

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	
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	15
Spanish ham Spanischer Schinken	

(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 (vn)	15
Roasted beet - pickled beet - vegan feta - hazelnut - hazelnut balsamic dressing Geröstete Rote Bete - eingelegte Rote Bete - vegane Feta - Haselnuss - Haselnuss-Balsamico-Dressing	
Burrata (v)	15
Cherry tomato - crouton-walnut crumble - balsamic cream - olive oil Kirschtomate - Crouton-Walnuss-Crumble - Balsamicocreme - Olivenöl	
Carpaccio	16
Sun-dried tomato - arugula - pine nuts - parmesan - truffle mayonnaise Getrocknete Tomate - Rucola - Pinienkerne - Parmesan - Trüffelmayonnaise	
Gerookte zalm Smoked salmon Geräucherter Lachs	16
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	17
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	19
Pata negra - cherry tomato - crouton-walnut crumble - balsamic cream - olive oil Pata Negra - Kirschtomate - Crouton-Walnuss-Crumble - Balsamicocreme - Olivenöl	
Palingtoast Eel toast Aaltoast	19
Brioche - eel - radish - chives - horseradish cream Brioche - Aal - Radieschen - Schnittlauch - Meerrettichcreme	
Hollandse garnalencocktail Dutch shrimp cocktail Holländischer Garnelencocktail	19
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	21
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 17
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** 18
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) 9
Sour cream - parsley
Sauerrahm - Petersilie
- Uiensoep | Onion soup | Zwiebelsuppe** (v) 9
Cheese crouton - red wine
Käsecrouton - Rotwein
- Tom Kha Kai** 9
Chicken - coconut milk - beech mushrooms - bean sprouts - spring onion - chili pepper
Hähnchen - Kokosmilch - Buchenpilze - Sojasprossen - Frühlingszwiebel - Chili
- Bisque** 11
Crayfish - samphire - parsley - chives
Flusskrebs - Queller - Petersilie - Schnittlauch

(v) Vegetarian
Vegetarisch



(vn) Vegan

SIDES | BEILAGEN

Krieltjes Baby potatoes Drillinge (vn)	3
Garlic - rosemary - thyme Knoblauch - Rosmarin - Thymian	
Groene groente Green vegetables Grünes Gemüse (vn)	4
Broccolini - green asparagus - snow peas - green peas Bimi - grüner Spargel - Zuckerschoten - Erbsen	
Gemengde salade Mixed salad Gemischter Salat (v)	5
Mixed salad leaves - tomato - cucumber - boiled egg - Parmesan - croutons - French dressing Salatmix - Tomate - Gurke - gekochtes Ei - Parmesan - Croutons - French-Dressing	
Zoete aardappelfriet Sweet potato fries Süßkartoffelpommes (v)	5
Parmesan - truffle mayonnaise Parmesan - Trüffelmayonnaise	

MAIN COURSES FISH | HAUPTGERICHTE FISCH

small large
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-Apfelkompott mit einer Kirsche serviert.

Mosselen in bisquesaus Mussels in bisque sauce Miesmuscheln in Bisque-Sauce	28
Mussels - white wine - cherry tomato - parsley - bisque sauce Miesmuscheln - Weißwein - Kirschtomate - Petersilie - Bisque-Sauce	
Gegrilde zalm Grilled salmon Gegrillter Lachs	26 29
Carrot - bell pepper - zucchini - onion - béarnaise sauce Karotte - Paprika - Zucchini - Zwiebel - Béarnaise-Sauce	
Zeebaars Seabass Seebarsch	29
Roasted garlic mashed potatoes - spinach - bisque sauce - fries with mayonnaise Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch - Spinat - Bisque-Sauce - Pommes frites mit Mayonnaise	
Sliptong Dover sole Seezunge	26 31
Red cabbage mash - butter & vinegar Rotkohl-Kartoffelpüree - Butter & Essig	
Catch of the Day Fang des Tages	Market price Tagespreis
Fish of the day - vegetables - matching sauce Fisch des Tages - Gemüse - passende Sauce	

(v) Vegetarian
Vegetarisch



(vn) Vegan

MAIN COURSES MEAT | HAUPTGERICHTE FLEISCH

small large
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-Apfelkompott mit einer Kirsche serviert.

