WELKOM BIJ
VAN DER VALK
HOTEL DRACHTEN

Namens het gehele team heten wij u van harte welkom in Van der Valk Hotel Drachten. Sinds 2018 heb ik de dagelijkse leiding overgenomen van mijn ouders. Mijn broers Derk en Stijn runnen ook elk hun eigen Van der Valk vestiging; Stijn heeft sinds 2017 de dagelijkse leiding in Groningen-Hoogkerk, en Derk runt sinds 2021 samen met zijn vriendin Lisa de vestiging Texel – De Koog.

Toegankelijk met een moderne 'touch'

Wij proberen onze gasten altijd het 'thuis' gevoel te geven en een toegankelijke plek voor iedereen te zijn. Ik probeer het hotel ook mee te laten gaan met de tijd. Hier en daar zijn bijvoorbeeld moderniseringen doorgevoerd. Heeft u de nieuwe inrichting in het restaurant al gezien?

Laat u elk seizoen opnieuw verrassen door onze menukaart

Ook de menukaart gaat met de tijd mee. Vandaag de dag is het steeds gebruikelijker om bewust te kiezen voor een vegetarische of veganistische levensstijl. We hebben er daarom voor gekozen een ruimere keuze in vegetarische en veganistische gerechten aan te bieden. Daarnaast gebruiken wij verse producten en maken we bewuste keuzes, door bijvoorbeeld uitsluitend te kiezen voor visproducten die voorzien zijn van een keurmerk.

Heeft u vragen over of suggesties voor de menukaart, laat het ons vooral weten!

Eet smakelijk!

Sjoerd Langebeek

(Vierde generatie Van der Valk)

VAN DER VALK
HOTEL DRACHTEN
verrassend vanzelfsprekend

Wilt u altijd op de hoogte zijn van het laatste nieuws rondom Hotel Drachten?

Van der Valk Hotel Drachten
@hoteldrachten
Van der Valk Hotel Drachten

LUNCH

TUSSEN 10.00 - 17.00 U

SANDWICHES

CARPACCIO 14.50
Rundercarpaccio | Italiaanse bol | rucola | truffelmayonaise | gedroogde tomaat | parmezaan

ZALM 13.75
Gerookte zalm | rode uien chutney | biet | groene appel | bruin- of witbrood

ITALIAANSE BOL CAPRESE 12.75
Mozzarella | tomaat | basilicum | crema di balsamico | rucola

WRAP KIP 10.25
Piri piri kip | komkommer | avocado | tomaat | sla | honingmosterdsaus

NAANBROOD 13.50
Seizoensgroenten | pijnboompitten | guacemole | sla | crema di balsamico

OSSENWORST 13.25
Ossenworst | kwartel ei | biet | piccalilly | Amsterdamse ui | bruin- of witbrood

SALADES

FALAFEL SALADE 13.75
Falafel | gemengde salade | mango | avocado | gegrilde paprika | gebrande amandelen | pittige olie dressing

SALADE GEITENKAAS 14.50
Warme geitenkaas | gemende salade | walnoot | gepofte tomaat | spek | rode ui | honing

SOEPEN

TOMAAT 7.00
Italiaanse kruiden | basilicum

MOSTERDSOEP 7.00
Friese droge worst

WEKELIJKS WISSELENDE SOEP DAGPRIJS

Vegetarisch (mogelijk) Veganistisch

LUNCH

TUSSEN 10.00 - 17.00 U

WARME LUNCHGERECHTEN

TOSTI 9.50
Pulled chicken | oosterse groenten | atjar | sriracha mayonaise

HAMBURGER 16.75
Black angus burger | bun | kaas | spek | tomaat | augurk | sriracha mayonaise

FALAFEL 14.75
Falafel | bun | zoetzure komkommer | feta | tomaat | sla | tzatziki

OMELET ZALM 12.50
Omelet | zalm | bosui | bruin- of witbrood

UITSMIJTER 10.50
Drie scharreleieren | ham en/of kaas | bruin- of witbrood

UITSMIJTER SPECIAAL 12.50
Rundercarpaccio | drie scharreleieren | rucola | bruin- of witbrood

KIPSATÉ 15.50
Gemarineerde kippendij | satésaus | kroepoek | seroendeng | friet | mayonaise

RUNDVLEESKROKETTEN 9.50
Twee rundvleeskroketten | mosterd | bruin- of witbrood

GROENTEKROKETTEN 9.50
Twee groentekroketten | mosterd | bruin- of witbrood

DINER

TUSSEN 12.00 - 22.00 U

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 14.00
Rundercarpaccio | rucola | truffelmayonaise | gedroogde tomaat | parmezaan

FALAFEL SALADE 10.75
Falafel bolletjes | gemengde salade | mango | avocado | gegrilde paprika | gebrande amandelen | pittige olie dressing

GARNALENKROKET 12.75
Wakame | Hollandse garnalen | rivierkreeft | zoetzure komkommer | cocktailsaus

SALADE GEITENKAAS 11.75
Warme geitenkaas | gemengde salade | walnoot | gepofte tomaat | spek | rode ui | honing

DUO ZALM 13.75
Gemarineerde zalm | gerookte zalm | biet | groene appel | rode uien chutney

STEAK TARTAAR 12.50
Steak tartaar van ossenworst | geroosterde bloemkool | Amsterdamse ui | truffelmayonaise

CROSTINI CAPRESE 12.25
Mozzarella | kruiden crostini | tomaat | crema di balsamico | rucola

