

EEN BLIK TERUG IN DE TIJD

Ontstaan van Van der Valk Hotel Breukelen

Van der Valk Hotel Breukelen, heeft een boeiende geschiedenis. In de late jaren tachtig werd het oorspronkelijk gebouwd door de heer Wong, met het ontwerp geïnspireerd op het keizerlijke paleis in Peking. Het resultaat was een opvallend gebouw midden in het Groene Hart, met een hoogte van vijftien meter, gekenmerkt door draken op de muren en een dak bedekt met duizenden dakpannen uit China.

De omliggende tuin boodt theehuisjes aan de vijvers met uitzicht op een Chinese muur. Na vijf maanden ging het Oriental Palace, zoals het toen heette, helaas failliet, ondanks het succesvolle restaurant.

De familie Van der Valk kocht in 1988 tijdens een openbare veiling het Oriental Palace. Toen ze het heropenden, trok het enorme belangstelling. Het was zo populair dat mensen hun auto's op de vluchtstrook parkeerden en bereid waren uren te wachten op een tafel.

In de afgelopen jaren heeft Hotel Breukelen een volledige metamorfose ondergaan. Er is een luxe en uitgebreid zalencentrum gecreëerd, een permanent buffet restaurant, het a la carte restaurant is volledig vernieuwd en de kamers hebben een volledige room-make-over gekregen, met de nieuwe thema suites als 'Kers op de appelmoes.'

Nick Timmers, opgegroeid in Hotel Breukelen, keerde na het runnen van Hotel Veenendaal voor een aantal jaren terug naar zijn ouderlijk huis om de familietraditie voort te zetten.

"Ik heb hier als kind gewoond, dus het is letterlijk weer thuiskomen."



VOORGERECHTEN

RUSTIEKE BROODJES 	8,50
aioli pesto butterboard	
GEVULD STOKBROODJE 	8,50
kruidenroomkaas cheddar	
RUNDERCARPACCIO	14,50
pijnboompitten parmezaan rucola cherrytomaten basilicummayonaise	
IBERICO HAM	14,50
schacciata met knoflookolie burrata tomatensalsa	
BEEF TATAKI	14,50
ponzu gember mayonaise gebakken uitjes wasabi tempura	
GYOZA  	12,50
gevuld met groente kimchi lente ui sesam-soja dip	
GEMARINEERDE ZALM	14,50
in rode biet-gin-sinaasappel mierikswortel crème pickle relish	
TONIJNTARTAAR	14,50
gepocheerd ei parmezaan schuim rucola olie	

SALADES

IBERICO RIB FINGERS	<i>klein</i> 14,50 • <i>groot</i> 16,50
Korean bbq saus punt paprika bimi rode ui komkommer	
PASTA FREGOLA  	<i>klein</i> 12,50 • <i>groot</i> 14,50
pesto gepofte tomaat gegrilde courgette krokante kikkererwten	
CRISPY CHICKEN	<i>klein</i> 12,50 • <i>groot</i> 14,50
little gem la ratte aardappel ei tomaat crouton	

SOEPEN

TOM KHA KAI	8,50
kip koriander kokos limoen rode peper	
MAÏS  	7,50
geroosterde amandelen lente ui	
TOMATEN	7,50
gehaktballetjes peterselie crème fraîche	

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

V L E E S

KOGELBIEFSTUK 200 gram crème van bospeen en sinaasappel groene groenten pepersaus	24,50
MIXED GRILL kipdij spies beefburger met pulled brisket buikspek gelakt met teriyaki gegrilde mais pepper relish	29,50
TOURNEDOS 250 gram gepofte voorjaarsgroente aardappelmousseline stroganoffsaus	32,50
HOLSTEINER SCHNITZEL aardappelsalade spiegelei champignonroomsaus	19,50
VARKENSHAAS doperwtencrème bospeen krieltjes champignonroomsaus	20,50
KIPSATÉ kippendijen huisgemaakte atjar kroepoek satésaus	19,50
BAVETTE Black Angus gegrild bimi champignons pepersaus	29,50
CORDON BLEU aardappelsalade citroen champignonroomsaus	19,50
KALFSLEVER crispy bacon rode uiencompote aardappelpuree rode wijn jus	21,50
MAISKIPFILET zacht gegaard polenta doperwten truffelsaus	21,50

VEGA & VEGAN

VEGAN BURGER ♀ ♀ Beyond brioche bun augurk guacamole rucola Cheddar zoete aardappelfriet	19,50
GROENE CURRY ♀ ♀ ♀ gele kokosrijst sugar snaps bimi paksoy cashewnoten	18,50
TORTELLONI ♀ spinaziesaus paddenstoelen zongedroogde tomaat Parmezaanse kaas	17,50

♀ Vegetarisch ♀ ♀ Veganistisch ♀ Pittig

Bijgerechten zijn los bij te bestellen. Keuze uit: gebakken aardappels, groente en salade.

