

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: in de toekomst breiden wij zowel deze kaart als het hotel nóg verder uit.

Zo kunt u 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. Geniet van ontbijt, lunch en diner met persoonlijke service in Restaurant ZYLT. Of gaat u voor koffie met gebak in Café & Patisserie Zoetwaeter? In Bar 1480 proeft u een sprankelende cocktails en heerlijke hapjes. Ook kunt u geïnspireerd vergaderen of uitbundig vieren in een van de 11 veelzijdige zalen, die vernoemd zijn naar de originele bottersboten voor de visserij. In het voorjaar van 2026 zal Buitenlocatie de Zegen worden geopend voor events zoals bruiloften. In de toekomst bouwen wij verder aan meer hotelkamers. Eén ding is zeker: 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, een biodiverse tuin en meer. Zodat u verantwoord geniet van de luxe die u gewend bent bij Van der Valk.

**Met gastvrije groet,
Jan & Mireille**

BROODGERECHTEN

Kimchi tosti (v)	8
Desembrood - Beemster kaas - kimchi - mayonaise - ketchup - huzarenslaatje	
Croque-Monsieur	9
Desembrood - Beemster kaas - beenham - mayonaise - ketchup - huzarenslaatje	
Croque-Madame	10
Desembrood - Beemster kaas - beenham - spiegelei - mayonaise - ketchup - huzarenslaatje	
Vegetarische kroketten (v)	12
Gesneden wit of bruin brood - bedje van mosterdmayonaise en little gem - oesterzwamkroket - huzarenslaatje - mosterd	
Kroketten	12
Gesneden wit of bruin brood - bedje van mosterdmayonaise en little gem - runvleeskroket - huzarenslaatje – mosterd	
12-uurtje (v optioneel)	13
Tomatensoep - broodje kroket met mosterdmayonaise - broodje Beemster kaas en beenham met spiegelei - huzarenslaatje - mosterd	
Club Sandwich	15
Flaguette - bacon - kipfilet - ei - tomaat - botersla - kruidenmayonaise - friet met mayonaise	
Broodje carpaccio	15
Brood naar keuze - carpaccio - zongedroogde tomaat - rucola - pijnboompitten - parmezaan - truffelmayonaise	
Broodje gerookte zalm	15
Brood naar keuze - zalm - kruidenkaas - komkommer - ingelegde rode ui - krokante kappertjes	

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

EIERGERECHTEN

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

(v) Vegetarisch



(vn) Vegan

SALADES

Caesar salade (v optioneel)	16
Little gem - kip - ansjovis - gepocheerd ei - pijnboompitten - croutons - parmezaan - Caesar dressing	
Carpacciosalade	17
Slamelange - carpaccio - gekookt ei - zongedroogde tomaat - pijnboompitten - croutons - parmezaan - truffelmayonaise	

SOEPEN

Tomatensoep (v)	8
Zure room - peterselie	
Uiensoep (v)	8
Kaascrouton - rode wijn	
Tom Kha Kai	8
Kip - kokosmelk - beukenzwammen - taugé - bosui - rode peper	
Bisque	9
Rivierkreeft - zeekraal - peterselie - bieslook	

VOORGERECHTEN

Bietencarpaccio (vn)	14
Gepofte biet - zoetzure biet - vegan feta - hazelnoot - hazelnootbalsamicodressing	
Burrata (v)	14
Cherrytomaat - crouton-walnootkruim - balsamicocrème - olijfolie	
Carpaccio	15
Zongedroogde tomaten - rucola - pijnboompitten - parmezaan - truffelmayonaise	
Gerookte zalm	15
Cherrytomaat - citroenrasp - crème fraiche - ingelegde rode ui - krokante kappertjes - dille	
Steak tartaar	16
64 graden eidooier - sjalot - cornichons - krokante kappertjes - peterselie - bieslook - mosterdmayonaise	
Burrata met ham	17
Pata negra - cherrytomaat - crouton-walnotenkruim - balsamicocrème - olijfolie	
Palingtoast	18
Brioche - paling - radijs - bieslook - mierikswortelcrème	
Hollandse garnalencocktail	18
Botersla - Hollandse garnalen - gekookt ei - cocktailsaus - krokante peterselie	
Trio van vis	19
Zalm - paling - Hollandse garnalen - botersla - gekookt ei - cocktailsaus - krokante peterselie	

(v) Vegetarisch



(vn) Vegan

HOOFDGERECHTEN VLEES

klein groot

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

Kipsaté Satésaus - paksoi - witte kool - wortel - taugé - atjar - gebakken uitjes - seroendeng - kroepoek	20
Burger Rundvleesburger - spek - cheddar - botersla - tomaat - augurk - rode ui - burgersaus	21
Wienerschnitzel Citroen - gepofte cherrytomaat - haricots verts met spek - saus naar keuze	18 22
Kalfslever Haricots verts met spek - champignon - ui	20 25
Spareribs Ketjapsambalmarinade - cocktailsaus - knoflooksaus - coleslaw	19 26
Tournedos Katwoude Champignon - gesauteerde ui - groene asperge - saus naar keuze	33

