor koffie met gebak in Café & Patisserie Zoetwaeter?

Binnenkort proeft u in Bar 1480 een sprankelende cocktail. Ook kunt u dit jaar nog geïnspireerd vergaderen en uitbundig vieren in een van de 11 veelzijdige zalen, die vernoemd zijn naar de originele bottersboten voor visserij. Volgend jaar zullen er zelfs nog meer hotelkamers en Buitenlocatie de Zegen geopend worden. Op welk moment u ook komt, u wordt verrast door gastvrije luxe.

Om deze onvergetelijke ervaringen en onze gastvrije natuur door te geven aan volgende generaties, is duurzaamheid essentieel. Het hotel heeft een nieuw fundament dat klimaatbewust is gebouwd met gecertificeerd hout, zonnepanelen, een duurzame energie-installatie, biodiverse tuin en meer. Zodat u verantwoord geniet van de luxe die u gewend bent bij Van der Valk.

Wij wensen u smakelijk eten en hopen u nog vele malen te mogen verwelkomen.

**Met gastvrije groet,
Jan & Mireille**

LUNCH

11:30 – 17:00



BROODGERECHTEN

Kimchi tosti (v)	8
Desembrood - Beemster kaas - kimchi – mayonaise - sla met dressing	
Croque Monsieur	9
Desembrood - Beemster kaas - ham - mayonaise - ketchup - sla met dressing	
Croque Madame	10
Desembrood - Beemster kaas - ham - spiegelei - mayonaise - ketchup - sla met dressing	
Club sandwich	15
Flaguette - bacon - kipfilet - ei - tomaat - botersla - kruidenmayonaise - friet met mayonaise	
Broodje carpaccio	15
Brood naar keuze - carpaccio - cherrytomaten - rucola - pijnboompitten - parmezaan - truffelmayo	
Broodje gerookte zalm	15
Brood naar keuze - zalm - kruidenkaas - komkommer - rode ui - krokante kappertjes	

Keuze brood: speltbol - baguette - dessem - gesneden wit of bruin - glutenvrij

EIERGERECHTEN

Omelet (v optioneel)	12
Gesneden wit of bruin brood - huzarenslaatje Keuze uit 3 aanvullingen: kaas - ham - spek - champignon - ui	
Uitsmijter (v optioneel)	13
Gesneden wit of bruin brood - huzarenslaatje Keuze uit 3 aanvullingen: Beemster kaas - ham - spek - rosbief	
Uitsmijter Katwoude	13
Gesneden wit of bruin brood - Beemster kaas - ham - rosbief - huzarenslaatje	
Boerenomelet	14
Aardappel - spek - champignons - prei - paprika - ui	

SALADES

Caesar salade (v optioneel)	16
Little gem - kip - ansjovis - ei - pijnboompitten - croutons - Caesar dressing	
Carpacciosalade	17
Carpaccio - ei - zongedroogde tomaat - parmezaan - pijnboompitten - croutons - truffelmayo	



SOEPEN

Tom Kha Kai	8
Kip - kokosmelk - beukenzwammen - taugé - bosui - chili	
Tomatensoep (v)	8
Zure room - peterselie	
Uiensoep (v)	8
Kaascrouton - rode wijn	

LUNCHGERECHTEN

	klein	groot
Krokette		12
Gesneden wit of bruin brood - rundvleeskroket - little gem - mosterdmayonaise		
Vegetarische kroketten (v)		12
Gesneden wit of bruin brood - kroketten van oesterzwam - little gem - mosterdmayonaise		
12-uurtje		13
Tomatensoep - broodje kroket - broodje Beemster kaas en ham met spiegelei		
Burger ((v) optioneel)		21
Rundvlees of vegetarische burger - cheddar - botersla - tomaat - augurk - rode ui - burgersaus		
Kipsaté		20
Noodlesalade - atjar - gebakken uitjes - kroepoek - pindasaus - friet met mayonaise		
Tournedos Katwoude		33
Gesauteerde uien - champignon - groene asperges - saus naar keuze - friet met mayonaise		
Wienerschnitzel	18	22
Citroen - gepofte cherrytomaat - haricots verts met spek - saus naar keuze		
Sliptong	25	30
Rodekoolstamppot - butter & eek - friet met mayonaise		
Spaghetti bolognese		20
Spaghetti - rundergehakt - tomatensaus - fijngesneden ui, wortel en bleekselderij		
Pasta met paddenstoelen (v)		20
Linguine - paddestoelenmix - roomsaus - parmezaan		

Saus naar keuze: peper - champignonroom - stroganoff



AVOND

17:00 - 22:00



VOORGERECHTEN

Carpaccio	15
Sla - parmezaan – pijnboompitten - truffelmayo	
Schotse zalm	15
Citroen - crème fraiche - rode ui - krokante kappertjes - dille	
Burrata (v)	14
Cherrytomaat - crouton-walnotenkruid - crema balsamico - olijfolie	
Burrata met ham	17
Pata negra - cherrytomaat - crouton-walnotenkruid - crema balsamico - olijfolie	
Tom Kha Kai	8
Kip - kokosmelk - beukenzwammen - taugé - bosui - chili	
Tomatensoep (v)	8
Zure room - peterselie	
Uiensoep (v)	8
Kaascrouton - rode wijn	

HOOFGERECHTEN VLEES

klein groot

Alle vleesgerechten worden geserveerd met verse friet met mayonaise en klassieke Valk appelcompote met een kersje.

