

BAR BITES | SNACKS & HÄPPCHEN

Groene olijven Green olives Grüne Oliven (vn)	4
Sicilian dolce olives Sizilianische Dolce-Oliven	
Desembrood Sourdough bread Sauerteigbrot (v)	6
Salted butter - herb butter Gesalzene Butter - Kräuterbutter	
Crispy chicken Knuspriges Hähnchen	8
8 pieces - sweet chili sauce - mayonnaise 8 Stück - Süßchilisauce - Mayonnaise	
Calamari	8
8 pieces - lemon - aioli 8 Stück - Zitrone - Aioli	
Crispy shrimp Knusprige Garnelen ((vn) optional)	8
8 pieces - Sweet chili sauce 8 Stück - Süßchilisauce	
Bitterballen ((vn) optional)	8
8 pieces - Beef or oyster mushroom - mustard 8 Stück - Rindfleisch oder Austernpilz - Senf	
Gefrituurde kaasstengels Fried cheese sticks Frittierte Käsestangen (v)	9
8 pieces - Sweet chili sauce 8 Stück - Süßchilisauce	
Garnalenkroketjes Shrimp croquettes Garnelenkroketten	11
6 pieces - Lemon mayonnaise 6 Stück - Zitronenmayonnaise	
Bittergarnituur Mixed fried snacks Gemischtes Snack-Set	12
12 pieces - sweet chili sauce - mustard - mayonnaise 12 Stück - Süßchilisauce - Senf - Mayonnaise	
Pata negra Pata Negra	15
Spanish ham Spanischer Schinken	
Kaas & worst Cheese & charcuterie Käse & Wurst	19
Old Amsterdam - Morbier - various kinds of fuet - Serrano ham - green olives - Amsterdam pickles - bread Old Amsterdam - Morbier - verschiedene Sorten Fuet - Serrano-Schinken - grüne Oliven - Amsterdamer Essiggurken - Brot	

(v) Vegetarian
Vegetarisch



(vn) Vegan

TIP:
MAKE YOUR EVENING EXTRA SPECIAL? ASK FOR THE WINE LIST!

TIPP:
IHREN ABEND EXTRA BESONDERS
MACHEN? FRAGEN SIE NACH DER
WEINKARTE!



STARTERS | VORSPEISEN

Bietencarpaccio Beet carpaccio Rote-Bete-Carpaccio 	14
Roasted beet - pickled beet - vegan feta - hazelnut - hazelnut balsamic dressing Geröstete Rote Bete - eingelegte Rote Bete - vegane Feta - Haselnuss - Haselnuss-Balsamico-Dressing	
Burrata 	14
Cherry tomato - crouton - walnut crumble - balsamic cream - olive oil Kirschtomate - Crouton - Walnuss-Crumble - Balsamicocreme - Olivenöl	
Carpaccio	15
Sun-dried tomato - arugula - pine nuts - parmesan - truffle mayonnaise Getrocknete Tomate - Rucola - Pinienkerne - Parmesan - Trüffelmayonnaise	
Gerookte zalm Smoked salmon Geräucherter Lachs	15
Cherry tomato - lemon zest - crème fraîche - pickled red onion - crispy capers - dill Kirschtomate - Zitronenzeste - Crème fraîche - eingelegte rote Zwiebel - knusprige Kapern - Dill	
Steak tartaar Steak tartare Rindertatar	16
64-degree egg yolk - shallot - cornichons - crispy capers - parsley - chives - mustard mayonnaise 64-Grad-Eigelb - Schalotte - Cornichons - knusprige Kapern - Petersilie - Schnittlauch - Senfmayonnaise	
Burrata met ham Burrata with ham Burrata mit Schinken	17
Pata negra - cherry tomato - crouton-walnut crumble - balsamic cream - olive oil Pata Negra - Kirschtomate - Crouton-Walnuss-Crumble - Balsamicocreme - Olivenöl	
Palingtoast Eel toast Aaltoast	18
Brioche - eel - radish - chives - horseradish cream Brioche - Aal - Radieschen - Schnittlauch - Meerrettichcreme	
Hollandse garnalencocktail Dutch shrimp cocktail Holländischer Garnelencocktail	18
Butter lettuce - Dutch shrimp - boiled egg - cocktail sauce - crispy parsley Kopfsalat - Holländische Garnelen - gekochtes Ei - Cocktailsauce - knusprige Petersilie	
Trio van vis Trio of fish Fischtrio	19
Salmon - eel - Dutch shrimp - butter lettuce - boiled egg - cocktail sauce - crispy parsley Lachs - Aal - Holländische Garnelen - Kopfsalat - gekochtes Ei - Cocktailsauce - knusprige Petersilie	



