

Valuas

Hotel - Restaurant - **Brasserie** - Wijnwinkel - Kroketter

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:

- **den ganzen Monat Februar**– köstliches Restaurant Valuas
- **Donnerstag, 14. Februar** – Valentine-Brasserie-Menü
- **Samstag, 2. März zu Sonntag, 10. März** - Karneval geschlossen
- **Dienstag, 12. März bis Donnerstag, 14. März** - Kidney Foundation Restaurant Drei Tage
- **Dienstag, 19. März** – Kick Off Spargelzeit
- **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

Vorspeisen

Törtchen aus Holländischen Garnelen mit La-Ratte-Kartoffeln, Zitrone und Cocktailsoße	17,50 €
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 Kaki-Frucht	18,50 €
Gänseleberpate mit Birnenkompott und Briochetoast	25,00 €
Champignontatar mit „Frietei“ (schottischem Ei), Trüffelsoße, altem Käse und Herbst Trüffel*	22,50 €
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 Sie sich verwöhnen!

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

Kalbs-Trüffel-Krokette (±60 Gramm)
3,00 € pro Stück

Goulash-Krokette (±60 Gramm)*
3,00 € pro Stück

Mit * gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

Krokettenmenü

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

Sie erhalten 5 kleine Krokettengerichte aus unserem Sortiment mit überraschenden Füllungen!

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.

*Mittwoch und Sonntag geschlossen

Brasseriekarte

Hauptspeisen

- 3,00 € „Pfanne“ mit Panhas, Entenleber, Äpfel, Knollensellerie, Kartoffelkroketten
Apfel Sirup
- 10,00 € Kantonesisches 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“, Shiitake, Limone und Misu
- 12,50 € Kabeljau mit Ravioli Knollensellerie und Spinat, Schwarzwurzeln und Winterzwiebeln
- 15,00 € Perlhuhn mit Kartoffel-Trüffel Püree und Spinat-Champignon-Parmesan Käse
(für 2 Personen)
- 15,00 € Aus unserem Sortiment „dry aged Simmentaler“:
- 20,00 € Fournedos 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
- 1,25 € mit French Dressing
- 3,50 € Seezunge „meunière“ gebraten, Salat, Pommes frites und Remoulade
- 6,50 €

BRASSERIE MENÜ

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

„Blechdose“ Gänseleber Creme, Apfel und Lebkuchen

oder

Kalbtörtchen mit pochiertem Ei, geliertes Ochsenschwanzsuppe, Portulak und Schnittlauchmayonnaise

oder

„Cassata“ aus Spinat und Mascarpone, Tatar von der Jakobsmuschel und Zitronenöl

Suppen

Hummersuppe mit Holländischen Garnelen, Kräuter und Sahne

oder

Currysuppe mit Sahne und Koriander und Cashewnuss*

Hauptspeisen

Gepökelter Lachs mit Rettich, Apfel und Endivien-Wrap, Rote-Bete-Sauce und Hering Kaviar
Senfsoße

oder

Parmesan-Risotto mit dünn geschnittener Kalbszunge und Frühlingzwiebel

oder

Boeuf bourguignon mit Schalotten und Champignons, Kartoffelcreme, Römersalat und Ricotta

Nachspeisen

Pochierte Birne mit Pistazie, Joghurt Sorbet und Sabayon Muscato d'Asti

oder

Sorbet Terrine aus Roter Bete, Orange-Marmelade und weißer Schokoladensahne

oder

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

Apfeltorte mit Zimteis und Rotweinsauce (20 min. Zubereitung)

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

Arme Ritter von Brioche Brot mit Vanilleeis, Pistazien und Rasper Schokolade

Naschwerk aus unserer Konditorei, 4 Stück

**Cané 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.