Kipsaté	20
Noodlesalade - atjar - gebakken uitjes - kroepoek - pindasaus	
Burger ((v) optioneel)	21
Rundvlees of vegetarische burger - cheddar - botersla - tomaat - augurk - rode ui - burgersaus	
Wienerschnitzel	18 22
Citroen - gepofte cherrytomaat - haricots verts met spek - saus naar keuze	
Gebakken kalfslever	20 25
Haricots verts met spek – ui – saus naar keuze	
Spareribs	19 26
Ketjap – sambal – cocktailsaus – knoflooksaus - sla met dressing	
Gegrilde kipfilet	26
Geroosterde groente - bearnaisesaus saus	
Duo van gegrilde medaillons	28
Varkenshaas – ossenhaas – groene asperges – saus naar keuze	
Tournedos Katwoude	33
Ui - champignons - groene asperges - saus naar keuze	

Saus naar keuze: peper - champignonroom - stroganoff



HOOFDGERECHTEN VIS

klein groot

Alle visgerechten worden geserveerd met verse friet met mayonaise en klassieke Valk appelcompote met een kersje.

Gegrilde zalm	23 28
Gegrilde groentes - bearnaisesaus	
Sliptong	25 30
Rodekoolstamppot - butter & eek	

HOOFDGERECHTEN PASTA

Spaghetti bolognese	20
Spaghetti - rundergehakt - tomatensaus - fijngesneden ui, wortel en bleekselderij	
Pasta met paddenstoelen (v)	20
Linguine - paddestoelenmix - roomsaus - parmezaan	

DESSERTS

Sorbetijs-coupe (vn)	7
Mango sorbet ijs - citroen sorbet ijs	
Dame blanche (v)	8
Vanille roomijs - slagroom - chocoladesaus	
Vanille-ijs slagroom (v)	8
Slagroom	
Klassieke Valk Sorbet (v)	9
Vanille roomijs - slagroom - fruit - aardbeiensaus	
Café glacé (v)	9
Vanille roomijs - Tia Maria - mokka	



HET BRUIS MENU

Met dit feestelijke menu geniet u van 3 gangen.
Wij vinden het maar lastig kiezen tussen al dat lekkers!
Maakt u de keuze voor ons?

45

Voorgerechten

Carpaccio
Schotse zalm
Burrata (v)
Tom Kha Kai
Tomatensoep (v)
Uiensoep (v)

Hoofdgerechten

Wienerschnitzel
Spareribs
Gegrilde kipfilet
Duo van gegrilde medaillons
Gegrilde zalm
Sliptong
Pasta met paddenstoelen (v)

Desserts

Dame blanche (v)
Vanille roomijs met slagroom (v)
Klassieke Valk Sorbet (v)
Café glacé (v)



WIJN



WITTE WIJN

	Glas	Fles
Luna de Ana Spanje - Verdejo	5	27
M-selection Moelleux (zoet) Chili - Airén	5,25	27,5
Casa Silva Chili - Chardonnay - Sémillon	5,5	30
Alto Bello Italië - Pinot Grigio	6,5	30
Sonsierra Spanje - Viura	6,8	32,5
Vint Verenigde Staten - Chardonnay	7,5	35,5
Domaine Daniel-Etienne Defaix Frankrijk - Chablis Vieilles Vignes	9	45

RODE WIJN

	Glas	Fles
Luna de Ana Spanje - Tempranillo	5	27
Alto Bello Italië - Primitivo	5	27
1862 (zoet) Spanje - Tempranillo	5,5	28
Staphyle Premium Argentinië - Malbec	6,75	32,5
Spier Zuid-Afrika - Merlot	6,65	33
Château Tayet Cuvée Prestige Frankrijk - Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot	8	38
Poderi del Paradiso - Chianti Colli Senesi Riserva D.O.C.G. Italië - Sangiovese	9	42,5



ROSÉ WIJN

	Glas	Fles
Luna de Ana Spanje - Bobal	5	27
By Ott Frankrijk - Cinsault - Grenache - Mourvèdre - Syrah	8	40
Miraval Frankrijk - Cinsault - Grenache - Rolle - Syrah	8	40

MOUSSERENDE WIJN

	Glas	Fles
Jaume Serra Spanje - Cava	5,5	28

ALCOHOLVRIJ

	Glas	Fles
Wit - Michel Schneider Duitsland - Chardonnay	5	27,5
Rood - Michel Schneider Duitsland - Cabernet Sauvignon	5	27,5
Rosé - Michel Schneider Duitsland - Merlot - Cabernet - Chardonnay	5	27,5
Mousserend - Pizzolato Italië - Glera	6	28,5



