



LUNCH & DINER

Voor een verfrissend drankje,
vraag naar onze drankenkaart



WELKOM IN RESTAURANT 'DE WITTE'

Al sinds 1954 een begrip in Vught. Het was dan ook op deze locatie dat wijlen Gerrit Van der Valk zijn eerste eigen restaurant opende, dat in de loop der jaren uitgroeide tot een groot hotel met 126 kamers en suites, 21 vergader- en feestruimtes en meer dan 400 zitplaatsen in het restaurant.

Wilt u voor of na uw diner een drankje nuttigen verwelkomen wij u graag in onze sfeervolle pianobar. Met een ruime keuze aan cocktails,

likeuren, whisky's, digestieven en borrelhapjes, gezellige muziek en gastvrije medewerkers is het hier perfect vertoeven.

Tevens kunt u bij ons terecht voor een geweldig feest van elk formaat: een bedrijfsuitje, dineren in uw eigen privéruimte, brunches en buffetten, of een geweldig bruiloftsfeest. Bij ons bent u hiervoor aan het juiste adres. Ons creatieve sales team helpt u graag uw wensen te verwezenlijken.

MENU DE WITTE

Geniet elke maand van een nieuw 3-gangen menu. Ons menu de witte biedt elke keer weer culinaire topgerechten en seizoensgerechten. Onze chef-kok stelt een speciaal 3-gangen menu samen. Daarbij heeft u keuze uit drie verschillende voor-, hoofd- en nagerechten voor slechts 34.50 per persoon.

FEESTDAGEN

Al uw favoriete feestdagen viert u uiteraard bij Van der Valk. Met Pasen, Pinksteren, Vaderdag, Moederdag, Sinterklaas en Kerst staat ons team klaar voor u om uw dag onvergetelijk te maken. Tijdens deze dagen bieden wij speciale brunches en menu's en wordt u vol enthousiasme ontvangen in een geweldige sfeer. Voor een voorproefje verwijzen wij graag naar onze website www.hotelvught.nl

VAN DER VALK SPAARKAART

Voor onze vaste gasten hebben wij ook een spaarkaat waarmee u kunt sparen voor een flinke korting. Geïnteresseerd? Vraag ernaar bij uw gastvrouw of gastheer en begin vandaag nog met sparen.

GROEPSUITJES

Wij bieden diverse uitstapjes, zowel sportief, culinair, cultureel als creatief. Familie-dagen, bedrijfsuitjes, vrijgezellen-feesten, personeelsuitjes of lekker met vrienden een dagje op pad. Voor elke groep hebben wij een compleet programma en zijn de uitjes verrassend en perfect georganiseerd. Wij kunnen ook een arrangement geheel op maat voor u samenstellen. Laat u door ons creatieve salesteam informeren over de mogelijkheden.

SPEEL EEN POTJE PETANQUE!

Speel een spannend potje Petanque ofwel Jeu de Boules op ons sfeervolle terras. Bij dit spelletje is het de bedoeling om de metalen ballen zo dicht mogelijk bij het kleine houten balletje te gooien.

BLIJF OP DE HOOGTE

Wilt u ook mee doen aan geweldige acties? Op de hoogte blijven van onze speciale aanbiedingen, menu's of seizoensspecialiteiten? Natuurlijk wilt u dat! Volg ons dan!

