


LUNCHGERECHTEN

BROODSOORTEN: Meergranenbol | Grof bruinbrood | Franse baguette

Mozzarella 	€ 9,50
Gegratineerde buffelmozzarella Pesto Tomaat Rucola	
Gezond	€ 9,50
Boerenachterham Kaas Tomaat Komkommer Sla Gekookt ei	
Oude kaas 	€ 9,00
Oude Beemster kaas Notensla Rucola Geroosterde walnoten Grove mosterd	
Duurzaam gevangen zalm	€ 11,50
Gerookte zalm Avocado Tomaat Rode ui Kruidenkaas	
Carpaccio	€ 12,00
Carpaccio van ossenhaas Truffelmayonaise Rucola Pijnboompitten Grana Padano kaas Crostini	
Beef Pikant	€ 13,50
Ossenhaasreepjes Prei Ui Knoflook Pikante ketjapsaus	
Asian chicken	€ 12,50
Gebakken kip Gebakken uitjes Paksoi Teriyaki saus	
Warm vlees	€ 12,50
Kalfslende Uien Champignons Satésaus	
Uitsmijter	€ 9,50
3 gebakken spiegeleieren Ham, kaas, rosbief of spek Wit of bruinbrood	
Uitsmijter Katwoude	€ 9,50
3 spiegeleieren Ham Kaas Rosbief Wit of bruinbrood	
Boerenomelet	€ 9,50
Aardappel Ei Spek Champignons Groente Wit of bruinbrood	
Twaalfuurtje	€ 9,50
Rundvleeskroket Spiegelei Beemsterkaas Beenham Wit of bruinbrood	
Clubsandwich Katwoude	€ 11,00
Toastbrood Kaas Kip Bacon Scharrelei Sla Mayonaisedressing Friet Mayonaise	
Opa Aad's gehaktbal	€ 11,00
Gehaktbal Zeeuwse mosterd Wit of bruinbrood	
Amsterdamse kroketten	€ 8,00
2 kalfskroketten Zeeuwse mosterd Wit of bruinbrood	

APPETIZERS

- Broodplankje Martinus**  € 4,75
Warm wit en bruinbrood | Boter | Kruidenboter | Italiaanse olijfolie
- Oesters** € 16,50
6 Fines de Claires | Rode wijnazijn | Gesnipperd sjalotje | Citroen




VOORGERECHTEN

- Noorse zalm** € 11,50
Gerookte zalm | Gekookt eitje | Ui | Kappertjes | Mierikswortelmayonaise
- Gerookte paling** € 15,00
Gerookte paling | Brioche brood | Tuinkruidenmayonaise
- Volendamse Visschotel (vanaf 2 personen)** € 15,00 p.p.
Gerookte zalm | Gerookte paling | Gerookte Forel | Hollandse garnalen | Cocktailsaus
- Hollandse garnalencocktail** € 14,75
Hollandse garnalen | Gekookt eitje | Gestoten peper | Klassieke cocktailsaus
- Yellow tail tuna** € 14,75
Geschroeide Tonijn | Avocado | Sesamzaadjes | Wakamé | Sojasaus | Wasabimayonaise
- Vitello Tonato**   € 12,50
Kalfslende | Tonijnmayonaise | gepofte Tomaatjes
- Carpaccio** € 12,00
Carpaccio van ossenhaas | Truffelmayonaise | Rucola | Pijnboompitten | Grana Padano kaas | Crostini
- Vegetarisch vier luik** € 11,50
Zoete aardappel | Zeewierchunks | Vegan kaas | Tomaten bruchetta


WARME VOORGERECHTEN

- Black tiger shrimps** € 13,50
Gamba-spies | Bombalisaus | Sesamzaadjes | Knoflook
- Halve kreeft** € 17,60
Gegratineerde kreeft | Hollandaisesaus | Quinoa | Wilde spinazie

SOEPEN

Groentesoep Seizoensgroente Gehaktballetjes	€ 5,75
Tomatensoep  Basilicum Room Croutons	€ 5,75
Uiensoep   Gegratineerde kaas Rode wijn Knoflook	€ 5,75
Romige kerriesoep Kip Crème fraîche	€ 5,75
Vissoep Garnalen Rivierkreeft Zalm Room	€ 7,15

