

DINERKAART



WELKOM BIJ VAN DER VALK HOTEL HARDEGARIJP- LEEWARDEN

Namens het hele team heten wij u van harte welkom bij Van der Valk Hotel Hardegarijp - Leeuwarden.

Sinds 18 februari 2022 runnen mijn man Remmert en ik Hotel Hardegarijp, dat we hebben overgenomen van mijn oom en tante. We zijn ontzettend trots dat wij de leiding mogen hebben over deze prachtige plek, die al sinds 1957 in de familie is.

Voel u thuis bij de kleinste Van der Valk van Nederland

Persoonlijke aandacht staat bij ons hoog in het vaandel. Bij Van der Valk Hotel Hardegarijp - Leeuwarden draait het om u. Ons team staat klaar om u persoonlijk te verwelkomen voor een kop koffie of thee met gebak, een gezellige lunch of een uitgebreid diner.

Met trots zijn wij de kleinste Van der Valk van Nederland. Juist daardoor hebben we alle aandacht voor u.

Laat u ieder seizoen opnieuw verrassen door onze menukaart

Onze chef werkt met de beste verse seizoensproducten en kiest daarnaast graag voor mooie ingrediënten uit de regio.

In onze producten kunnen verschillende allergenen aanwezig zijn. Heeft u een voedselallergie of een vraag over de samenstelling van een product? Vraag het gerust aan een van onze medewerkers. Wij helpen u graag.

Wij wensen u alvast lekker ite & tsjoch!

(Eet smakelijk & proost!)

Barbara Zandstra - Van der Valk
(Vierde generatie Van der Valk)

FOARGERJOCHTEN • VOORGERECHTEN

Vitello tonnato • 17,50

Tonijn crème • kalfsmuis • mosterdzaad • flammkuchen • hollandaisesaus

Rundercarpaccio • 16,50

Truffel • Parmezaan • pijnboompitten • rucola

Bonbon van gerookte zalm • 16,50

Biet • mierikswortelcrème • aardappelkaantjes • komkommer • bieslookemulsie



Koreaanse bloemkool • 12,50

Bloemkool tempura • Oosterse crunch • kimchi dip



Tartaar van dry-aged biet • 15,50

Granny Smith • krokante aardappel • shiso • hollandaisesaus

Pata negra 90 gram • 19,50

Cornichons • Fryske uitjes • crostini

Trio voor twee • 28,50

Verschillende voorgerechten • brood • aioli



Luxe broodplank • 9,50

Warm uit de oven • zuurdesem bol • gepofte knoflook • cèpesboter

SALADES

Caesarsalade • 18,50

Zachtgegaarde kip • Parmezaan • knoflookcroutons



Geitenkaassalade • 18,50

Roodlof • fris gemarineerde groenten • gekaramelliseerde pecannoten

SOEPEN

Mosterdsoep • 8,50

Bosui • bacon

Kan vegetarisch bereid worden

Kippenbouillon • 8,50

Petit légumes • gerookte kip • salsa verde

Bisque van rivierkreeft • 8,50

Rivierkreeft • bosui

De soepen en salades worden geserveerd met brood

Vegetarisch



HAADGERJochTEN • HOOFDGERECHTEN

Black Angus burger 250 gram • 25,50

Gekaramelliseerde ui • truffel • oude kaas • gemarineerde komkommer

Reerug • 34,50

Aardappelmousseline • rode biet • stoofpeer • huisgemaakte jus

Wildstoof • 25,50

Krokante aardappel • zilveruitjes • crème van eekhoortjesbrood

Tournedos Rossini • 36,50

Spinazie crème • gebakken ganzenlever • truffeljus de veau

Gemarineerde kipspies • 23,50

Sajoer boontjes • ei • gado gado pindasaus

Vis van de dag • 26,50

Risotto • venkel

Schol • 25,50

Seizoensgroenten • hollandaisesaus



Tortellini • 24,50

Eekhoortjesbrood • Parmezaan • kruidenolie



Jackfruit rendang • 24,50

Rijst • sajoer boontjes • krokante uitjes

Schnitzel met saus naar keuze • 23,50

Boerenschnitzel • 25,50

Ui • spek • paprika • champignon

Schnitzel croque madame • 26,50

Oude kaas • gebakken ei • bechamel

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, salade en mayonaise

Vegetarisch



Warme sauzen • 3

Cèpes (eekhoortjesbrood) • stroganoff • hollandaise • beurre blanc • truffeljus • gado gado pindasaus

NEIGERJOCHTEN • DESSERTS

Dame Blanche • 10,50

Vanille-ijs • Oreo-crumble • warme Callebaut chocoladesaus • slagroom
Advocaat +2,50

Panna cotta met kardemom • 9,50

Stoofpeer • yoghurtijs • gekaramelliseerde pecannoten

Mango bavarois • 9,50

Gegrilde ananas • kokosijs • slagroom

Popcorn crème brûlée • 9,50

Dulce de leche-ijs • pure chocoladecrème

Koffie compleet • 8,50

Keuze uit koffie met zoete lekkernijen

Kleintje dessert • 4,50

1 bol vanille-ijs • beurre noisette-olie

Heeft u een allergie, dieetwensen of vragen over de menukaart?
Laat het ons vooral weten!

Apart afrekenen voor groepen is helaas niet mogelijk.



ONZE GESCHIEDENIS EN DE SPREUKEN

Al sinds het jaar 1839 staat op de huidige locatie van Van der Valk Hotel Hardegarijp-Leeuwarden een herberg. Door de jaren heen heeft de herberg diverse eigenaren gehad en werd de herberg uiteindelijk uitgebreid en verbouwd tot een hotel. In 1957 werd het hotel overgenomen door Adrianus van der Valk. Begin jaren zestig voerde een huisschilder in opdracht van Adrianus in zijn vrije tijd regelmatig schilderklusjes uit. In deze tijd heeft de huisschilder waarschijnlijk de Friese gezegdes, die op de plafondbalken zijn geschilderd, bijgewerkt. In 2007 zijn de spreuken tussen twee plafonds herontdekt en weer zichtbaar gemaakt.

Sin en wille kin folle tille

Wie iets met plezier doet, kan veel tegenslag verdragen.

Een spreuk die ons hotel past als een jas, want plezier en ontspanning staat hier voorop!

De brij is op, it beste fan de dei is wei

De pap is op, het beste van de dag is voorbij

Dy't de nut ite wol, moat se kreakje

Als je de noot wilt eten, moet je hem eerst kraken

Men kin gjin rinnende hynders bisloan

Men kan geen dravende paarden beslaan

Eltse waer is nei syn jild

Elk waar is naar zijn geld

Men moat fier rinne om it better te krijen

Men moet ver lopen om het beter te krijgen

Lang boargjen is gjin kwytskelden

Lang bewaren is geen kwijtschelden

De unbesoarge byt, makket de hals wiid

De onbezorgde beet, maakt de hals wijd

(als je niet in je eigen onderhoud hoeft te voorzien, dan kun je wat meer)

De tiid hald gjin skoft

De tijd houdt geen pauze