 [hotelvught](#) |  [@hotelvught](#)

LUNCH

Te bestellen tot 16.00

 Vegetarische gerechten |  Vegan

SOEPEN

TOMATENROOMSOEP 6.75
Soepballetjes | croutons

BRABANTSE KIPPENSOEP 6.75
Kippenbouillon | malse kip | prei

ROMIGE CHAMPIGNONSOEP  6.75
Romig | goed gevuld

FRANSE UIENSOEP 6.75
Uien | kaascrouton

GROENTESOEP 6.75
Runderbouillon | rundvlees | groenten

*Al onze soepen worden geserveerd
met ovenvers brood*

SALADES

GEITENKAAS SALADE 17.00
Warme geitenkaas | honing | spek |
olijven | zongedroogde tomaat |
rode ui | appelcompote | vijgen |
honing-mosterd dressing

CAESAR SALADE 16.50
Kuikenhaasjes | little gem | ei |
ansjovis | tomaat | caesar dressing

CARPACCIO CLASSICO 16.50
Rucola | pijnboompitten | croutons |
Parmezaanse kaas | keuze uit pesto
of truffelmayonaise

SALADE VAN GLASNOEDEL   14.50
Vegan | groenten

SALADE TEMPURA 17.00
Garnalen | wakame | tauge | mango |
sojaboontjes

*Al onze salades worden geserveerd
met ovenvers brood*

EIERGERECHTEN

Keuze uit wit of bruin brood

UITSMIJTER 13.00
Keuze uit | ham | kaas | rosbief | spek
| rundvleessalade | ravigotesaus

12 UURTJE 13.75
Rosbief | kroket | spiegelei |
tomatensoepje | huzarensalade |
ravigotesaus

VEGETARISCH 12 UURTJE 13.75
Kaas | vegetarische kroket | spiegelei |
champignonsoepje | aardappelsalade |
ravigotesaus

KEUZE OMELET 11.75
Ham | kaas | champignons | naturel

BOERENOMELET 11.75
Spek | ui | champignons | groenten

OMELET GEROOKTE ZALM 13.00
Gerookte zalmsnippers | bieslook

WARME LUNCHGERECHTEN

TOEKANBURGER

Brioche | Black Angus | spek | ui | kaas | gebakken ei | frites | mayonaise

17.75

VEGABURGER

Brioche | hummus | zongedroogde tomaat | pikante paprikasaus | frites | mayonaise

17.75

HOLLANDSE BIEFSTUK

Jus | frites

22.50

KIPSATE

Kippendijen | satésaus | atjar | kroepoek | frites | mayonaise

18.00

DUO VEGETARISCHE KROKETTEN

Wit of bruin brood | mosterd

12.50

DUO KROKETTEN

Wit of bruin brood | mosterd

11.50

FLAMMKUCHEN PULLED PORK

Emmentaler kaas | creme fraiche | pulled pork | bbq saus | rode ui | paprika

14.50

FLAMMKUCHEN PULLED CHICKEN

Emmentaler kaas | creme fraiche | piri piri | rode ui | paprika

14.50

FLAMMKUCHEN ZALM

Emmentaler kaas | creme fraiche | zalm | rode ui | paprika

14.50

Alle Flammkuchen zijn ook vegetarisch te bestellen.

POKE BOWL

GEROOKTE ZALM

Sushirijst | avocado | wortel | komkommer | wasabimayonaise | wakame | edamame boontjes

16.50

GEROOKTE KIP

Sushirijst | avocado | wortel | komkommer | wasabi mayonaise | wakame | edamame boontjes

16.50

KIKKERERWTEN

Vegan | vijgen | avocado | wortel | komkommer | wasabimayonaise | edamame boontjes

16.50



BROOD

CARPACCIO

Focaccia van pesto | Waards rund | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | groene pestodressing