SALADS | SALATE

Caesar salade Caesar salad Caesar-Salat (v optional)	16
Little gem - chicken - anchovy - poached egg - pine nuts - croutons - parmesan - Caesar dressing	
Little Gem - Hähnchen - Anchovis - pochiertes Ei - Pinienkerne - Croutons - Parmesan - Caesar-Dressing	
Carpacciosalade Carpaccio salad Carpaccio-Salat	17
Mixed lettuce - carpaccio - boiled egg - sun-dried tomato - pine nuts - croutons - parmesan - truffle mayonnaise	
Gemischter Salat - Carpaccio - gekochtes Ei - getrocknete Tomate - Pinienkerne - Croutons - Parmesan - Trüffelmayonnaise	

SOUPS | SUPPEN

Tomatensoep Tomato soup Tomatensuppe (v)	8
Sour cream - parsley	
Sauerrahm - Petersilie	
Uiensoep Onion soup Zwiebelsuppe (v)	8
Cheese crouton - red wine	
Käsecrouton - Rotwein	
Tom Kha Kai	8
Chicken - coconut milk - beech mushrooms - bean sprouts - spring onion - red chili	
Hähnchen - Kokosmilch - Buchenpilze - Sojasprossen - Frühlingszwiebel - rote Chili	
Bisque	9
Crayfish - samphire - parsley - chives	
Flusskrebs - Queller - Petersilie - Schnittlauch	

(v) Vegetarian
Vegetarisch



(vn) Vegan

MAIN COURSES MEAT | HAUPTGERICHTE FLEISCH

small big
klein groß

All meat dishes are served with fresh fries with mayonnaise and classic Valk apple compote with a cherry on top.
Alle Fleischgerichte werden mit frischen Pommes Frites mit Mayonnaise und klassischem Valk-Äpfelkompott mit einer Kirsche serviert.

Kipsaté Chicken satay Hähnchenspieße	20
Satay sauce - pak choi - white cabbage - carrot - bean sprouts - atjar - fried onions - seroendeng - prawn crackers Satay-Sauce - Pak Choi - Weißkohl - Karotte - Sojasprossen - Atjar - Röstzwiebeln - Seroendeng - Krabbenchips	
Burger	21
Beef burger - bacon - cheddar - butter lettuce - tomato - pickle - red onion - burger sauce Rindfleischburger - Speck - Cheddar - Kopfsalat - Tomate - Gewürzgurke - rote Zwiebel - Burgersauce	
Wienerschnitzel Wiener schnitzel Wiener Schnitzel	18 22
Lemon - roasted cherry tomato - green beans with bacon - sauce of your choice Zitrone - geröstete Kirschtomate - grüne Bohnen mit Speck - Sauce nach Wahl	
Kalfslever Calf's liver Kalbsleber	20 25
Green beans with bacon - mushroom - onion Grüne Bohnen mit Speck - Champignon - Zwiebel	
Spareribs	19 26
Soy sambal marinade - cocktail sauce - garlic sauce - coleslaw Ketjap-Sambal-Marinade - Cocktailsauce - Knoblauchsauce - Krautsalat	
Mixed grill Mixed Gril	29
Beef tenderloin - entrecote - pork tenderloin - chicken breast - carrot - bell pepper - zucchini - onion - cocktail sauce - garlic sauce Rinderfilet - Entrecôte - Schweinefilet - Hähnchenbrust - Karotte - Paprika - Zucchini - Zwiebel - Cocktailsauce - Knoblauchsauce	
Tournedos Katwoude Rinderfilet Katwoude	33
Mushroom - sautéed onion - green asparagus - sauce of your choice Champignon - sautierte Zwiebel - grüner Spargel - Sauce nach Wahl	
Dry aged entrecote - voor 2 personen Dry aged sirloin steak - for 2 persons Dry Aged Entrecôte - für 2 Personen	69
Roasted tomato - green asparagus - truffle jus - herb butter Ofentomate - grüner Spargel - Trüffeljus - Kräuterbutter	

