

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**

BORRELBITES

Groene olijven (vn)	4
Siciliaanse dolce-olijven	
Desembrood (v)	6
Gezouten roomboter - kruidenboter	
Crispy chicken	8
8 stuks - zoete chilisaus - mayonaise	
Calamari	8
8 stuks - citroen - aioli	
Crispy shrimp (vn optioneel)	8
8 stuks - gefrituurde garnaal of 'Vegan Visboer' Ebi Fry - zoete chilisaus	
Bitterballen (vn optioneel)	8
8 stuks - rundvlees of oesterzwam - mosterd	
Gefrituurde kaasstengels (v)	9
8 stuks - zoete chilisaus	
Garnalenkroketjes	11
6 stuks - krokante peterselie - citroenmayonaise	
Bittergarnituur	12
12 stuks - zoete chilisaus - mosterd - mayonaise	
Pata negra	15
Flinterdun gesneden Spaanse ham	
Kaas & worst	19
Old Amsterdam - Morbier - diverse soorten fuet - serranoham - groene olijven - Amsterdams zuur - brood	



TIP
UW AVOND EXTRA SPECIAAL MAKEN?
VRAAG OM DE WIJNKAART!



VOORGERECHTEN

Bietencarpaccio 	14
Gepofte biet - zoetzure biet - vegan feta - hazelnoot - hazelnootbalsamicodressing	
Burrata 	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	



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	



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
Mixed Grill Ossenhaas - entrecote - varkenshaas - kipfilet - wortel - paprika - courgette - ui - cocktailsaus - knoflooksaus	29
Tournedos Katwoude Champignon - gesauteerde ui - groene asperge - saus naar keuze	33
Dry aged entrecote - voor 2 personen Gepofte cherrytomaat - groene asperge - kruidenboter	69

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

SIDES

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

 Vegetarisch



 Vegan

HOOFDGERECHTEN VIS

klein groot

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

Gegrilde zalm	25 28
Wortel - paprika - courgette - ui - bearnaisesaus	
Zeebaars	28
Knoflook - kruidenmousseline - spinazie - bisque-saus	
Mosselen in bisquesaus	28
Mosselen - witte wijn - cherrytomaat - peterselie - bisquesaus	
Sliptong	25 30
Rodekoolstampot - butter & eek	
Catch of the Day	Dagprijs
Verrassing van vis - gegrilde groente - bijpassende saus	

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	

(v) Vegetarisch



(vn) Vegan

BRUISMENU

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

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

(v) Vegetarisch



(vn) Vegan

HOOFDGERECHTEN

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 - beranaisesaus

Duo van gegrilde medaillons

Varkenshaas - ossenhaas - groene asperges - saus naar keuze

Gegrilde zalm

Wortel - paprika - courgette - ui - bearnaisesaus

Sliptong

Rodekoolstampot - butter & eek

Bloemkoolsteak ^(v)

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

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

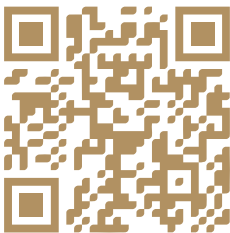
^(v) Vegetarisch



^(vn) Vegan

ALLERGENENKAART

Scan de QR-code voor de allergenenkaart



KINDERMENU

3-gangen | 18

VOORGERECHTEN

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

HOOFDGERECHTEN

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

DESSERTS

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

(v) Vegetarisch

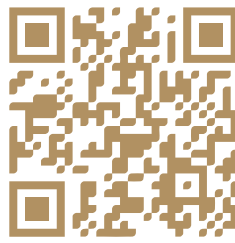


(vn) Vegan

MOGEN WIJ U BINNENKORT NOG EENS VERWELKOMEN?

LIVE COOKING DINERBUFFET

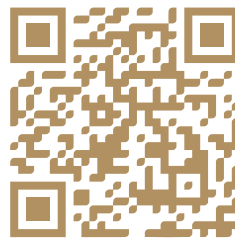
Op zaterdag geniet u van het luxe Live Cooking Dinerbuffet
inclusief onbeperkt eten en drinken.



SCAN & RESERVEER

HET SNOOZY BREAKFAST

Op zondag nog een keer snoozen? Heerlijk! Na het
uitslapen schuift u aan bij het Snoozy Breakfast:
Een extra lang ontbijt.



SCAN & RESERVEER

