

# 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 bood 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 buffetrestaurant, het a la carte restaurant is volledig vernieuwd en de kamers hebben een volledige 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

---

<b>RUSTIEKE BROODJES</b> ✓ aioli   pesto   butter board	8,50
<b>KNOFLOOKBROOD</b> ✓ uit de oven   mozzarella   parmezaanse kaas   peterselie   pepper relish	8,50
<b>RUNDERCARPACCIO</b> pijnboompitten   oude kaas   rucola   gefrituurde kappertjes   ingelegde bleekselderij   pestomayonaise	15,50
<b>STEAK TARTAAR</b> brioche   Amsterdamse ui   parmezaanse kaas   truffelmayonaise   zachte eidooier	15,50
<b>GAMBA AJILLO</b> black tiger   gebakken in knoflookolie   rustieke bol	15,50
<b>WATERMELOEN CEVICHE</b> ✓✓ gemarineerd   gepofte quinoa   ingelegde chilipeper en radijs   chili-sesamcrème   sojabonen	13,50
<b>ZALMTARTAAR</b> gerookt   sjalot   gazpacho van komkommer   wasabimayonaise   radijs	15,50
<b>ASIAN PLATTER</b> <i>per 2 personen te bestellen.</i> 4 surf en turf uramaki   4 zalm avocado uramaki   4 torpedo garnalen   tonijn sashimi   wasabi   tempura wasabi chips	16,50 P.P.

---

## SALADES

<b>CAESAR</b> zacht gegaarde kipfilet   romeinse sla   parmezaanse kaas   cherrytomaten   ei   croutons van schiacciata	16,50
<b>GEROOSTERDE PERZIK</b> ✓✓ rucola   balsamico glaze   munt   pecannoten   zoetzure rode ui   zongedroogde tomaat	14,50
<b>TOMAAT</b> ✓ erfstuktomaten   burrata   basilicum vinaigrette   pijnboompitten   <i>supplement Ibericoham +4,50</i>	16,50

---

## SOEPEN

<b>MOSTERD</b> gebakken mosselen   zeekraal	8,50
<b>MISO</b> ✓ ei   wonton   sesam   lente ui   paksoi   shiitake	8,50
<b>TOMATEN</b> gehaktballetjes   peterselie   crème fraîche	7,50

# HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

## VLEES

<b>KOGELBIEFSTUK</b> 200 gram   polenta gnocchi's   zomerse groenten   wortelcrème   pepersaus	25,50
<b>MINI HOEN</b> 450 gram   krieltjes   bonne femme   huisgemaakte truffelmayonaise	24,50
<b>TOURNEDOS</b> 225 gram   aardappeltaart   mini bospeen   aceto uitjes   groene asperges   sjalotten jus	34,50
<b>BOERENSCHNITZEL</b> citroen   champignon   ui   paprika   champignonroomsaus	19,50
<b>VARKENSHAAS</b> Japanse sesamsaus   paksoi   sojabonen   bimi   taugé   krokante cassave	20,50
<b>KIPSATÉ</b> kippendijen   sambal goreng boontjes   kroepoek   satésaus   seroendeng	19,50
<b>RIB EYE</b> 300 gram   gegrild   Argentijns grain fed   bimi   luchtige beurre noisette met zeezout   dikke frieten	36,50
<b>CORDON BLEU</b> citroen   champignon   ui   paprika   champignonroomsaus	20,50
<b>LAMSCURRY</b> 🍛 naanbrood   kokos   yoghurt raita   rode peper   bosui	24,50
<b>RUNDERSHORTTRIB</b> hickory saus   hasselback aardappel   maiskolf met knoflookboter en gerookte paprikapoeder   groene asperges	27,50

## VEGA & VEGAN

<b>FALAFEL BURGER</b> ♪ ♪ brioche bun   romeinse sla   tzatziki   zoete aardappelfriet	21,50
<b>KRUIDENRISOTTO</b> ♪ groene groenten   gepocheerd ei	20,50
<b>GROENE CURRY</b> 🍛 ♪ ♪ paksoi   taugé   sugarsnaps   basmati rijst   wasabi kroepoek	20,50

# FRISDRANKEN & SAPPEN

---

## FRIS

SPA ROOD	<i>vanaf</i> 3,65
SPA BLAUW	<i>vanaf</i> 3,65
COCA COLA regular   zero	3,65
FUZE ICE TEA sparkling   green	3,65
SPRITE	3,65
FANTA ORANGE	3,65
BITTER LEMON	3,65
TONIC	3,65
GINGER ALE	3,65
RIVELLA	3,65
GINGER BEER	4,00