SOEPEN

TOMAAT 7.00
Italiaanse kruiden | basilicum

MOSTERDSOEP 7.00
Friese droge worst

WEKELIJKS WISSELENDE SOEP DAGPRIJS

Vegetarisch (mogelijk) Veganistisch Ook te bestellen als een kleine portie

DINER

TUSSEN 12.00 - 22.00 U

HOOFDGERECHTEN

WEKELIJKS WISSELEND VISGERECHT — DAGPRIJS

WEKELIJKS WISSELEND VLEESGERECHT — DAGPRIJS

DORADEFILET — 22.50 | 19.25
Gebakken doradefilet | linguine | tomatensaus | basilicum

ZALMFILET — 24.00
Gebakken zalm | saus van daslook

VEGAN WELLINGTON — 19.50 | 16.75
Spinazie | paprika | courgette | pecannoten | dadel

GELE CURRY — 18.50
Jackfruit | peultjes | paprika | quorn | kokosmelk | noedels | cashewnoten | naanbrood

LINGUINE ALL 'ARRABBIATA — 18.75
Linguine pasta | tomatensaus | gepofte tomaat | parmezaanse kaas | basilicum

OPEN CORDON BLEU — 21.50
Varkensschnitzel | ham | kaas

PEPERSTEAK 180GR — 24.75
Gegrilde pepersteak | geroosterde groenten

ROULEAU VAN KIP — 21.75 | 19.25
Rouleau van kip | pesto | zongedroogde tomaat | spek | tomatensalsa

RIB-EYE — 29.50
Gegrilde rib-eye 250gr | kruidenboter

LAMSBOUT — 21.50
Gebraden lamsbout | saus van zilverui en tomaat

Uiteraard serveren wij ook de enige echte Valk klassiekers: varkenshaas en varkensschnitzel, beide geserveerd met een champignonsaus.

Alle hoofdgerechten worden standaard geserveerd met friet en mayonnaise. Wij serveren salade, aardappel, rijst en/of appelmoes enkel op aanvraag. Alle garnituren kunt u kosteloos bij bestellen.

DINER

TUSSEN 12.00 - 22.00 U

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 8.00
Vanille ijs | chocoladesaus | crumble | slagroom
Optioneel advocaat topping +1.50

FRAMBOZENMOUSSE 9.75
Gepofte rijst | duindoorn sorbet ijs | rood fruit coulis

HUISGEMAAKTE BROWNIE 8.75
80% pure chocolade | salted caramel saus | vanille ijs

PARFAIT 8.50
Sinaasappel | chocolade mousse | crumble | gel van grand marnier

BORDALOU 9.50
Appeltaart | yoghurt-bosvruchten ijs | slagroom

BELLINI 9.25
Champagne Sorbetijs | gegrilde perzik | Vanille likeur

WEKELIJKS WISSELEND DESSERT DAGPRIJS

Wenst u een passende wijn bij uw dessert?

Vraag de bediening naar de mogelijkheden.

Vegetarisch (mogelijk) Veganistisch

DRANKEN

WARME DRANKEN

KOFFIE	3.00
KOFFIE VERKEERD	3.25
CAPPUCCINO	3.25
ESPRESSO	3.00
DUBBELE ESPRESSO	4.25
LATTE MACCHIATO	4.00
FLAT WHITE	4.00
THEE	3.00
VERSE MUNTTHEE	4.00
VERSE GEMBERTHEE MET CITROEN	4.00
WARME CHOCOLADEMELK	3.50
Extra: met slagroom	0.75
Tip: Bonbons (3)	1.20

KOFFIE SPECIALS (MET BONBON)

IRISH COFFEE	8.25
Jameson Whiskey	
FRENCH COFFEE	8.25
Cointreau of Grand Marnier	
ITALIAN COFFEE	8.25
Amaretto	
DOM COFFEE	8.25
D.O.M. Benedictine	
SPANISH COFFEE	8.25
Licor 43 of Tia Maria	

NON-ALCOHOLISCHE KOFFIE SPECIALS (MET BONBON)

VALK CARAMEL LATTE MACCHIATO	4.75
VALK NOUGAT LATTE MACCHIATO	4.75
VALK VANILLE LATTE MACCHIATO	4.75

HUISWIJNEN* (PER GLAS)

CHARDONNAY	v.a. 4.75
SAUVIGNON BLANC	v.a. 4.75
PINOT GRIGIO	v.a. 4.75
MERLOT	v.a. 4.75
CABERNET SAUVIGNON	v.a. 4.75
MOELLEUX	v.a. 4.75
ROSÉ	v.a. 4.75

KOUDE DRANKEN

FLESJES FRISDRANK	v.a. 3.00
MELK	2.75
KARNEMELK	2.75
CHOCOLADEMELK	3.00
FRISTI	3.00
LIMONADE	2.00
VERSE JUS D'ORANGE	4.50
APPELSAP	3.00
SPA BLAUW 1L	7.50
SPA ROOD 1L	7.50

TAPBIEREN*

BAVARIA 0.25L	3.25
BAVARIA 0.50L	6.00
WISSELTAP	v.a. 5.50

BIEREN PER FLES*

BAVARIA 0.0%	v.a. 4.25
HEINEKEN	4.00
DIVERSE LA TRAPPE	5.00
RODENBACH	5.00

BINNENLANDS

JENEVER, BEERENBURG, KORENWIJN JÄGERMEISTER, VIEUX, ADVOCAAT MET SLAGROOM	v.a. 3.85

BUITENLANDS

VODKA	5.50
GIN, RUM, TEQUILA	v.a. 5.50
DIVERSE LIKEUREN	v.a. 4.50
P.S.V.	v.a. 3.75
WHISKY	v.a. 5.00
COGNACS	v.a. 7.50

* Vraag de bediening naar de gehele bier- (ook 0.0%) en wijnkaart