

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	
GEROOKTE RIBEYE	13,50
lemon pepper mayonaise krokante uitjes zoetzure tomaat brioche	
TERRINE VAN EENDENLEVER	14,50
compote van zuidvruchten balsamico glaze kletzenbrood	
GEITENKAAS 	12,50
mousse zoetzure rode biet pistache balsamico	
GEROOKTE ZALM	14,50
spinaziewafel kruidenroomkaas zeewier parels	
TONIJNTARTAAR	14,50
gepocheerd ei parmezaan schuim rucola olie	

SALADES

WARM GEROOKTE ZALM	<i>klein</i> 14,50 • <i>groot</i> 16,50
Romeinse sla aardappelsalade ei komkommer	
GRIEKSE  	<i>klein</i> 12,50 • <i>groot</i> 14,50
komkommer tomaat rode ui croutons olijven vegan feta	
HALLOUMI 	<i>klein</i> 12,50 • <i>groot</i> 14,50
geroosterde bloemkool za'atar kruiden tahinsaus zoete aardappel granaatappelpitten crispy kikkererwten	

SOEPEN

KNOLSELDERIJ 	7,50
truffel knoflookcroutons	
SOTO  	7,50
rijstnoedels limoen rode peper krokante uitjes paksoi	
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 pastinaak bimi champignons pepersaus	24,50
WILDSTOOF hert-zwijn- haas rode kool aardappelpuree stoofpeer	21,50
TOURNEDOS 225 gram krokante aardappel gevuld met truffel chantarellen winterpeen stroganoffsaus	32,50
BOEREN SCHNITZEL citroen champignon ui paprika champignonroomsaus	19,50
VARKENSHAAS aardappelgratin gepofte groenten champignonroomsaus	20,50
KIPSATÉ kippendijen huisgemaakte atjar kroepoek satésaus	19,50
HAZENRUGFILET stoofpeer aardappelpuree spruiten rode port jus	26,50
CORDON BLEU citroen champignon ui paprika champignonroomsaus	19,50
KALFSLEVER crispy bacon rode uiencompote aardappelpuree rode port jus	21,50
EENDENBORST zacht gegaard polenta chantharellen truffeljus	24,50

VEGA & VEGAN

VEGAN BURGER   Beyond brioche bun augurk guacamole rucola cheddar zoete aardappelfriet	19,50
UDON NOEDEL   rode currysaus oosterse groenten cashewnoten	18,50
RAVIOLI  gevuld met burrata en limoen saus van gegrilde paprika pompoen mascarpone Parmezaanse kaas	19,50

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

ZUIVEL

MELK	2,95
KARNEMELK	2,95
CHOCOMEL	3,25
FRISTI	3,25

 Vegetarisch   Veganistisch  Pittig

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



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	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	4,75



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

VIS

SLIPTONG 3 stuks zeekraal aardappelpuree beurre blanc met limoenblad	32,50
KABELJAUW karnemelkpuree spinazie a la crème gedroogde iberico ham gepocheerd ei	27,50
ZEEBAARS aardappelpuree witlof chantarellen groene kruidenolie zwarte knoflook beurre blanc	25,50
ZALM teriyaki paksoi bimi sojabonen sesam	27,50
GAMBA'S rode currysaus udon noedels oosterse groenten cashewnoten	24,50

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 portjus	17,50
RAVIOLI  gevuld met burrata en limoen saus van gegrilde paprika pompoen mascarpone Parmezaanse kaas	16,50
KIPSATÉ kippendijen huisgemaakte atjar kroepoek satésaus	17,50

DESSERT

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

NAGERECHTEN

KINDERIJSJE roomijs van vanille kinderbeker slagroom	4,00
APPELBEIGNET sunny pocket bladerdeeg rozijnen kaneel gezouten karamel mascarpone roomijs van boerenjongens	9,50
CHOCOLATE CHIP COOKIE  glutenvrij chocolademousse roomijs van vanille	9,50
DAME BLANCHE roomijs van vanille slagroom chocoladesaus mousse	8,50
SORBET roomijs van vanille cocktail fruit aardbeiensaus 7UP slagroom	8,50
CAFE GLACE 2.0 mousse van koffie en amaretto amandelkoekjes roomijs van hazelnoot	8,50
LANGE VINGERPUDDING custard rode bessenstroop jam slagroom sorbetijs van bramen	8,50
FRIANDISES cannoli madeleine sneeuwbal boterkoek	6,75

G E B A K

APPELTAART slagroom	5,75
CHEESECAKE glutenvrij chocolade karamel	7,50
CHOCOLATE CHIP COOKIE  glutenvrij chocolademousse	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

D O N K E R B I E R

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

F R U I T B I E R E N

MAX KRIEKBIER kers zoet fruitig	[3,5%]	5,00
MAX ROSÉBIER framboos zoet fruitig	[4,5%]	4,75

A L C O H O L V R I J E B I E R E N

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

W E I Z E N B I E R

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

A M B E R B I E R E N

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		<i>vanaf</i> 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%]	

WIT BIEREN

LA TRAPPE WIT		5,25
moutig bruisend zacht	[5,1%]	

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	4,95 • 24,50
SAUVIGNON BLANC <i>Zuid Afrika</i> wit levendig elegant	4,95 • 24,50
MOELLEUX <i>Duitsland</i> wit fris halfzoet	4,95 • 24,50
GRAVES SUPÉRIEURES <i>Frankrijk</i> wit rond volzoet	4,95 • 24,50
ROSÉ CINSULT <i>Zuid Afrika</i> rosé fruitig stevig	4,95 • 24,50
MERLOT <i>Spanje</i> rood fruitig zachte afdronk	4,95 • 24,50



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