Kipsaté Chicken satay Hähnchenspieße	22
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	23
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	19 23
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	21 26
Green beans with bacon - mushroom - onion Grüne Bohnen mit Speck - Champignon - Zwiebel	
Spareribs	20 26
Indonesian marinade - cocktail sauce - garlic sauce - coleslaw Indonesische Marinade - Cocktailsauce - Knoblauchsauce - Krautsalat	
Mixed grill	31
Beef tenderloin - entrecote - pork tenderloin - chicken breast - carrot - bell pepper - zucchini - onion - sauce of choice Rinderfilet - Entrecôte - Schweinefilet - Hähnchenbrust - Karotte - Paprika - Zucchini - Zwiebel - Sauce nach Wahl	
Tournedos Katwoude Tournedos Katwoude Rinderfilet Katwoude	35
Mushroom - sautéed onion - green asparagus - sauce of your choice Champignon - sautierte Zwiebel - grüner Spargel - Sauce nach Wahl	
Chateaubriand for two persons Chateaubriand für zwei Personen	79
Baby potatoes - bimi - roasted cherry tomatoes - green asparagus - two sauces of choice Drillinge - Bimi - geröstete Cherrytomaten - grüner Spargel - zwei Saucen nach Wahl	

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



Ⓜ Vegan

MAIN COURSES PASTA & VEGGIE | HAUPTGERICHTE PASTA & VEGETARISCH

Bloemkoolsteak Cauliflower steak Blumenkohlsteak (vn)	21
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 (v)	21
Linguine - mushroom mix - cream sauce - parmesan Linguine - Pilzmix - Rahmsauce - Parmesan	
Spaghetti bolognese Spaghetti bolognese Spaghetti Bolognese	21
Spaghetti - minced beef - tomato sauce - finely chopped onion, carrot and celery - Parmesan Spaghetti - Rinderhackfleisch - Tomatensauce - fein geschnittene Zwiebel, Karotte und Staudensellerie - Parmesan	
Vegetarische burger Vegetarian burger Vegetarischer Burger (v)	22
Falafel burger - cheddar - butter lettuce - tomato - pickle - red onion - burger sauce - fries with mayonnaise and apple compote Falafelburger - Cheddar - Buttersalat - Tomate - Gewürzgurke - rote Zwiebel - Burgersauce - Pommes frites mit Mayonnaise und Apfelkompott	
Krabravioli Crab ravioli Krabbenravioli	27
Crab ravioli – sage cream sauce – crispy sage Krabbenravioli – Salbei-Rahmsauce – knuspriger Salbei	
Pasta gamba in bisquesaus Pasta with prawns in bisque sauce Pasta mit Garnelen in Bisque-Sauce	28
Linguine - peeled prawns - white wine - cherry tomatoes - green herbs - bisque sauce Linguine - geschälte Garnelen - Weißwein - Cherrytomaten - grüne Kräuter - Bisque-Sauce	

(v) Vegetarian
Vegetarisch



(vn) Vegan

HET BRUIS MENU

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

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 - Balsamicocreme - 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

Sour cream - parsley
Sauerrahm - Petersilie

Uiensoep | Onion soup | Zwiebelsuppe

Cheese crouton - red wine
Käsecrouton - Rotwein

Tom Kha Kai

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

Indonesian marinade - cocktail sauce - garlic sauce - coleslaw
Indonesische 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)

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 Äpfelkompott

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

Vanilleeis - Schlagsahne

Dame blanche (v)

Vanilla ice cream - whipped cream - chocolate sauce

Vanilleeis - Schlagsahne - Schokoladensauce

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

Vanilla ice cream - whipped cream - fruit - strawberry sauce

Vanilleeis - Schlagsahne - Obst - Erdbeersauce

Café glacé | Eiskaffee (v)

Vanilla ice cream - Tia Maria - mocha

Vanilleeis - Tia Maria - Mokka

Cheesecake Bliss (v)

Bastogne crumble - forest fruit compote - mango sorbet ice cream

Bastogne-Crumble - Waldfruchtkompott - Mango-Sorbet-Eis

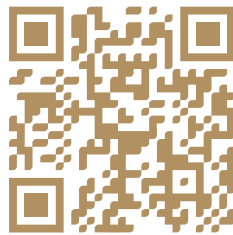
(v) Vegetarian
Vegetarisch



(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** (v) 10
Tomato sauce - cheese
Tomatensauce - Käse
- Pizza Salami** 10
Tomato sauce - cheese - salami
Tomatensauce - Käse - Salami
- Timo's & Twiggys 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** 10
Spaghetti - minced beef - tomato sauce - finely chopped onion, carrot and celery - Parmesan
Spaghetti - Rinderhackfleisch - Tomatensauce - fein geschnittene Zwiebel, Karotte und Staudensellerie - 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