Saus naar keuze: bearnaise - champignonroom - peper - rode wijn - stroganoff
Choice of sauce: béarnaise - mushroom cream - pepper - red wine - stroganoff
Saucen zur Wahl: Béarnaise - Champignonrahm - Pfeffer - Rotwein - Stroganoff

Ⓥ Vegetarian
Vegetarisch



Ⓥn Vegan

SIDES | BEILAGEN

Botersla Butter lettuce Kopfsalat (v) Croutons - onion - parmesan - French dressing Croutons - Zwiebel - Parmesan - French Dressing	2
Zoete aardappelfriet Sweet potato fries Süßkartoffelpommes (v) Parmesan - truffle mayonnaise Parmesan - Trüffelmayonnaise	3
Krieltjes Baby potatoes Drillinge (vn) Garlic - rosemary - thyme Knoblauch - Rosmarin - Thymian	3
Groene groente Green vegetables Grünes Gemüse (vn) Broccolini - green asparagus - snow peas - green peas Bimi - grüner Spargel - Zuckerschoten - Erbsen	3

MAIN COURSES FISH | HAUPTGERICHTE FISCH

small big
klein groß

All fish dishes are served with fresh fries with mayonnaise and classic Valk apple compote with a cherry on top.
Alle Fischgerichte werden mit frischen Pommes Frites mit Mayonnaise und klassischem Valk-Äpfelkompott mit einer Kirsche serviert.

Gegrilde zalm Grilled salmon Gegrillter Lachs Carrot - bell pepper - zucchini - onion - béarnaise sauce Karotte - Paprika - Zucchini - Zwiebel - Béarnaise-Sauce	25 28
Zeebaars Seabass Seebarsch Garlic-herb mousseline - spinach - bisque sauce - fries with mayonnaise Knoblauch-Kräuter-Mousseline - Spinat - Bisque-Sauce - Pommes frites mit Mayonnaise	28
Mosselen in bisquesaus Mussels in bisque sauce Miesmuscheln in Bisque-Sauce Mussels - white wine - cherry tomato - parsley - bisque sauce Miesmuscheln - Weißwein - Kirschtomate - Petersilie - Bisque-Sauce	28
Sliptong Dover sole Seezunge Red cabbage mash - butter & vinegar Rotkohl-Kartoffelpüree - Butter & Essig	25 30
Catch of the Day Fang des Tages Surprise fish - grilled vegetables - matching sauce Tagesfang - gegrilltes Gemüse - passende Sauce	Daily price Tagespreis

(v) Vegetarian
Vegetarisch



(vn) Vegan

MAIN COURSES PASTA & VEGGIE | HAUPTGERICHTE PASTA & VEGETARISCH

Bloemkoolsteak Cauliflower steak Blumenkohlsteak 	20
Roasted cauliflower marinated in curry - cauliflower cream - pickled cauliflower - chimichurri - fries with mayonnaise and apple compote	
Gerösteter Blumenkohl in Curry mariniert - Blumenkohlcreme - eingelegter Blumenkohl - Chimichurri - Pommes frites mit Mayonnaise und Apfelkompott	
Pasta met paddenstoelen Pasta with mushrooms Pasta mit Pilzen 	20
Linguine - mushroom mix - cream sauce - parmesan	
Linguine - Pilzmix - Rahmsauce - Parmesan	
Spaghetti bolognese Spaghetti bolognese Spaghetti Bolognese 	20
Minced beef - tomato sauce - finely chopped onion, carrot and celery - parmesan	
Rinderhackfleisch - Tomatensauce - fein gehackte Zwiebel, Karotte und Sellerie - Parmesan	
Vegetarische burger Vegetarian burger Vegetarischer Burger	21
Vegetarian burger - cheddar - butter lettuce - tomato - pickle - red onion - burger sauce - fries with mayonnaise and apple compote	
Vegetarischer Burger - Cheddar - Kopfsalat - Tomate - Gewürzgurke - rote Zwiebel - Burgersauce - Pommes frites mit Mayonnaise und Apfelkompott	
Pasta gamba in bisquesaus Pasta with prawns in bisque sauce Pasta mit Garnelen in Bisque-Sauce	28
Peeled prawns - white wine - cherry tomato - herbs - bisque sauce	
Geschälte Garnelen - Weißwein - Kirschtomate - Kräuter - Bisque-Sauce	



HET BRUISMENU

With this festive menu, you'll enjoy 3 courses.
We find it hard to choose between all these delicious dishes!
Will you make the choice for us?