14.50

PANINI HAWAII

Keuze uit wit of bruin | ham | kaas | ananas | ketchup

8.50

ITALIAANSE BOL

Eiersalade | zongedroogde tomaat | bieslook

8.25

PANINI MADAME

Keuze uit wit of bruin | ham | kaas | gebakken ei | ketchup

9.00

BRABANTSE GEITENKAAS

Rucola | zongedroogde tomaat | walnoten | warme Brabantse geitenkaas | honing

13.50

CLUBSANDWICH

Keuze uit maisbrood of waldkorn | kip | omelet | spek | truffelmayonaise | chips

13.75

PANINI

Keuze uit wit of bruin | ham | kaas | ketchup

8.50


NAANBROOD

Hummus | avocado | vijgen

12.75

DINER

Te bestellen vanaf 16.00

 Vegetarische gerechten |  Vegan

OM MEE TE BEGINNEN

TACO'S

Buikspek | quacamole | krokante uien | 2 stuks

6.50

ZUURDESEMBROOD

Kruidenboter | tomatentapenade | aioli

6.50

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN HET RUND 16.75

Pijnboompitten | croutons | Parmezaanse kaas | rucola | pestodressing of truffelmayonaise

BUIKSPEK 16.75

Buikspek | coquille | saffraansaus

GAMBA'S PIL PIL 17.50

Knoflook- peperolie | aioli | citroen

ZALM DUO 16.75

Sandelhout whiskey | wasabi | zeealgen

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL 16.00

Hollandse garnalen | huisgemaakte whisky-cocktailsaus

STEAK TARTAAR 18.00

Truffelmayo | kappertjes | augurk | ui | ei | worcestersaus

SOEP

TOMATENROOMSOEP 6.75

Balletjes | croutons

BRABANTSE KIPPENSOEP 6.75

Kippenbouillon | malse kip | prei

ROMIGE CHAMPIGNONSOEP 6.75

Romig | goed gevuld

FRANSE UIENSOEP 6.75

Uien | kaascrouton

GROENTESOEP 6.75

Runderbouillon | rundvlees | groenten

SALADES

GEITENKAAS SALADE 17.00

Warme geitenkaas | honing | spek | olijven | zongedroogde tomaat | rode ui | appelcompote | vijgen | honing-mosterd dressing

CAESAR SALADE 16.50

Kuikenhaasjes | little gem | ei | ansjovis | tomaat | caesardressing

SALADE MET TEMPURA GARNALEN 17.00

Tauge | mango | wakame | sojaboontjes

SALADE MET GLASNOEDELS 14.50

Groenten

Al onze salades worden geserveerd met ovenvers brood

HOOFDGERECHTEN

VOOR DE KLEINE ETER

VARKENSHAAS MEDAILLONS 20.00

Mals | stukjes varkenshaas

KALFSLEVER 20.00

Spek | uien

ZALM 20.00

Gebakken of gegrild | huisgemaakte bearnaisesaus

VEGETARISCH

LASAGNE 20.00

Groentelasagne | kruidige roomsaus

PASTA PENNE 20.00

Tomaat | Parmezaanse kaas | groene asperges | truffelroom

PITTIGE KIKKERERWTEN CURRY 20.00

Kikkererwten | rijst | papadum

HOOFDGERECHTEN

VAN HET LAND

BALI SATÉ	22.50	LADY STEAK	26.50
Kippendijen gebakken uitjes satésaus atjar kroepoek		Biefstuk van de haas 150 gram	
VAN DER VALK SCHNITZEL	22.00	KALFSLEVER	25.50
Klassiek gepaneerde varkensschnitzel		Gebakken spek gebakken uien	
VAN DER VALK SCHNITZEL 'LE BLANC'	23.50	MIXED GRILL	29.50
Gepaneerde varkensschnitzel champignons tomaat ui kaas		Ossenhaas varkenshaasmedaillon lamsfilet vleesspies grillsauzen	
VARKENSHAAS	25.50	CHATEAU BRIAND 'TO SHARE'	67.00
Gebakken varkenshaas		Biefstuk van de haas champignons ui spek courgette tomaat paprika 450 gram	
SURF EN TURF	32.50	RIB-EYE	29.50
Tournedos gamba bearnaisesaus		Gegrild chimichurri 250 gram	
TOURNEDOS	30.50		
Biefstuk van de haas 200 gram			

De hoofdgerechten worden geserveerd met een passend garnituur bestaande uit Belgische friet en verse daggroenten