## SAPPEN

JUS D'ORANGE	<i>vanaf</i> 4,50
SCHULP APPELSAP	4,25
SCHULP APPEL-VLIERBESSAP	4,25
TOMATENSAP	4,25

## ZUIVEL

MELK	2,95
KARNEMELK	2,95
CHOCOMEL	3,50
FRISTI	3,50



# KOFFIE & SPECIALS

---

## WARME 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	4,25
VERSE GEMBERTHEE	4,25
WARME CHOCOLADEMELK slagroom	4,25

## SPECIALE KOFFIE

D.O.M. COFFEE D.O.M. Bénédicte   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	4,75



# HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appeltaart.

## VIS

<b>SLIPTONG</b> 3 stuks   groene groenten   aardappeltaart   beurre blanc met limoenblad	32,50
<b>DORADE</b> in zijn geheel geserveerd   gegrilde groene asperges   bospeen   tomaat   salsa verde	28,50
<b>GAMBA</b> 🌶️ groene curry   paksoi   taugé   sugarsnaps   basmati rijst   wasabi kroepoek	25,50
<b>ZALMFILET</b> teriyaki   paksoi   taugé   bimi   sesam   limoen	25,50
<b>KLASSIEKE MOSSELEN</b> witte wijn   remouladesaus   knoflooksaus   cocktailsaus   friet	28,50
<b>THAISE MOSSELEN</b> 🌶️ groene curry   limoen   koriander   kokos   basmati rijst	28,50

# KLEINE TREK

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appeltaart.

## HOOFDGERECHTEN

<b>SLIPTONG</b> 2 stuks   groene groenten   aardappeltaart   beurre blanc met limoenblad	28,50
<b>BOERENSCHNITZEL</b> citroen   champignon   ui   paprika   champignonroomsaus	17,50
<b>KIPSATÉ</b> kippendijen   sambal goreng boontjes   kroepoek   satésaus   seroendeng	17,50

## DESSERT


<b>DAME BLANCHE</b> roomijs van vanille   chocoladesaus   slagroom	6,25
---	------

🌿 Vegetarisch 🌱 Veganistisch 🌶️ Pittig

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

# NAGERECHTEN

---

<b>KINDERIJSJE</b> roomijs van vanille   kinderbeker   slagroom	4,00
<b>ETON MESS</b> aardbeien   witte chocolade-mascarpone crème   meringue   lemon curd   sorbetijs van mango	9,50
<b>AARDBEIENTRIFLE</b>  glutenvrij   cheesecakecrème   chocolate chip cookie crumble   sorbetijs van aardbeien	9,50
<b>DAME BLANCHE</b> roomijs van vanille   slagroom   chocoladesaus   chocolademousse	8,50
<b>SHERBET ROOD FRUIT</b> aardbeien   roomijs van yoghurt en bosvruchten   bramen   blauwe bessen   slagroom	9,50
<b>APEROL SPRITZ PANNACOTTA</b> sinaasappel   Aperol-granite   vanillehangop	8,50
<b>DUBAI</b> pure chocolade brownie   pistachecrème en mousse   sorbetijs van frambozen	9,50
<b>FRIANDISES</b> cannoli   chocoladetruffel   boterkoek   chocolate chip cookie	6,75

---

## G E B A K

<b>APPELTAART</b> slagroom	5,75
<b>CARROT CAKE</b> glutenvrij   walnoten	7,50
<b>DUBAI</b> pure chocolade brownie   pistachecrème en mousse	7,50
<b>GEBAK VAN DE WEEK</b> 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

<b>SWINCKELS</b>		<i>vanaf</i> 3,75
<b>PALM CLASSIC</b> vlot   vol zacht	[5,2%]	4,75
<b>CORNET</b> blond bier   eikenhout   rond   vanille	[8,5%]	5,75
<b>SEIZOENSBIER</b>		<i>vanaf</i> 5,50

## BLOND BIEREN

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

## WIT BIEREN

<b>LA TRAPPE WIT</b> moutig   bruisend   zacht	[5,1%]	5,25
---	--------	------



**DRANKEN**  
**VAN DER VALK**  
**HOTEL BREUKELEN**



# 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

5,25 • 26,50

## SAUVIGNON BLANC

*Zuid Afrika* | wit | levendig | elegant

5,25 • 26,50

## MOELLEUX

*Duitsland* | wit | fris | halfzoet

5,25 • 26,50

## GRAVES SUPÉRIEURES

*Frankrijk* | wit | rond | volzoet

5,25 • 26,50

## ROSÉ CINSAULT

*Zuid Afrika* | rosé | fruitig | stevig

5,25 • 26,50

## MERLOT

*Spanje* | rood | fruitig | zachte afdronk

5,25 • 26,50



# SPECIALE WIJNEN

---

## SPECIALE WIJNEN WIT

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

## SPECIALE WIJNEN ROOD

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

## SPECIALE WIJNEN ROSE

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