Mit diesem festlichen Menü genießen Sie 3 Gänge.
Bei all den leckeren Gerichten fällt uns die Wahl schwer!
Treffen Sie die Wahl für uns?

45

STARTERS | VORSPEISEN

Bietencarpaccio | Beet carpaccio | Rote-Bete-Carpaccio (vn)

Roasted beet - pickled beet - vegan feta - hazelnut - hazelnut balsamic dressing
Geröstete Rote Bete - eingelegte Rote Bete - vegane Feta - Haselnuss - Haselnuss-Balsamico-Dressing

Burrata (v)

Cherry tomato - crouton-walnut crumble - balsamic cream - olive oil
Kirschtomate - Crouton-Walnuss-Crumble - Balsamicoreme - Olivenöl

Carpaccio

Sun-dried tomato - arugula - pine nuts - parmesan - truffle mayonnaise
Getrocknete Tomate - Rucola - Pinienkerne - Parmesan - Trüffelmayonnaise

Gerookte zalm | Smoked salmon | Geräucherter Lachs

Cherry tomato - lemon zest - crème fraîche - pickled red onion - crispy capers - dill
Kirschtomate - Zitronenzeste - Crème fraîche - eingelegte rote Zwiebel - knusprige Kapern - Dill

Tomatensoep | Tomato soup | Tomatensuppe (v)

Sour cream - parsley
Sauerrahm - Petersilie

Uiensoep | Onion soup | Zwiebelsuppe (v)

Cheese crouton - red wine
Käsecrouton - Rotwein

Tom Kha Kai

Chicken - coconut milk - beech mushrooms - bean sprouts - spring onion - red chili
Hähnchen - Kokosmilch - Buchenpilze - Sojasprossen - Frühlingszwiebel - rote Chili

(v) Vegetarian
Vegetarisch



(vn) Vegan

MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

All meat, fish & vegan dishes are served with fresh fries with mayonnaise and classic Valk apple compote with a cherry on top.

Alle Fleisch-, Fisch- & veganen Gerichte werden mit frischen Pommes Frites mit Mayonnaise und klassischem Valk-Äpfelkompott mit einer Kirsche serviert.

Wienerschnitzel | Wiener Schnitzel | Wiener Schnitzel

Lemon - roasted cherry tomato - green beans with bacon - sauce of your choice
Zitrone - geröstete Kirschtomate - grüne Bohnen mit Speck - Sauce nach Wahl

Spareribs | Spareribs | Spareribs

Soy sambal marinade - cocktail sauce - garlic sauce - coleslaw
Ketjap-Sambal-Marinade - Cocktailsauce - Knoblauchsauce - Krautsalat

Gegrilde kipfilet | Grilled chicken breast | Gegrillte Hähnchenbrust

Roasted vegetables - béarnaise sauce
Geröstetes Gemüse - Béarnaise-Sauce

Duo van gegrilde medaillons | Duo of grilled medallions | Duo von gegrillten Medaillons

Pork tenderloin - beef tenderloin - green asparagus - sauce of your choice
Schweinefilet - Rinderfilet - grüner Spargel - Sauce nach Wahl

Gegrilde zalm | Grilled salmon | Gegrillter Lachs

Carrot - bell pepper - zucchini - onion - béarnaise sauce
Karotte - Paprika - Zucchini - Zwiebel - Béarnaise-Sauce

Sliptong | Dover sole | Seezunge

Red cabbage mash - butter & vinegar
Rotkohl-Kartoffelpüree - Butter & Essig

Bloemkoolsteak | Cauliflower steak | Blumenkohlsteak ^(v)