FRISDRANKEN & SAPPEN

FRIS

SPA ROOD	<i>vanaf</i> 3,50
SPA BLAUW	<i>vanaf</i> 3,50
COCA COLA regular zero	3,50
FUZE ICE TEA sparkling green	3,50
SPRITE	3,50
FANTA ORANGE	3,50
BITTER LEMON	3,50
TONIC	3,50
GINGER ALE	3,50
RIVELLA	3,50
GINGER BEER	3,75

SAPPEN

JUS D'ORANGE	<i>vanaf</i> 4,20
SCHULP APPELSAP	4,00
SCHULP APPEL-VLIERBESSAP	4,00
TOMATENSAP	4,25



KOFFIE & SPECIALS

WARM E DRANKEN

KOFFIE	3,50
ESPRESSO	3,50
DUBBELE ESPRESSO	4,00
CAPPUCCINO	3,75
LATTE MACCHIATO	3,95
ESPRESSO MACCHIATO	3,40
KOFFIE VERKEERD	3,95
THEE	3,10
VERSE MUNTTHEE	3,95
VERSE GEMBERTHEE	3,95
WARME CHOCOLADEMELK slagroom	4,20

SPECIALE KOFFIE

D.O.M. COFFEE D.O.M. Benedictine slagroom	9,95
FRENCH COFFEE Grand Marnier slagroom	9,50
IRISH COFFEE Jameson slagroom	9,50
SPANISH COFFEE Tia Maria slagroom	9,50
ICED COFFEE keuze uit : slagroom naturel hazelnoot karamel	4,50



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

V I S

SLIPTONG 3 stuks zeekraal aardappelpuree beurre blanc met limoenblad	32,50
TONIJN gegrild aardappelpuree met avocado lamsoren groene asperge mango-tomaten salsa	25,50
TARBOT 750 gram in roomboter gebakken aardappelmousseline groene groenten citroen	32,50
ZALM teriyaki paksoy bimi sojabonen sesam	25,50
MOSSELEN keuze uit : witte wijn Belgisch bier remoulade cocktailsaus knolfooksaus	27,50

KLEINE TREK

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

HOOFDGERECHTEN

SLIPTONG 2 stuks zeekraal aardappelpuree beurre blanc met limoenblad	28,50
KALFSLEVER crispy bacon aardappelpuree rode uiencompote rode wijnjus	17,50
GROENE CURRY   gele kokosrijst sugar snaps bimi paksoy cashewnoten	16,50
KIPSATÉ kippendijen huisgemaakte atjar kroepoek satésaus	19,50

DESSERT

DAME BLANCHE roomijs van vanille chocoladesaus slagroom	6,25
---	------

 Vegetarisch   Veganistisch  Pittig

Bijgerechten zijn los bij te bestellen. Keuze uit: gebakken aardappels, groente en salade.

NAGERECHTEN

KINDERIJSJE roomijs van vanille kinderbeker slagroom	4,00
BROWNIE glutenvrij passievruchtencurd sorbetijs van frambozen	9,50
VANILLE FRAMBOZEN LINGOT ♪♪ glutenvrij aardbeien sorbetijs van aardbeien	9,50
DAME BLANCHE roomijs van vanille slagroom chocoladesaus mousse	8,50
SORBET roomijs van vanille cocktail fruit aardbeiensaus 7UP slagroom	8,50
ETON MESS witte chocolade mascarpone crème meringue passievruchtencurd sorbetijs van bramen	8,50
SUNNY POCKET brioche bosbessen cheesecake crème sorbetijs van mango	9,50
AARDBEIEN witte chocolade mascarpone crème sprits sorbetijs van aardbeien	9,50
FRIANDISES cannoli blondie praline boterkoek	6,50

G E B A K

APPELTAART slagroom	5,75
GLUTENVRIJE BROWNIE passievruchtencurd	7,50
YELLOW VELVET ♪♪ citroen kokos	7,50
GEBAK VAN DE WEEK op basis van beschikbaarheid huisgemaakt	6,75

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?

In onze keuken werken wij met alle 14 allergenen.
Scan de QR-code en bekijk onze allergenenkaart!



