

Valuas

Hotel - Restaurant - Brasserie - Wijnwinkel - Kroketterie

Vorspeisen

- Auf vier Arten zubereiteter Spargel mit Imperial-Kaviar (10Gramm), Ei, Mais und Brunnenkresse** 47,50 €
In verschiedenen Texturen serviert, sehr speziell!!
- Thunfischtatar und Dashi, knuspriges Gemüse, Teriyaki und Reis** 32,50 €
Süß, sauer, frisch, Umami; alles zusammen.
- Gänseleberpastete, Erdbeeren, Rhabarber, Rübe, schwarzer Pfeffer und Mohn** 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, Rotwein Soße, Champignon, Knochenmark und auf der Heißen Platte geröstetes Gemüse** 40,00 €
Dry aged und gepökelt Rindfleisch, herrliches geschmackvolles Fleisch
- Spargel, Kalbzunge, Kalbsbries, Entenleber und Madeira-Soße, Herbsttrompete und Liebstöckel** 42,50 €
Gebratener Spargel mit einer wunderbaren Kombination aus Soße und Zutaten
- 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.

- „Poffertjes“ (kleine Eierkuchen) mit Sukkade Frucht, Roter Wein und Zimt** 18,50 €
Das schmelzende Eis über den heißen „Poffertjes“, herrlich!!
- Kiwi, Banana, Löffelbiskuits, „Sôkkerpaek“ und muesli** 18,50 €
Die Aromen vom Hause auf Moderne Weise.
- Soufflé von Joghurt, Mandarine, Milkschokolade und Rosmarin** 18,50 €
Schönes frisches Soufflé mit vollen Aromen 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 Seebarsch“, Austern, Kaviar und Lauch, Kartoffel und Petersilie

~

Simmentaler Rind und Jeneverspeck, Karotten-Zitronen-Creme und Sauerampfer

~

Entenleber, Nashi-Birne, Spargel, Champignon und Rübstieler mit Sherry Vinaigrette

~

Meerbarbe, Kohl, Kümmel, Mint und Anis-Zähling

~

Heilbutt, Langustine, Kohlrabi, Apfel und Schalotte

~

Ravioli aus Kalbsschenkel und Kalbszunge, Morchel, Rettich, Parmesankäse, Staudensellerie und Brunnenkresse

~

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

~

„Käseverkostung“

~

Rote Beeren, Melone, Honig, Joghurt, Thymian und Zwieback

und

Mandarinen, Safran, Kaffee und Karamell

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.