

Valued

Hotel - Restaurant - **Brasserie** - Wijnwin

Brasseriekarte

Idee!

Möchten Sie jemandem ein Mittag- oder Abendessen schenken?

Möchten Sie vom einen Drink mit einem Snack in unserer Maasbar genießen?

Oder möchten Sie mit oder ohne Unterkunft essen gehen?

Wir möchten Sie über alle Möglichkeiten informieren!

Terminkalender:

- **Dinstag, 2. April** – Dinner mit Wein von Weingut Von Winning
- **Freitag, 5. April** – Aspergerie 2019
- **Samstag, 11. Mai** - Das Valuas-Ereignis

Workshops

Sie möchten das berühmte „Friet-ei“ immer selbst herstellen?
Unsere Köche geben einen Workshop und lernen, wie man in unserer Küche zubereitet.
Nach dem Workshop können Sie natürlich vom Ihre eigenen Gericht genießen
in unserer Brasserie.
„Friet ei“ Workshop € 20, - pro Person (ohne Getränke)
Bitte Reservieren Sie vorzeitig

Website: www.valuas-hr.nl
Facebook: www.facebook.com/HotelRestaurantValuas
Twitter: www.twitter.com/valuas2011

Sehr geehrter Gast,

willkommen in unserer Brasserie

Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Gute

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'ERIC', written in a cursive style with a long horizontal stroke underneath.

Vorspeisen

Törtchen aus Holländischen Garnelen mit La-Ratte-Kartoffeln, Zitrone und Cocktailsoße	16,50 €
Ceviche aus Hummer und Seebarsch, Grapefruit, Süßkartoffel, Maniok und Avocado	22,50 €
Paté en croûte aus Kaninchen mit Salat und eingekochten Kirschen	16,50 €
Thunfisch-Teriyaki, dünn geschnittener Thunfisch, knuspriges Gemüse und Reiscreme	20,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet à la Valuas	18,50 €
Sushi mit lackierter Aal, Entenleber und Mango	18,50 €
Gänseleberpate mit Birnenkompott und Briochetoast	25,00 €
Champignontatar mit „Frietei“ (schottischem Ei), Trüffelsoße und altem Käse*	16,50 €
Imperial-Kaviar mit Briochetoast und Kartoffelcreme und Kräuter	50 Gramm 80,00 € 25 Gramm 40,00 €



Die Valuas-Krokette

Hier finden Sie eine Auswahl aus unserem Sortiment an Valuas-Kroketten. Unser Motto lautet dabei „geschmackvoll und bewusst sündigen“. Also lassen

Valuas-Krokette (± 110 Gramm)
3,00 € pro Stück

Valuas-Bitterball (± 45 Gramm)
1,25 € pro Stück

Valuas-Krokette GLUTENFREI (± 80 Gramm)
3,00 € pro Stück

Holländische Garnelenkrokette (± 60 Gramm)
4,00 € pro Stück

Käse-Krokette (± 50 Gramm) *
3,00 € pro Stück

Champignon Krokette (±60 Gramm)
3,00 € pro Stück

Spargel-Krokette (±80 Gramm)
3,00 € pro Stück

Mit * gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

Krokettenmenü

Unser Geheimtipp!!!!!!!!!!!!

Sie erhalten 5 kleine Krokettengerichte aus unserem Sortiment mit überraschen

25,00 € pro Person, ohne Getränke

Vorspeisen

Gurken-Möhren-Salat*

Tomatensuppe mit Fleischklößchen

Serrano-Schinken mit Äpfeln und Oliven

Gebratene Scampi mit Zitrone und Knoblauch (3 Stück)

Carpaccio vom Rinderfilet

Obstcocktail

Hauptspeisen

Currywurst mit Kartoffeleintopf und Bratsaft

Fisch des Tages, frittiert oder gebraten

Kalbsschnitzel mit Spinat und Zitrone

Kleine Rindersteaks mit gebratenen Champignons

Pasta mit Tomaten und Basilikum*

Pasta mit Champignons, Schinken und Käse

Valuas-Krokette pro Stück

Valuas-Bitterball pro Stück

Französische Pommes frites

Hausgemachte Pommes frites

Dessert

Wenn du deinen Teller brav leer gegessen hast, kannst du dir gerne in der Küche ein Eis holen! Gib uns einfach kurz Bescheid.

