

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 gebouw 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."



STARTERS

Some dishes are not included in the arrangement. A surcharge will be applied for these dishes.

RUSTIC BREAD ✓
butterboard | aioli | pesto

GARLIC BREAD ✓
oven-baked | mozzarella | Parmesan | parsley | pepper relish

BEEF CARPACCIO
pine nuts | aged cheese | sun-dried tomato | arugula
choice of: mustard mayonnaise or truffle mayonnaise

PICANHA +3,50
thinly sliced | asparagus | soft egg yolk | spinach and truffle cream

GAMBA AJILLO +3,50
Black Tiger prawns | fried in garlic oil | rustic roll

TUNA TATAKI +3,50
furikake | wasabi mayonnaise | soybeans | radish | crispy seaweed

SALMON TARTARE +4,50
smoked | shallot | chives | fennel & dill bombe | cress

BEETROOT ✓
dry-aged tartare | risotto & asparagus bitterballs | soubise cream

SALADS

SMOKED SALMON
romaine lettuce | asparagus | egg | croutons | cucumber

GRILLED ZUCCHINI ✓✓
mesclun | feta | pomegranate seeds | hummus

KOREAN FRIED CHICKEN
soybeans | furikake | radish | carrot | gochujang

SOUPS

RED LENTILS ✓✓
coconut milk | coriander | peanut

ASPARAGUS ✓
leek oil | croutons

TOMATO
meatballs | parsley | crème fraiche

MAIN COURSES

The main courses are served with fries, mayonnaise, and applesauce.
Some dishes are not included in the arrangement. A surcharge will be applied for these dishes.

MEAT

TENDERLOIN STEAK

200g | polenta gnocchi | spring vegetables | carrot cream | pepper sauce

MINI CHICKEN

450 grams | baby potatoes | spring vegetables | homemade truffle mayonnaise

TOURNEDOS

225 grams | mashed potatoes with coarse mustard and tarragon | baby carrots | pickled onions | red wine jus

+7,50

FARMER'S SCHNITZEL

lemon | mushroom | onion | bell pepper | creamy mushroom sauce

PORK TENDERLOIN

Japanese sesame sauce | pak choi | soybeans | bimi | bean sprouts | crispy cassava

CHICKEN SATAY

chicken thighs | sambal goreng green beans | prawn crackers | satay sauce | seroendeng

FLAT IRON STEAK

200 grams | grilled | ratatouille | Hasselback potato | sage butter

+5,50

CORDON BLEU

lemon | mushroom | onion | bell pepper | creamy mushroom sauce

RACK OF LAMB

300 grams | honey-mustard herb crumble | pea cream | asparagus | thyme jus

+8,50

FLAMANDE

asparagus | ham on the bone | egg | butter gravy | potato tart

+5,50

VEGETARIAN & VEGAN

FALAFEL BURGER

brioche bun | romaine lettuce | tzatziki | sweet potato fries

ASPARAGUS

crispy brie | egg | spinach | potato tart

GREEN CURRY

pak choi | bean sprouts | sugar snaps | basmati rice

ASPARAGUS

egg | butter gravy

15,50

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

 Vegetarian   Vegan  Spicy

Side dishes can be ordered separately. Choices include: fried potatoes, vegetables, and salad.

A portion of asparagus can be ordered separately for 15.50

#82026/3



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
---	--------	------



MAIN COURSES

*The main courses are served with fries, mayonnaise, and applesauce.
Some dishes are not included in the arrangement. A surcharge will be applied for these dishes.*

FISH

SMALL SOLE FISH 3 pieces green vegetables potato tart beurre blanc with lime leaf	+7,50
SHELLFISH BISQUE mixed fish crouton rouille tomato baby carrot fennel	
PRAWNS green curry pak choi bean sprouts sugar snaps basmati rice	
SALMON FILLET honey-mustard herb crumble asparagus egg hollandaise sauce potato tart	+5,50
HALIBUT FILLET carrot cream green vegetables antiboise	+2,50

SMALL APPETITE

The main courses are served with fries, mayonnaise, and applesauce.

