

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 V

aioli | pesto | butterboard

GEVULD STOKBROODJE V

kruidenroomkaas | cheddar

RUNDERCARPACCIO

pijnboompitten | parmezaan | rucola | cherrytomaten | basilicummayonaise

IBERICO HAM

schacciata met knoflookolie | burrata | tomatensalsa

BEEF TATAKI

ponzu | gember mayonaise | gebakken uitjes | wasabi tempura

+2,50

GYOZA VV

gevuld met groente | kimchi | lente ui | sesam-soja dip

GEMARINEERDE ZALM

in rode biet-gin-sinaasappel | mierikswortel crème | pickle relish

TONIJNTARTAAR

gepocheerd ei | parmezaan schuim | rucola olie

+2,50

SALADES

IBERICO RIB FINGERS

Korean bbq saus | punt paprika | bimi | rode ui | komkommer

+2,50

PASTA FREGOLA VV

pesto | gepofte tomaat | gegrilde courgette | krokante kikkererwten

CRISPY CHICKEN

little gem | la ratte aardappel | ei | tomaat | crouton

SOEPEN

TOM KHA KAI

kip | koriander | kokos | limoen | rode peper

MAÏS VV

geroosterde amandelen | lente ui

TOMATEN

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

MIXED GRILL

kipdij spies | beefburger met pulled brisket | buikspek gelakt met teriyaki |
gegrilde mais | pepper relish

+5,00

TOURNEDOS

250 gram | gepofte voorjaarsgroente | aardappelmousseline | stroganoffsaus

+7,50

HOLSTEINER SCHNITZEL

aardappelsalade | spiegelei | champignonroomsaus

VARKENSHAAS

doperwtencrème | bospeen | krieltjes | champignonroomsaus

KIPSATÉ

kippendijen | huisgemaakte atjar | kroepoek | satésaus

BAVETTE

Black Angus | gegrild | bimi | champignons | pepersaus

+5,50

CORDON BLEU

aardappelsalade | citroen | champignonroomsaus

KALFSLEVER

crispy bacon | rode uiencompote | aardappelpuree | rode wijn jus

MAISKIPFILET

zacht gegaard | polenta | doperwten | truffelsaus

VEGA & VEGAN

VEGAN BURGER

Beyond | brioche bun | augurk | guacamole | rucola |
Cheddar | zoete aardappelfriet

GROENE CURRY

gele kokosrijst | sugar snaps | bimi | paksoy | cashewnoten

TORTELLONI

spinaziesaus | paddenstoelen | zongedroogde tomaat | Parmezaanse kaas

 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	+7,50
TONIJN gegrild aardappelpuree met avocado lamsoren groene asperge mango-tomaten salsa	+2,50
TARBOT 750 gram in roomboter gebakken aardappelmousseline groene groenten citroen	+7,50
ZALM teriyaki paksoy bimi sojabonen sesam	
MOSSELEN keuze uit : witte wijn Belgisch bier remoulade cocktailsaus knolfooksaus	+2,50

KLEINE TREK

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

H O O F D G E R E C H T E N

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

D E S S E R T

DAME BLANCHE roomijs van vanille chocoladesaus slagroom

🌱 Vegetarisch 🌱🌱 Veganistisch 🍴 Pittig

NAGERECHTEN

KINDERIJSJE

roomijs van vanille | kinderbeker | slagroom

BROWNIE

glutenvrij | passievruchtencurd | sorbetijs van frambozen

+2,50

VANILLE FRAMBOZEN LINGOT

glutenvrij | aardbeien | sorbetijs van aardbeien

+2,50

DAME BLANCHE

roomijs van vanille | slagroom | chocoladesaus | mousse

SORBET

roomijs van vanille | cocktail fruit | aardbeiensaus | 7UP | slagroom

ETON MESS

witte chocolade mascarpone crème | meringue | passievruchtencurd | sorbetijs van bramen

SUNNY POCKET

brioche | bosbessen cheesecake crème | sorbetijs van mango

+4,50

AARDBEIEN

witte chocolade mascarpone crème | sprits | sorbetijs van aardbeien

FRIANDISES

cannoli | blondie | praline | boterkoek

G E B A K

APPELTAART

slagroom

GLUTENVRIJE BROWNIE

passievruchtencurd

YELLOW VELVET

citroen | kokos

GEBAK VAN DE WEEK

op basis van beschikbaarheid | huisgemaakt

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 BREUKELLEN



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 CINSULT

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 <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

