

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

KNOFLOOKBROOD ✓ 8,50
uit de oven | mozzarella | Parmezaan | peterselie | pepper relish

RUNDERCARPACCIO 15,50
pijnboompitten | oude kaas | zongedroogde tomaat | rucola | met keuze uit: mosterdmayonaise of truffelmayonaise

PICANHA 15,50
dun gesneden | asperges | zachte eidooier | crème van spinazie en truffel

GAMBA AJILLO 15,50
Black Tiger | gebakken in knoflookolie | rustieke bol

RODE BIET ✓✓ 13,50
dry aged tartaar | bitterballetjes van risotto en asperge | soubise crème

ZALMTARTAAR 16,50
gerookt | sjalot | bieslook | bombe van venkel en dille | cress

TONIJN TATAKI 16,50
furikake | wasabi mayonaise | sojabonen | radijs | krokante zeewier

SALADES

GEROOKTE ZALM
Romeinse sla | asperges | ei | croutons | komkommer *klein 15,50 • groot 17,50*

GEGRILDE COURGETTE ✓✓ *klein 13,50 • groot 15,50*
mesclun | feta | granaatappelpitten | hummus

KOREAN FRIED CHICKEN *klein 15,50 • groot 17,50*
sojabonen | furikake | radijs | wortel | gochujang

SOEPEN

ASPERGE ✓ 8,50
prei olie | croutons

RODE LINZEN ✓✓ 8,50
kokosmelk | koriander | pinda

TOMATEN 7,50
gehaktballetjes | peterselie | crème fraîche








HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

VLEES

KOGELBIEFSTUK 200 gram polenta gnocchi's voorjaarsgroenten wortelcrème pepersaus	25,50
MINI HOEN 450 gram krieltjes voorjaarsgroenten huisgemaakte truffelmayonaise	24,50
TOURNEDOS 225 gram puree met grove mosterd en dragon mini bospeen aceto uitjes rode wijnjus	34,50
BOERENSCHNITZEL citroen champignon ui paprika champignonroomsaus	19,50
VARKENSHAAS Japanse sesamsaus paksoi sojabonen bimi taugé krokante cassave	20,50
KIPSATÉ kippendijen sambal goreng boontjes kroepoek satésaus seroendeng	19,50
FLAT IRON STEAK 200 gram gegrild ratatouille hasselback aardappel salie boter	26,50
CORDON BLEU citroen champignon ui paprika champignonroomsaus	19,50
LAMSRACK 300 gr honing-mosterdkruidencrumble doperwtencrème asperges tijm jus	36,50
FLAMANDE asperges beenham ei boterjus aardappeltaart	27,50

VEGA & VEGAN

FALAFEL BURGER   Brioche bun Romeinse sla tzatziki zoete aardappelfriet	21,50
ASPERGES  krokante brie ei spinazie aardappeltaart	24,50
GROENE CURRY    paksoi taugé sugarsnaps basmati rijst	20,50
PORTIE ASPERGES  boterjus ei	15,50

FRISDRANKEN & SAPPEN

FRIS

SPA ROOD	vanaf 3,65
SPA BLAUW	vanaf 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	vanaf 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

 Vegetarisch   Veganistisch  Pittig

Bijgerechten zijn los bij te bestellen. Keuze uit: gebakken aardappels, groente en salade.
Portie asperges zijn los bij te bestellen voor 15,50.



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. 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	4,75



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

VIS

SLIPTONG 3 stuks groene groenten aardappeltaart beurre blanc met limoenblad	32,50
SCHAALDIERENBISQUE verschillende vissoorten crouton rouille tomaat bospeen venkel	25,50
GAMBA  groene curry paksoi taugé sugarsnaps basmati rijst	25,50
ZALMFILET honing-mosterdkruidencrumble asperges ei hollandaisesaus aardappeltaart	26,50
HEILBOTFILET wortelcrème groene groenten antiboise	26,50

KLEINE TREK

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.


HOOFDGERECHTEN

SLIPTONG 2 stuks groene groenten aardappeltaart beurre blanc met limoenblad	28,50
FLAMANDE asperges beenham ei boterjus aardappeltaart	23,50
KIPSATÉ kippendijen sambal goreng boontjes kroepoek satésaus seroendeng	17,50

DESSERT

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

NAGERECHTEN

KINDERIJSJE roomijs van vanille kinderbeker slagroom	4,00
BERLINERBOL aardbeien banketbakkersroom sorbetijs van aardbeien	9,50
AARDBEIENSLOF  glutenvrij aardbeien room sorbetijs van aardbeien	9,50
DAME BLANCHE roomijs van vanille slagroom chocoladesaus mousse	8,50
SORBET ROOD FRUIT aardbeien sorbetijs van bramen bramen blauwe bessen slagroom	9,50
APEROL SPRITZ PANNACOTTA sinaasappel Aperol-granite vanillehangop	8,50
TARTELETTE passievruchtencurd Italiaans schuim gepocheerde ananas sorbetijs van mango	8,50
FRIANDISES cannoli chocoladetruffel boterkoek chocolate chip cookie	6,75

GEBAK

APPELTAART slagroom	5,75
CARROT CAKE glutenvrij walnoten	7,50
AARDBEIENSLOF  glutenvrij aardbeien room	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> 3,75
PALM CLASSIC vlot vol zacht	[5,2%]	4,75
CORNET blond bier eikenhout rond vanille	[8,5%]	5,75
SEIZOENSBIER		<i>vanaf</i> 5,50

BLOND BIEREN

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

WIT BIEREN

LA TRAPPE WIT 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 <i>Zuid Afrika</i> wit rond vol	5,25 - 26,50
SAUVIGNON BLANC <i>Zuid Afrika</i> wit levendig elegant	5,25 - 26,50
MOELLEUX <i>Duitsland</i> wit fris halfzoet	5,25 - 26,50
GRAVES SUPÉRIEURES <i>Frankrijk</i> wit rond volzoet	5,25 - 26,50
ROSÉ CINSAULT <i>Zuid Afrika</i> rosé fruitig stevig	5,25 - 26,50
MERLOT <i>Spanje</i> rood fruitig zachte afdronk	5,25 - 26,50



SPECIALE WIJNEN

SPECIALE WIJNEN WIT

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

SPECIALE WIJNEN ROOD

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

SPECIALE WIJNEN ROSE

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