MAIN COURSE

SMALL SOLE FISH 2 pieces green vegetables potato tart beurre blanc with lime leaf	+2,50
FLAMANDE asparagus ham egg butter gravy potato tart	+2,50
CHICKEN SATAY chicken thighs sambal goreng green beans prawn crackers satay sauce seroendeng	

DESSERT

DAME BLANCHE vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream	
--	--

Vegetarian Vegan Spicy

Side dishes can be ordered separately. Choices include: fried potatoes, vegetables, and salad.

A portion of asparagus can be ordered separately for 15.50

DESSERTS

Some dishes are not included in the arrangement. A surcharge will be applied for these dishes.

CHILDREN'S ICE CREAM

vanilla ice cream | children's cup | whipped cream

BERLIN DOUGHNUT

strawberries | pastry cream | strawberry sorbet

+2,50

STRAWBERRY TART

gluten-free | strawberries | cream | strawberry sorbet

+2,50

DAME BLANCHE

vanille ice cream | whipped cream | chocolate sauce | mousse

RED FRUIT SORBET

strawberries | blackberry sorbet | blackberries | blueberries | whipped cream

APEROL SPRITZ PANNA COTTA

orange | Aperol granita | vanilla quark

TARTELETTE

passion fruit curd | Italian meringue | poached pineapple | mango sorbet

FRIANDISES

cannoli | chocolate truffle | butter cake | chocolate chip cookie

SWEET PASTRIES

APPLE PIE

whipped cream

5,75

CARROT CAKE

gluten-free | walnuts

7,50

STRAWBERRY TART

gluten-free | cream | strawberries

7,50

CAKE OF THE WEEK

subject to availability | house-made

6,75

 Vegetarian  Vegan  Spicy

SPECIALE WIJNEN

SPECIALE WIJNEN WIT

PINOT GRIGIO ALTO BELLO

Italië | bloemen | appel | fruitig

7,00 - 37,50

GRÜNER VELTLINER JOHANN MULLNER

Oostenrijk | wit fruit | citrusvruchten | ananas

7,50 - 40,00

CHABLIS VIEILLES VIGNES

Frankrijk | wit fruit | mineralig | elegant

9,50 - 50,00

SANCERRE VILLEBOIS

Frankrijk | citroen | groene appel | mineralig

9,95 - 52,50

446 CHARDONNAY NOBLE VINES

USA | roomboter | brioche | hout

8,50 - 45,00

OUMA SE WYN WELTEVREDE DESSERTWIJN

Zuid Afrika | honing | limoenschil | citrusbloesem

5,25 - 22,00

SPECIALE WIJNEN ROOD

MALBEC STAPHYLE PREMIUM

Argentinië | cassis | koffie | specerijen

7,00 - 37,50

RIOJA CRIANZA MARQUÉS DE CÁCERES

Spanje | rood fruit | kruiden | bessen

7,00 - 37,50

LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU L'ALOUETTE

Frankrijk | zwart fruit | kers | specerijen

8,50 - 45,00

BAROLO TERRE DEL BAROLO DOCG

Italië | bramen | leer | kruiden

9,95 - 52,50

SPECIALE WIJNEN ROSE

ROSÉ PINOT GRIGIO CALEO

Italië | aardbei | framboos | bloemen

7,00 - 37,50

TOOS DOMAINE VAL D'ASTIER

Frankrijk | exotisch fruit | citrus

9,00 - 47,50



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

DRINKS
VAN DER VALK
HOTEL BREUKELEN



SOFT DRINKS & JUICES

SOFT DRINKS

SPA SPARKLING	from 3,65
SPA STILL	from 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
GINGER BEER	4,00
RIVELLA	3,65

JUICES

JUS D'ORANGE	from 4,50
SCHULP APPLE JUICE	4,25
SCHULP APPLE-ELDERBERRY JUICE	4,25
TOMATO JUICE	4,25

DAIRY

MILK	2,95
BUTTERMILK	2,95
CHOCOLATE MILK	3,50
YOGHURT DRINK	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. 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