Saus naar keuze: bearnaise - champignonroom - peper - rode wijn - stroganoff

HOOFDGERECHTEN VIS

klein groot

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

Gegrilde zalm Wortel - paprika - courgette - ui - bearnaisesaus	25 28
Zeebaars Knoflook - kruidenmousseline - spinazie - bisquesaus	28
Mosselen in bisquesaus Mosselen - witte wijn - cherrytomaat - peterselie - bisquesaus	28
Sliptong Rodekoolstampot - butter & eek	25 30

Ⓥ Vegetarisch



Ⓥn Vegan

HOOFDGERECHTEN PASTA & VEGA

Bloemkoolsteak ^(vn)	20
Geroosterde bloemkool gemarineerd in kerrie - bloemkoolcrème - zoetzure bloemkool - chimichurri - friet met appelcompote	
Pasta met paddenstoelen ^(v)	20
Linguine - paddestoelenmix - roomsaus - parmezaan	
Spaghetti bolognese	20
Rundergehakt - tomatensaus - fijngesneden ui, wortel en bleekselderij - parmezaan	
Burger ^(v)	21
Vegetarische burger - cheddar - botersla - tomaat - augurk - rode ui - burgersaus - friet met mayonaise en appelcompote	
Pasta gamba in bisquesaus	28
Gepelde gamba's - witte wijn - cherrytomaat - groene kruiden - bisquesaus	

SIDES

Botersla ^(v)	2
Croutons - ui - parmezaan - French dressing	
Krieltjes ^(vn)	3
Knoflook - rozemarijn - tijm	
Groene groente ^(vn)	3
Bimi - groene asperge - peulen - doperwt	
Zoete aardappelfriet ^(v)	3
Parmezaan - truffelmayonaise	

^(v) Vegetarisch



^(vn) Vegan

HET BRUISMENU

45

VOORGERECHTEN

Bietencarpaccio (vn)

Gepofte biet - zoetzure biet - vegan feta - hazelnoot - hazelnootbalsamicodressing

Burrata (v)

Cherrytomaat - crouton-walnotenkruid - balsamicocrème - olijfolie

Carpaccio

Zongedroogde tomaten - rucola - pijnboompitten - parmezaan - truffelmayonaise

Gerookte zalm

Cherrytomaat - citroenrasp - crème fraîche - rode ui - krokante kappertjes - dille

Tomatensoep (v)

Zure room - peterselie

Uiensoep (v)

Kaascrouton - rode wijn

Tom Kha Kai

Kip - kokosmelk - beukenzwammen - taugé - bosui - rode peper

HOOFGERECHTEN

Alle vlees-, vis- & vegangerechten worden geserveerd met verse friet met mayonaise en klassieke Valk appelcompote met een kersje.

Wienerschnitzel

Citroen - gepofte cherrytomaat - haricots verts met spek - saus naar keuze

Spareribs

Ketjapsambalmarinade - cocktailsaus - knoflooksaus - coleslaw

Gegrilde kipfilet

Wortel - paprika - courgette - ui - bearnaisesaus

Duo van gegrilde medaillons

Varkenshaas - ossenhaas - groene asperges - saus naar keuze

Gegrilde zalm

Wortel - paprika - courgette - ui - bearnaisesaus

Sliptong

Rodekoolstampot - butter & eek

Bloemkoolsteak (vn)

Geroosterde bloemkool gemarineerd in kerrie - bloemkoolcrème - zoetzure bloemkool – chimichurri

Pasta met paddenstoelen (v)

Linguine - paddestoelenmix - roomsaus - parmezaan

Saus naar keuze: bearnaise - champignonroom - peper - rode wijn - stroganoff

(v) Vegetarisch



(vn) Vegan

DESSERTS

Vanille-ijs met slagroom (v)

Vanille roomijs met slagroom

Dame Blanche (v)

Vanille roomijs - slagroom - chocoladesaus

Klassieke Valk Sorbet (v)

Vanille roomijs - slagroom - fruit - aardbeiensaus

Café Glacé (v)

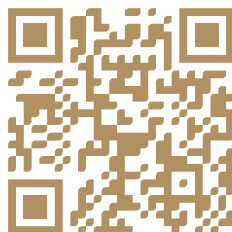
Vanille roomijs - Tia Maria - mokka

Cheesecake Bliss (v)

Bastogne crumble - confituur van bosvruchten - mango sorbetijs

ALLERGENENKAART

Scan de QR-code voor de allergenenkaart



(v) Vegetarisch



(vn) Vegan

KINDERMENU

3-gangen | 18

VOORGERECHTEN

Tomatensoep (v) Zure room - bieslook	5
Gerookte zalm Cherrytomaat - citroen - crème fraîche - ingelegde rode ui - krokante kappertjes - dille	5

HOOFDGERECHTEN

Pannenkoek (v) Stroop - poedersuiker	10
Pizza margherita (v) Tomatensaus - kaas	10
Pizza salami Tomatensaus - kaas - salami	10
Timo's & Twiggy's favorieten Snack - friet - mayonaise - ketchup - appelmoes Keuze uit 1 snack: schnitzel - frikandel - kroket - kipnuggets - vissticks	10
Kipsaté Friet - mayonaise - ketchup - appelmoes	10
Spaghetti bolognese Rundergehakt - tomatensaus - fijngesneden ui, wortel en bleekselderij - parmezaan	10

DESSERTS

Raketje (vn) Waterijsje	3
Kinderbeker (v) Vanille roomijs - slagroom	4

(v) Vegetarisch



(vn) Vegan