

Valuas

Hotel - Restaurant - Brasserie - Wijnwinkel - Kroketterie

Vorspeisen

Langustinen mit Imperial-Kaviar (10 Gramm), Bouillon, Sauerampfer, Champignons und Kräuterpüree 45,00 €

-

Thunfischtatar und Dashi, knuspriges Gemüse, Teriyaki und Reis 32,50 €
Süß, sauer, frisch, Umami; alles zusammen.

Gänseleberpastete, Aprikose, Herbsttrompete, Mandel und Wiesenknopf 35,00 €
Ein verspielte Beilage, die ganze Saison!

Jakobsmuschel, Piccalilly, Apfel und Algen 32,50 €
Weißes Gemüse Piccalilly mit einer meiner Lieblingszutaten, die Jakobsmuschel.

Hauptspeisen

Hummer, Dimsum, Pak Choi, grüner Spargel, Birne und Curry 42,50 €
Schönes würziges Gericht mit Asiatischen und Niederländischen Zutaten.

Rinderlende, Tomate, Paprika, Kartoffeln und altem Käse 40,00 €
Dry aged und gepökelt Rindfleisch, herrliches geschmackvolles Fleisch

Steinbutt und Aal mit Porree, Artischocke, weißen Bohnen, Amalfi-Zitrone und schwarzen Oliven 42,50 €

-

Rinderfilet „Stroganoff“ für Sie am Tisch zubereitet (2 Personen) p. p. 42,50 €
*Speziell für Sie gereiftes Fleisch vom Simmentaler Rind.
Mit einem herrlichen Geschmack und einer schönen Textur, dazu Gemüse und Pommes Frites.*

Käse

Sortiment aus unserem Buffet 25,00 €
*Dieses Sortiment wird mit großer Sorgfalt zusammengestellt.
Und das Schöne daran ist, dass Sie am Buffet selbst Ihre Wahl treffen können.*

Dessert

Diese Desserts haben eine Zubereitungszeit von mindestens 20 Minuten, doch das Warten lohnt sich.

Altholländische Poffertjes mit Zitronenjenever, Hangop-Joghurt, Mandel und weißer Schokolade € 18,50
Hangop-Joghurt auf warmen Poffertjes, einfach unwiderstehlich!

Schokolade, Karamell, Mandarine, Safran, Kaffee, Victoria und Pistazie € 18,50
Heimische Geschmäcker in einem modernen Gericht

Soufflé aus Heidelbeeren, Vanille und Zimt € 18,50
Herrlich frisches Soufflé mit vollem Geschmack mit Garnituren.

Zum Kaffee oder Tee

Sortiment an Süßigkeiten, um Ihrem Kaffee oder Tee komplett zu machen p. p. 8,50 €

Valuas

Hotel - Restaurant - Brasserie - Wijnwinkel - Kroketterie

Das Valuas-Menü

Wir bieten Ihnen gerne unser Valuas-Wahl Menü an.

Das Menü besteht aus zwei oder mehr Gängen.

Sie haben die Wahl aus einem Einstiegsmenü aus zwei Gängen zum Mittagessen bis hin zu einem abendfüllenden 9-Gänge-Dinner.

Die Portionierung wird an die Größe des 9-Gänge-Menüs angepasst.

Dieses Menü servieren wir pro Tisch.

Um Ihnen die Qual der Wahl zu erleichtern, können Sie uns auch mitteilen, wie viele Gänge Sie wünschen. Wir stellen Ihnen dann ein schönes Menü zusammen.

„Ceviche“ vom Seebarsch, Himbeere, Mandel und Nameko

~

Taschenkreb mit Jenever speck, Zitrone und Eiercreme

~

Entenleber, Nashi-Birne, Gänseschinken, Champignon und Portulak mit Sherry-Vinaigrette

~

Meerbarbe, Kohl, Kümmel, Mint und Anis-Zähling

~

Kabeljau mit roter Bete, Sauerampfer und Sommertrüffel

~

Maitake mit Kalbszunge, Kirschen, Kaffee und Blüte

~

Anjou-Taube, Spinat, Brokkoli und schwarze Olive, „pommes Anna“, Aprikosenkompott und Pistazie

~

„Käseverkostung“

~

Mascarpone, Wassermelone und Campari

und

Bitterschokolade

Preis pro Gang 18,00 €

Eventuelle Anpassungen sind natürlich jederzeit möglich!

Mittagsmenü

Vor – und Hauptspeise, Kaffee oder Tee mit einer Süßigkeit 40,00 € pro Person.