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



COFFEE & SPECIALS

WARM DRINKS

COFFEE	3,50
ESPRESSO	3,50
DUBBEL ESPRESSO	4,00
CAPPUCCINO	3,75
LATTE MACCHIATO	3,95
ESPRESSO MACCHIATO	3,40
CAFFÈ LATTE	3,95
TEA	3,10
FRESH MINT TEA	4,25
FRESH GINGER TEA	4,25
HOT CHOCOLATE whipped cream	4,20

SPECIAL COFFEE

D.O.M. COFFEE D.O.M. Benedictine whipped cream	9,95
FRENCH COFFEE Grand Marnier whipped cream	9,50
IRISH COFFEE Jameson whipped cream	9,50
SPANISH COFFEE Tia Maria whipped cream	9,50
ICED COFFEE choice of: whipped cream plain hazelnut caramel	4,75



WINES

THE 'M' SELECTION

CHARDONNAY <i>South Afrika</i> white round full	5,25 - 26,50
SAUVIGNON BLANC <i>South Afrika</i> white lively elegant	5,25 - 26,50
MOELLEUX <i>Germany</i> white fresh semisweet	5,25 - 26,50
GRAVES SUPÉRIEURES <i>France</i> white round fullsweet	5,25 - 26,50
ROSÉ CINSAULT <i>South Afrika</i> rosé fruity full body	5,25 - 26,50
MERLOT <i>Spain</i> red fruity smooth finish	5,25 - 26,50

DRANKEN
VAN DER VALK
HOTEL BREUKELEN



NAGERECHTEN

Sommige gerechten vallen buiten het arrangement. Voor deze gerechten wordt een toeslag berekend.

KINDERIJSJE

roomijs van vanille | kinderbeker | slagroom

BERLINERBOL

aardbeien | banketbakkersroom | sorbetijs van aardbeien

+2,50

AARDBEIENSLOF

glutenvrij | aardbeien | room | sorbetijs van aardbeien

+2,50

DAME BLANCHE

roomijs van vanille | slagroom | chocoladesaus | mousse

SORBET ROOD FRUIT

aardbeien | sorbetijs van bramen | bramen | blauwe bessen | slagroom

APEROL SPRITZ PANNACOTTA

sinaasappel | Aperol-granite | vanillehangop

TARTELETTE

passievruchtencurd | Italiaans schuim | gepocheerde ananas | sorbetijs van mango

FRIANDISES

cannoli | chocoladetruffel | boterkoek | chocolate chip cookie

G E B A K

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!



 Vegetarisch  Veganistisch  Pittig

SPECIAL WINES

SPECIAL WHITE WINES

PINOT GRIGIO ALTO BELLO

Italy | flowers | apple | fruity

7,00 - 37,50

GRÜNER VELTLINER JOHANN MULLNER

Austria | white fruit | citrus | pineapple

7,50 - 40,00

CHABLIS VIEILLES VIGNES

France | white fruit | minerally | elegant

9,50 - 50,00

SANCERRE VILLEBOIS

France | lemon | apple | minerally

9,95 - 52,50

446 CHARDONNAY NOBLE VINES

USA | butter | brioche | wood

8,50 - 45,00

OUMA SE WYN WELTEVREDE DESSERTWIJN

South Africa | honey | lime peel | citrus

5,25 - 22,00

SPECIAL RED WINES

MALBEC STAPHYLE PREMIUM

Argentina | cassis | coffee | spices

7,00 - 37,50

RIOJA CRIANZA MARQUÉS DE CÁCERES

Spain | red fruit | herbs | berries

7,00 - 37,50

LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU L'ALOUETTE

France | black fruit | cherry | spices

8,50 - 45,00

BAROLO TERRE DEL BAROLO DOCG

Italy | blackberries | leather | herbs

9,95 - 52,50

SPECIALE ROSE WINES

ROSÉ PINOT GRIGIO CALEO

Italy | strawberries | raspberries | flowers

7,00 - 37,50

TOOS DOMAINE VAL D'ASTIER

France | exotic fruit | citrus

9,00 - 47,50



BEERS

DRAFT BEERS

SWINCKELS

SEASONAL BEER

PALM CLASSIC

smooth | full body | soft

[5,2%]

from 3,75

from 5,50

4,75

CORNET

Blond beer | oak wood | round | vanilla

[8,5%]