BIEREN

DONKER BIER

LA TRAPPE DUBBEL stevig vol moutig karamel	[7,0%]	5,25
--	--------	------

FRUITBIEREN

MAX KRIEKBIER kers zoet fruitig	[3,5%]	5,00
---	--------	------

MAX ROSÉBIER framboos zoet fruitig	[4,5%]	4,75
--	--------	------

ALCOHOLVRIJE BIEREN

SWINCKELS fruitig moutig hoppig	[0,0%]	4,00
---	--------	------

BAVARIA WIT fris fruitig vol	[0,0%]	4,50
--	--------	------

BAVARIA RADLER fris citroenwater	[0,0%] & [2,0%]	4,00
--	-----------------	------

WEIZEN BIER

AYINGER BRÄUWEISSE vol bruisend zacht	[5,1%]	4,85
---	--------	------

AMBER BIEREN

LA TRAPPE QUADRUPEL zwaar moutig zoet	[10,0%]	5,25
---	---------	------

LA TRAPPE ISID'OR zoet licht bitter karamel	[7,5%]	5,25
---	--------	------



BIEREN

TAP BIEREN

SWINCKELS		<i>vanaf</i> 3,50
PALM CLASSIC		4,50
vlot vol zacht	[5,2%]	
CORNET		5,50
blond bier eikenhout rond vanille	[8,5%]	
SEIZOENSBIER		5,25

BLOND BIEREN

LA CHOUFFE BLOND		5,50
krachtig kruidig fruitig	[8,0%]	
LA TRAPPE BLOND		5,25
rijk licht zoet prikkelend	[6,5%]	
LA TRAPPE TRIPEL		5,25
krachtig vol fruitig	[8,0%]	
DUVEL		5,50
zwaarblond hoppig	[8,5%]	
HEINEKEN		3,75
pilsner hoppig licht fruitig	[5,0%]	
CORONA		5,50
Mexican pale lager verfrissend limoen	[5,0%]	
TEXELS SKUUMKOPPE		5,25
ongefilterd stevig	[6,0%]	



DRANKEN
VAN DER VALK
HOTEL BREUKELN



WIJNEN

ONTDEK “THE M SELECTION”.



Bij Van der Valk Hotel Breukelen introduceren wij met trots de “The M Selection” wijnen. Deze unieke collectie eert de oprichter van Van Der Valk, Martinus van der Valk.

Met zorg geselecteerd, weerspiegelen deze wijnen de passie en het vakmanschap van Martinus. Proef zijn nalatenschap in elke slok en geniet van deze heerlijke wijnen.

Proost op de man die onze reis begon!

THE ‘M’ SELECTION

CHARDONNAY

Zuid Afrika | wit | rond | vol

4,95 • 24,50

SAUVIGNON BLANC

Zuid Afrika | wit | levendig | elegant

4,95 • 24,50

MOELLEUX

Duitsland | wit | fris | halfzoet

4,95 • 24,50

GRAVES SUPÉRIEURES

Frankrijk | wit | rond | volzoet

4,95 • 24,50

ROSÉ CINSAULT

Zuid Afrika | rosé | fruitig | stevig

4,95 • 24,50

MERLOT

Spanje | rood | fruitig | zachte afdronk

4,95 • 24,50



SPECIALE WIJNEN

SPECIALE WIJNEN WIT

PINOT GRIGIO ALTO BELLO	7,00 • 37,50
<i>Italië</i> bloemen appel fruitig	
GRÜNER VELTLINER JOHANN MULLNER	7,50 • 40,00
<i>Oostenrijk</i> wit fruit citrusvruchten ananas	
CHABLIS VIEILLES VIGNES	9,50 • 50,00
<i>Frankrijk</i> wit fruit mineralig elegant	
SANCERRE VILLEBOIS	9,95 • 52,50
<i>Frankrijk</i> citroen groene appel mineralig	
446 CHARDONNAY NOBLE VINES	8,50 • 45,00
<i>USA</i> roomboter brioche hout	
OUMA SE WYN WELTEVREDE DESSERTWIJN	5,25 • 22,00
<i>Zuid Afrika</i> honing limoenschil citrusbloesem	

SPECIALE WIJNEN ROOD

MALBEC STAPHYLE PREMIUM	7,00 • 37,50
<i>Argentinië</i> cassis koffie specerijen	
RIOJA CRIANZA MARQUÉS DE CÁCERES	7,00 • 37,50
<i>Spanje</i> rood fruit kruiden bessen	
LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU L'ALOUETTE	8,50 • 45,00
<i>Frankrijk</i> zwart fruit kers specerijen	
BAROLO TERRE DEL BAROLO DOCG	9,95 • 52,50
<i>Italië</i> bramen leer kruiden	

SPECIALE WIJNEN ROSE

ROSÉ PINOT GRIGIO CALEO	7,00 • 37,50
<i>Italië</i> aardbei framboos bloemen	
TOOS DOMAINE VAL D'ASTIER	9,00 • 47,50
<i>Frankrijk</i> exotisch fruit citrus	