SALADES

Carpacciosalade Carpaccio van ossenhaas Truffelmayonaise Bonte salade Pijnboompitten Grana Padano kaas Crostini	€ 14,50
Caesarsalade Romana sla Kipfilet Bacon Ansjovis Grana Padano kaas Gepocheerd ei	€ 14,00
Salade Niçoise Gegrilde tonijn Bladsla Haricots verts Quinoa Gepocheerd ei	€ 17,75
Geitenkaassalade  Granny Smith Honing Tomaat Rode ui Croutons Vijgenchutney	€ 13,00

TRADITIONELE SALADES

Hors-d'oeuvre varié Gerookte zalm Hollandse garnalen Makreel Rode zalm Forel Ham Pastrami Kaas Frisse garnituur Cocktailsaus Toast	€ 15,00
Rodezalmzalade Rode zalm Frisse garnituur Cocktailsaus Toast	€ 15,00



'Favoriet van de chef'

Etagère van kleine voorgerechtes | Vanaf 2 personen (€ 19,50 per persoon)

Forel | Kreeft | Noorse zalm | Hollandse garnalen | Oesters | Tonijn | Gamba's | Carpaccio | Kalfspastrami | Sojasaus | Cocktailsaus

Heerlijk met een glas Domaine du Tariquet uit Frankrijk

Glas: € 5,00 | Fles: € 24,00

 VEGETARISCH

 BIOLOGISCH

 STREEKPRODUCT

HOOFDGERECHTEN

	Klein	Groot
Tournedos Katwoude (210 gram) Biefstuk van ossenhaas Gesauteerde uien Champignons Cherrytomaat Saus naar keuze		€ 25,00
Baron de Boeuf (voor 2 personen) Rozemarijn krieltjes Groene asperges Bospeen		€ 50,00
Wiener Schnitzel Krokant spek Gepofte tomaat Citroen Saus naar keuze	€ 15,00	€ 19,50
Cordon bleu Parisienne Varkenshaas Rauwe ham Brie Walnoten Honingtijm saus		€ 19,50
Kalfslever Uitgebakken spek Gepofte tomaat Gebakken uien Champignons	€ 15,00	€ 19,50
Spareribs Barbecue marinade Sambal Ketjap	€ 15,00	€ 19,50
Spies van kippendijen Gegrilde kippendijen Kroepoek Gefrituurde uitjes Satésaus		€ 15,50
Cheeseburger Gegrilde brioche Cheddar kaas Bacon Rode uien compote Barbecuesaus		€ 17,50
Gegrilde kipfilet Piri piri kruiden Zoetzuur Tzatziki	€ 14,00	€ 17,50
Vegatarische cheeseburger Gegrilde brioche Cheddar kaas Rode uien compote Barbecuesaus		€ 17,00

GRILLGERECHTEN

Mixed Grill Proeverij van de grill		€ 20,50
Kalfslende Licht gerookte kalfslende Gepofte tomaat Groene asperges		€ 21,00



'Favoriet van de chef'



Ossenhaasmedaillons (€ 21,50)

Bospeencrème | Gesmoorde sjalotten in rode portsaus | Zuurdesem crouton

Heerlijk met een glas Marques de Caceres Crianza uit Spanje

Glas: € 5,10 | Fles: € 24,25

PASTAGERECHTEN

Paddenstoelen tagliatelle 	€ 14,50
Kruidenkaas Spinazie Rode ui Crème fraîche Rucola	
Tagliatelle pesto 	€ 14,50
Knoflook Parmezaanse kaas Rucola Olijfolie	
Spaghetti bolognese	€ 14,50
Klassieke bolognesesaus Grana Padano kaas Rucola	

VISGERECHTEN

	Klein	Groot
Gegrilde zalm	€ 16,00	€ 21,00
Ceviche-venkel zeevruchten Bearnaisesaus		
Gegrilde gamba's		€ 21,50
Pasta Parmezaanse kaas Rucola Pesto		
Gebakken kabeljauw 	€ 15,50	€ 20,50
Op de huid gebakken kabeljauw Bospeen Groene asperges Hollandaisesaus		
Volendamse sliptongetjes	€ 16,50	€ 22,50
Rode koolstampotje Butter en eek		
Gegrilde yellow tail tonijn		€ 23,50
Rood gebakken tonijn Sesamzaadjes Wokgroenten Sesamsojasaus		
Kreeft à la thermidor		€ 28,60
Verse kreeft uit eigen homarium uit de oven Crème fraîche Dragon Grana Padano kaas		
Twee gebakken tongfilets Picasso	€ 25,00	
Gebakken banaan Warm fruit		
Catch of the day		€ 19,75
Dagelijkse wisselende visspecialiteit		