HOOFDGERECHTEN

UIT DE ZEE

ZEEBAARSFILET	28.50
Citrusrisotto rivierkreeftstaartjes groene asperges	
ZALM	24.50
Gebakken of gegrild huisgemaakte bearnaisesaus	
PANNETJE UIT DE OVEN	25.50
Kabeljauw ras el hanout charmilla	
GEBAKKEN ZEETONG	45.50
Noordzeetong roomboter	
HET BESTE UIT DE NOORDZEE	31.50
Doradefilet zalm kabeljauw gamba	
ZEEWOLFFILET	27.50
Champignons jalapeno garnalen	

SAUZEN & BIJGERECHTEN

MAYONAISE	2.25
PEPERROOMSAUS	3.25
RAVIGOTESAUS	2.25
STROGANOFFSAUS	3.25
KRUIDENBOTER	1.50
SATÉSAUS	3.25
WHISKY-COCKTAILSAUS	2.25
RODE PORTSAUS	3.25
HOLLANDAISESAUS	3.50
GEBAKKEN UIEN	2.25
BEARNAISESAUS	3.50
GEBAKKEN CHAMPIGNONS	2.25
PICASSO	4.00
Warme vruchten gember banaan	
PORTIE PAYSANNE	4.00
champignons ui spek paprika courgette	
CHAMPIGNONSAUS	3.25
TRUFFELMAYONAISE	2.00
met Parmezaanse kaas	
GEBAKKEN AARDAPPELEN	4.50

SHARED DINER

Voor twee personen 72,50

 Vegetarische gerechten |  Vegan

VOORGERECHTEN

ZUURDESEM

met aioli, tomatentapenade, kruidenboter en roomboter

GAMBA'S

in knoflook-peperolie

CARPACCIO

bolletje met truffel

BOEREN GEITENKAAS SALADE

met appelcompote, honing, olijven, zongedroogde tomaat, rode ui en vijgen

CARPACCIO VAN TOMAAT

met mozzarella en pesto

FRANSE UIENSOEP

GROOTMOEDERS TOMATENSOEP

HOOFDGERECHTEN

ZEEWOLFILET

met gamba, zalm en witte wijnsaus

HOLLANDSE BIEFSTUK

met pepersaus

VLEESSPIES VAN OSSENHAAS

met teriyaki saus

SCHNITZEL 'LE BLANC'

met ui, champignons, tomaat en gegratineerd met kaas

VEGETARISCHE GROENTELASAGNE

met een kruidige roomsaus

De hoofdgerechten worden geserveerd met een passend garnituur bestaande uit Belgische friet en verse daggroenten

DESSERT

CHEESECAKE

COEUR CHOCOLATE

BOSVRUCHTEN YOGHURTIJS

VANILLEIJS



NAGERECHTEN

DE KLASSIEKE VAN DER VALK SORBET

Aardbeienijs | vanilleijs | bananenijs |
vers fruit | aardbeiensaus | slagroom

7.50

DAME BLANCHE

Vanilleroomijs | warme chocoladesaus |
slagroom

6.75

LADY DAME BLANCHE

Vanilleroomijs | warme chocoladesaus |
slagroom

5.50

COEUR FONDANT

Chocolade taartje | vanilleroomijs |
vanillesaus | slagroom

7.50

CHEESECAKE

Rood fruit | crème de cassis |
bosvruchten-yoghurt ijs

7.50

CRÈME BRULÉE

Custard creme | gekarameliseerde
suiker | speculaas likeur

7.50

SORBETIJS

Vraag uw gastvrouw of gastheer
naar de aanwezige smaken

6.75

VUGHTS TORENTJE

Kletskoppen | hazelnootijs | slagroom

7.25

KLAASPLANKJE

Drie Franse kazen | notenbrood |
druiven | appelstroop

9.50

WEEKDESSERT

Vraag naar ons wisselend dessert
van de week

6.25