5,75

SPECIAL BEERS BLOND

LA TRAPPE BLOND

rich | light sweet | effervescent

[6,5%]

5,25

LA TRAPPE TRIPEL

powerful | full | fruity

[8,0%]

5,25

DUVEL

heavy blond | hoppy

[8,5%]

HEINEKEN

pilsner | hoppy | slightly fruity

[5,0%]

5,50

CORONA

Mexican pale lager | refreshing | lime

[5,0%]

3,75

LA CHOUFFE BLOND

strong | spicy | fruity

[8,0%]

5,50

TEXELS SKUUMKOPPE

ongefilterd | stevig

[6,0%]

5,50

SPECIAL BEERS WHITE

LA TRAPPE WHITE

light | malty | sparkling

[5,1%]

5,25



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.
Sommige gerechten vallen buiten het arrangement. Voor deze gerechten wordt een toeslag berekend.

VIS

SLIPTONG

3 stuks | groene groenten | aardappeltaart | beurre blanc met limoenblad

+7,50

SCHAALDIERENBISQUE

verschillende vissoorten | crouton | rouille | tomaat | bospeen | venkel

GAMBA

groene curry | paksoi | taugé | sugarsnaps | basmati rijst

ZALMFILET

honing-mosterdkruidencrumble | asperges | ei | hollandaisesaus | aardappeltaart

+5,50

HEILBOTFILET

wortelcrème | groene groenten | antiboise

+2,50

KLEINE TREK

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

HOOFDGERECHTEN

SLIPTONG

2 stuks | groene groenten | aardappeltaart | beurre blanc met limoenblad

+2,50

FLAMANDE

asperges | beenham | ei | boterjus | aardappeltaart

+2,50

KIPSATÉ

kippendijen | sambal goreng boontjes | kroepoek | satésaus | seroendeng

DESSERT

DAME BLANCHE

roomijs van vanille | chocoladesaus | slagroom

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.
Sommige gerechten vallen buiten het arrangement. Voor deze gerechten wordt een toeslag berekend.

VLEES

KOGELBIEFSTUK

200 gram | polenta gnocchi's | voorjaarsgroenten | wortelcrème | pepersaus

MINI HOEN

450 gram | krieltjes | voorjaarsgroenten | huisgemaakte truffelmayonaise

TOURNEDOS

225 gram | puree met grove mosterd en dragon | mini bospeen | aceto uitjes | rode wijnjus

+7,50

BOEREN SCHNITZEL

citroen | champignon | ui | paprika | champignonroomsaus

VARKENSHAAS

Japane sesamsaus | paksoi | sojabonen | bimi | taugé | krokante cassave

KIPSATÉ

kippendijen | sambal goreng boontjes | kroepoek | satésaus | seroendeng

FLAT IRON STEAK

200 gram | gegrild | ratatouille | hasselback aardappel | salie boter

+5,50

CORDON BLEU

citroen | champignon | ui | paprika | champignonroomsaus

LAMSRACK

300 gr | honing-mosterdkruidencrumble | doperwtencrème | asperges | tijm jus

+8,50

FLAMANDE

asperges | beenham | ei | boterjus | aardappeltaart

+5,50

VEGA & VEGAN

FALAFEL BURGER

Brioche bun | Romeinse sla | tzatziki | zoete aardappelfriet

ASPERGES

krokante brie | ei | spinazie | aardappeltaart

GROENE CURRY

paksoi | taugé | sugarsnaps | basmati rijst

PORTIE ASPERGES

boterjus | ei

15,50

BEERS

SPECIAL BEERS DARK

LA TRAPPE DUBBEL

robust | full malty | caramel

[7,0%]