Brasseriekarte

Hauptspeisen

3,00 €

Kandierte Entenkeule mit Chicorée, dicken Bohne, Erbsen, Senf-Ingwer-Soße
Kartoffelwaffeln

10,00 €

Kantonisches Wonton mit Asiatischer Rohkost, Reis mit Gambas und Zwiebeln
mit Teriyaki-Soße (5 Stück)

12,50 €

Chinesische Nudelsuppe mit Huhn und Scampi, Buchweizennudeln, Pak Choy
„Teeei“, grünem Spargel, Shiitake, Limone und Misu

8,00 €

Spargel nach Art des Hauses serviert mit Schinken oder mariniertem Lachs,
pochiertem Ei und Sauce mousseline

12,50 €

15,00 €

Gebratener Spargel, Kalbszunge, Entenleber, Brunnenkresse, Spinat, Haselnüsse
und zerdrückter Kartoffel mit Portweinsoße

15,00 €

20,00 €

Aus unserem Sortiment „dry aged Simmentaler“:

12,50 €

Tournedos vom Rind, ± 200 Gramm

12,50 €

oder

3,00 €

Entrecôte im Pfanne für 2 Personen

Beiden serviert mit Soße Béarnaise, hausgemachten Pommes frites und Salat
mit French Dressing

1,25 €

3,50 €

6,50 €

Seezunge „meunière“ gebraten, Salat, Pommes frites und Remoulade

Es ist uns eine Freude, Ihnen unser Brasserie Menü mit regelmäßig wechselnden Saisongerichten aus

hochwertigen Produkten zu präsentieren.

3-Gängemenü (Vor-Haupt-Nachspeise) für 37,00 €.

Sollten Sie sich doch anders entscheiden, dann gilt: Vorspeisen 12,50 €, Suppen 8,50 €, Hauptspeisen 16,50 € und Dessert 8,00 €. Sie haben die Wahl!

Vorspeisen

Spargel-Bâtonnets, Entenleber-Streifen, Creme, Rucola und Balsamicodressing

oder

Lach Tartar mit mixes Pickles, pochiertem Ei und Kartoffelcreme

oder

Couscous-Salat mit Minze, Haselnuss, Erbsen, dicken Bohnen, grünem Spargel und Makrele mit Joghurtdressing

Suppen

Rinderbouillon mit Spargelspitzen, Kräutern und Muskatsahne

oder

Hummersuppe, Holländische Garnelen und Hummer

Hauptspeisen

Pochierter Heilbutt mit Kartoffel-Oregano-Creme und Zucchini, süßsaurer roter Zwiebel und Peperonisoße

oder

Kalbsfilet mit Maitake, Staudensellerie, Frühlingszwiebel und Sauce mousseline mit Senf

oder

Filetspitzen vom Rind mit Aubergine, Spinat, schwarzer Olive, Kartoffelkroketten und Rotweins

Nachspeisen

Schokoladentörtchen mit Brownie und Mokka

oder

Sorbeterrine aus Joghurt, Orangenmarmelade und Zimtsahne

Beilagen

Hausgemachte Pommes frites

Französische Pommes frites

Gemischter Salat mit Olivenöl und Rotweinessig

Warmes Gemüse des Tages

Dessert

Auswahl aus unserer Käseplatte mit Garnituren

Mürbeteigkuchen mit Joghurt-Mousse, Marmelade gemacht aus Campari und Grapefruit-Sorbet

Erdbeeren, Sorbeteis, Zabaglione Moscato d'Asti und Löffelbiskuits

Warmer Schokoladenkuchen mit Sorbet aus reiner Schokolade und Vanille (20 min. Zubereitung)

Arme Ritter von Brioche Brot mit Vanilleeis, Banana, Mango, Pistazien und Schokolade

Naschwerk aus unserer Konditorei, 4 Stück

Canelé de Bordeaux mit Heidelbeersorbet (Spezialität des Hauses) (Wir servieren dieses Gericht ab 17.30 Uhr.)

Eissorten, pro Kugel

Schlagsahne, pro Portion

Mit *gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.