DE HUISKAMER (€ 13,50)

Dagelijks wisselende daghap (maandag tot en met donderdag)



'Favoriet van de chef'

Sole à la muenière (€ 37,50)

Bospeen | Roomboter | Peterselie | Amandelen

Heerlijk met een glas La di Motte uit Italië

Glas: € 4,85 | Fles: € 22,50

DESSERTS

Coupe brownie Brownie crumble Gezouten karamelsaus Vanille-ijs Slagroom	€ 6,50
Crème brûlée Vanille room Vanille-ijs Slagroom	€ 6,50
Nuts Boerenjongens-ijs Stukjes noga Gekarameliseerde noten	€ 6,75
Raspberry cheesecake Pistache-ijs frambozen Slagroom	€ 6,75
Ijsproeverij Vanille-ijs Pistache ijs Boerenjongens-ijs Slagroom	€ 6,75

VAN DER VALK KLASSIEKERS

Sorbet Vanille-ijs Vruchten Slagroom Cassis Aardbeiensaus	€ 5,50
Dame blanche Vanille-ijs Chocoladesaus Slagroom Amandelen	€ 5,50
Seniorenijsje Vanille-ijs Vruchten Slagroom Aarbeiensaus	€ 4,75
Vanille-ijs Vanille-ijs Slagroom	€ 4,75
Café glacé Vanille-ijs Mokka Slagroom Papagayo Rum	€ 5,25

KAASPLANKJE

Selectie van kazen Boerenkazen Vijgenchutney Dadelbrood Marmelades	€ 8,00
--	--------

Menu d'ambiance

Driegangenkeuzemenu (€ 27,50 per persoon)

VOORGERECHTEN

Noorse zalm

Gerookte zalm | Citroen | Kappertjes | Mierikswortel

Tartaar van makreel

Mosterdmayonaise | Kappertjes | Rode ui

Dungesneden runderfilet

Truffelmayonaise | Rucola | Grana Pandano kaas

Soep naar keuze:

Groentesoep | Tomatensoep | Uiensoep | Romige kerriesoep | Vissoep

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde gamba's

Knoflook | Parmezaanse kaas | Rucola | Olijfolie

Gegrilde zalm

Spinazie | Bearnaisesaus

Catch of the day

Dagelijks wisselende visspecialiteit

Holsteiner schnitzel

Gepofte tomaatjes | Gebakken ei | Citroen | Bearnaisesaus

Ossenhaasmedaillions

Groene asperges | Rode portsaus

Gegrilde kuikenborst

Wokgroenten | Satésaus

NAGERECHTEN

Dame blanche

Vanille-ijs | Chocolade | Slagroom | Amandelen

Sorbet

Vruchten | Vanille-ijs | Aardbeiensaus | Cassis | Slagroom

Kaasplankje

Boerenkazen | Vijgenchutney | Dadelbrood | Marmelades

Keuze uit onze gebakskast:

Citroen tartelette | Chocoladetaart | Appeltaart | Cheesecake | Carrot cake

Kindermenu

Kindermenu (voor-, hoofd-, en nagerecht)

€ 12,00

Hoofdgerecht los

€ 6,50

VOORGERECHTEN

SOEP NAAR KEUZE: TOMATENSOEP OF GROENTESOEP

BORDJE GEROOKTE ZALM

BORDJE HAM MET MELOEN

HOOFGERECHTEN

FRIKANDEL

Friet | Appelmoes | Mayonaise | Ketchup

KROKET

Friet | Appelmoes | Mayonaise | Ketchup

KIPNUGGETS

Friet | Appelmoes | Mayonaise | Ketchup

VISSTICKS

Friet | Appelmoes | Mayonaise | Ketchup

SATÉ

Friet | Appelmoes | Mayonaise | Ketchup

SCHNITZEL

Friet | Appelmoes | Mayonaise | Ketchup

PANNENKOEK

Stroop | Poedersuiker

SPAGHETTI

Tomatensaus | Kaas

PIZZA MARGHERITA

Tomatensaus | Kaas

NAGERECHTEN

KINDERBEKERTJE MET IJS EN SLAGROOM

RAKETJE

ANDERE GERECHTEN

Gebakken zalm

€ 12,50

Gebakken aardappelen | Groente van de dag

Biefstuk

€ 12,50

Gebakken aardappelen | Groente van de dag