5,25

FRUITY BEERS

MAX KRIEKBEER

cherry | sweet | fruity

[3,5%]

5,00

MAX ROSÉBEER

raspberry | sweet | fruity

[4,5%]

4,75

ALCOHOL FREE BEERS

SWINCKELS

fruity | malty | hoppy

[0,0%]

4,00

BAVARIA WHITE

fresh | fruity | full

[0,0%]

4,50

BAVARIA RADLER

fresh | citruswater

[0,0%] & [2,0%]

4,00

SPECIAL BEERS WEIZEN

AYINGER BRÄUWEISSE

full | sparkling | soft

[5,1%]

4,85

SPECIAL BEERS AMBER

LA TRAPPE QUADRUPEL

heavy | malty | sweet

[10,0%]

5,25

LA TRAPPE ISID'OR

sweet | light bitter | caramel

[7,5%]

5,25

 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.



BACK IN TIME

Origin of Van der Valk Hotel Breukelen

Van der Valk Hotel Breukelen has a fascinating history. In the late 1980s, it was originally built by Mr. Wong, with the design inspired by the Imperial Palace in Beijing. The result was a remarkable building situated in the heart of the Green Heart, standing at a height of fifteen meters and characterized by dragons on the walls and a roof covered with thousands of Chinese roof tiles.

The surrounding garden featured tea houses by the ponds with a view of a Chinese wall. Unfortunately, after five months, the Oriental Palace, as it was then called, went bankrupt, despite having a successful restaurant.

In 1988, the Van der Valk family purchased the Oriental Palace at a public auction. When they reopened it, it garnered tremendous interest. It became so popular that people would park their cars on the shoulder of the road and were willing to wait for hours to get a table.

In recent years, Hotel Breukelen has undergone a complete transformation. They've created a luxurious and extensive conference center, a permanent buffet restaurant, completely renovated the à la carte restaurant, and given the rooms a complete room makeover, including new theme suites like "Kers op de appelmoes" - "Cherry on the applesauce" (it is a Dutch expression for the finishing touch).

Nick Timmers, who grew up in Hotel Breukelen, returned to his childhood home after running Hotel Veenendaal for several years to continue the family tradition. "I lived here as a child, so it's literally coming back home," he says.



VOORGERECHTEN

Sommige gerechten vallen buiten het arrangement. Voor deze gerechten wordt een toeslag berekend.

RUSTIEKE BROODJES ^V

aioli | pesto | butterboard

KNOFLOOKBROOD ^V

uit de oven | mozzarella | Parmezaan | peterselie | pepper relish

RUNDERCARPACCIO

pijnboompitten | oude kaas | zongedroogde tomaat | rucola | met keuze uit: mosterdmayonaise of truffelmayonaise

PICANHA

dun gesneden | asperges | zachte eidooier | crème van spinazie en truffel

+3,50

GAMBA AJILLO

Black Tiger | gebakken in knoflookolie | rustieke bol

+3,50

RODE BIET ^{VV}

dry aged tartaar | bitterballetjes van risotto en asperge | soubise crème

ZALMTARTAAR

gerookt | sjalot | bieslook | bombe van venkel en dille | cress

+4,50

TONIJN TATAKI

furikake | wasabi mayonaise | sojabonen | radijs | krokante zeewier

+3,50

SALADES

GEROOKTE ZALM

Romeinse sla | asperges | ei | croutons | komkommer

GEGRILDE COURGETTE ^{VV}

mesclun | feta | granaatappelpitten | hummus

KOREAN FRIED CHICKEN

sojabonen | furikake | radijs | wortel | gochujang

SOEPEN

ASPERGE ^V

prei olie | croutons

RODE LINZEN ^{VV}

kokosmelk | koriander | pinda

TOMATEN

gehaktballetjes | peterselie | crème fraîche