Linguine - mushroom mix - cream sauce - parmesan
Linguine - Pilzmix - Rahmsauce - Parmesan

Pasta met paddenstoelen | Pasta with mushrooms | Pasta mit Pilzen ^(v)

Linguine - mushroom mix - cream sauce - parmesan
Linguine - Pilzmix - Rahmsauce - Parmesan

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

Choice of sauce: béarnaise - mushroom cream - pepper - red wine - stroganoff

Saucen zur Wahl: Béarnaise - Champignonrahm - Pfeffer - Rotwein - Stroganoff

^(v) Vegetarian
Vegetarisch



^(vn) Vegan

DESSERTS | NACHTISCH

Vanille-ijs slagroom | Vanilla ice cream with whipped cream | Vanilleeis mit Schlagsahne (v)

Vanilla ice cream - whipped cream - cookie

Vanilleeis - Schlagsahne - Keks

Dame blanche (v)

Vanilla ice cream - whipped cream - chocolate sauce - cookie

Vanilleeis - Schlagsahne - Schokoladensauce - Keks

Klassieke Valk Sorbet | Classic Valk sorbet | Klassische Valk-Sorbet (v)

Vanilla ice cream - whipped cream - fruit - strawberry sauce - cookie

Vanilleeis - Schlagsahne - Obst - Erdbeersauce - Keks

Café glacé | Eiskaffee (v)

Vanilla ice cream - Tia Maria - mocha - cookie

Vanilleeis - Tia Maria - Mokka - Keks

Cheesecake Bliss (v)

Bastogne crumble - forest fruit compote - mango sorbet ice cream

Bastogne-Crumble - Waldfruchtkompott - Mango-Sorbet-Eis

(v) Vegetarian
Vegetarisch

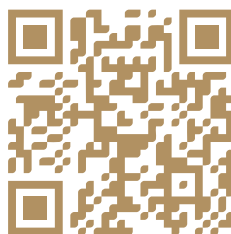


(vn) Vegan

ALLERGEN MENU

ALLERGENENKARTE

Scan the QR Code to view the allergen information
Scannen Sie den QR-Code, um die Allergenenkarte zu sehen



KIDS MENU | KINDERMENÜ

3-course | 3-gänge | 18

STARTERS | VORSPEISEN

Tomatensoep Tomato soup Tomatensuppe (v)	5
Sour cream - chives Sauerrahm - Schnittlauch	
Gerookte zalm Smoked salmon Geräucherter Lachs	5
Cherry tomato - lemon - crème fraîche - pickled red onion - crispy capers - dill Kirschtomate - Zitrone - Crème fraîche - eingelegte rote Zwiebel - knusprige Kapern - Dill	

MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

Pannenkoek Pancake Pfannkuchen (v)	10
Syrup - powdered sugar Sirup - Puderzucker	
Pizza margherita Pizza Margherita (v)	10
Tomato sauce - cheese Tomatensauce - Käse	
Pizza salami Pizza Salami	10
Tomato sauce - cheese - salami Tomatensauce - Käse - Salami	
Timo's & Twiggy's favourites Timos & Twiggys Favoriten	10
Snack - fries - apple sauce - mayonnaise - ketchup Choice of: schnitzel - frikandel - croquette - chicken nuggets - fish sticks Snack - Pommes frites - Apfelmus - Mayonnaise - Ketchup Wahl aus: Schnitzel - Frikandel - Krokette - Chicken Nuggets - Fischstäbchen	
Kipsaté Chicken satay Hähnchenspieße	10
Fries - apple sauce - mayonnaise - ketchup Pommes frites - Apfelmus - Mayonnaise - Ketchup	
Spaghetti bolognese Spaghetti Bolognese	10
Minced beef - tomato sauce - finely chopped onion, carrot and celery - parmesan Rinderhackfleisch - Tomatensauce - fein gehackte Zwiebel, Karotte und Sellerie - Parmesan	

DESSERTS | NACHTISCH

Raketje Rocket popsicle Raketen-Eis (vn)	3
Water ice lolly Wassereis	
Kinderbeker Kids cup Kinderbecher (v)	4
Vanilla ice cream - whipped cream Vanilleeis - Schlagsahne	

(v) Vegetarian
Vegetarisch



(vn) Vegan