

# Valuas

Hotel - Restaurant - Brasserie - Wijnwinkel - Kroketterie

## Vorspeisen

- Kalbs-Tartar, Knollensellerie, Imperial Kaviar (10 Gramm) und Gin Tonic** 47,50 €  
*Überraschende Präsentation und sehr speziell!*
- Tartar Thunfisch, Rettich, Seetang, Ingwer und Teriyaki** 30,00 €  
*Süß, sauer, frisch, Umami; alles zusammen.*
- Gänseleberpastete, Herbst Garnituren, Weintrauben und Lebkuchen** 32,50 €  
*Eine köstliche Pastete mit dunklen Aromen!*
- Bisque d'homard** 30,00 €  
*Unsere namhafte Hummersuppe, serviert mit einem halben Hummer, Sahnehaube und Kräutern.*

## Hauptspeisen

- Rotbarsch, Dimsum Aal, knackiges Gemüse, Miso und Shiitake!** 35,00 €  
*Typisch Holländische Zutaten mit ein Asiatischen verdrehen.*
- Langustine und Bauchspeck mit Sanddorn Beere, Roter Hase und Seetang** 40,00 €  
*Wo sich Meer und Land treffen, gibt es besondere Kombinationen.*
- 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.*
- Reh-Pfeffersteak mit Kürbis in Strukturen und grüner Walnuss** 40,00 €  
*Wild verfeinert, bereitet gerade über die Deutsche Grenze mit weiche und überraschenden Aromen.*

## 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.

- Alter Käse, „Poffertjes“ (kleine Eierkuchen) mit Sukkade Frucht, Roter Wein und Zimt** 18,50 €  
*Das schmelzende Eis über den heißen „Poffertjes“, herrlich!!*
- „Ile flotante“ Vanille, Brombeere, rote Rübe und Liebstöckel** 18,50 €  
*Gekochtes Protein mit überraschendem Interieur, süße und herzhaft Aromen.*
- Soufflé von Joghurt, Mandarine, Milkschokolade und Rosmarin** 18,50 €  
*Schönes frisches Soufflé mit vollen Aromen mit Garnituren.*

## Zum Kaffee oder Tee

- Sortiment aus Naschwerk als Sahnehäubchen zu Ihrem Kaffee oder Tee** p. p. 8,50 €

# Valuas

Hotel - Restaurant - Brasserie - Wijnwinkel - Kroketterie

## Das Valuas-Menü

Wir bieten Ihnen gerne unser Valuas-Wahlmenü 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.

### **„Fleur den Kaviar“ mit Zitronen-Petersilie-Sorbet**

~

### **Palette von Gänseschinken, Steinpilze, Sauerampfer, Mais und ein Ei**

~

### **Kartoffel-Spaghetti, Speck, Jakobsmuschel-Tatar, Zitronen-Thymian, Schinkenbouillon und Parmesan**

~

### **„Boudin blanc“ vom Kaninchen und Hummer mit Senf und Brunnenkresse**

~

### **Cassolette mit Froschschenkel, Flusskrebs, Spinat, Koriander und Amalfi-Zitrone**

~

### **Rebhuhn, Spitzkohl, Kartoffel, Trompete La Mort, Senf und Trüffel**

~

### **Rinderlende, Rotwein, Champignons, Kerbel und Mark**

~

### **„Käseverkostung“**

~

### **Savarin aus saurer Sahne mit Grapefruit und Joghurt**

und

### **Zartbitterschokolade, schwarze Beeren und Feigen**

Preis pro Gang 18,00 €

Eventuelle Anpassungen sind natürlich jederzeit möglich!

### Mittagsmenü

Vor – und Hauptspeise, Kaffee oder Tee mit einer Süßigkeit 38,50 € pro Person.