

LUNCHKAART



WELKOM BIJ VAN DER VALK HOTEL HARDEGARIJP - LEEUWARDEN

Namens het gehele team heten wij u van harte welkom in Van der Valk Hotel Hardegarijp - Leeuwarden. Sinds 18 februari 2022, hebben mijn man Remmert en ik hotel Hardegarijp overgenomen van mijn oom en tante. Wij zijn ongelofelijk trots dat wij de leiding mogen nemen over deze prachtige plek, welke al sinds 1957 in de familie is.

Voelt 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. Wij zijn met trots de kleinste Van der Valk van Nederland. Hierdoor hebben wij alle aandacht voor u!

Laat u elk seizoen opnieuw verrassen door onze menukaart

Onze chef gebruikt alleen de beste verse seizoensproducten. Daarnaast kiezen we graag voor mooie ingrediënten uit de regio.

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een voedselallergie of heeft u een vraag over de samenstelling van een product? Vraag het gerust één 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)



LUNCHGERECHTEN

12-uurtje • 16

Mini uitsmijter ham of kaas • kleintje soep naar keuze • wrap pulled chicken • boerenbruin brood • kroket
Kan ook vegetarisch bereid worden.

Uitsmijter ham/kaas • 14

Drie scharreleieren • kaas en/of ham

Uitsmijter Carpaccio • 16

Drie scharreleieren • pestomayonaise • Parmezaanse kaas

Uitsmijter Meatlover • 16

Drie scharreleieren • ham • pulled chicken • bacon

Wrap Trio • 13

1/2 wrap pulled chicken • 1/2 wrap tonijnsalade • 1/2 wrap geitenkaas

Kroketten met brood

boerenbrood • kleine salade

Keuze uit:

Groente kroketten • 12

Rundvlees kroketten • 13

Garnalen kroketten • 14

SALADES

Burrata salade • 17 V

Rucolasalade • coeur de boeuf • pestodressing • tomatensalsa • geroosterde noten

Crispy chicken salade • 18

Romeinse sla • crispy chicken • gekookt eitje • tomaat • komkommer • kerriedressing



SOEPEN

Mosterdsoep • 8

Lente ui • bacon

Kan ook vegetarisch bereid worden.

Soep van het seizoen • 8

Franse uiensoep • 8

Oude kaas crostini • tijm

Salades en soepen worden geserveerd met brood en boter.

V = vegetarisch

LUNCHPLATES

Lunchplates worden geserveerd met friet en salade.

Varkensschnitzel • 20

Geserveerd met saus naar keuze

Boeren schnitzel • 22

Gebakken spekjes • ui • champignons • paprika

Javaanse saté • 18

Gado gado pindasaus • crispy uitjes • kroepoek

Zalmfilet • 24

Mayonaise • selderijladsade

Jackfruit rendang • 24 V

Rijst • sajoer boontjes • krokantje uitjes

Black Angus burger, 220 gram • 24

Bacon • tomaat

Sauzen: champignonroomsaus, pepersaus, pindasaus, truffel-jus en rodewijnsaus

PINSA'S

Tuna melt • 14

Tonijnsalade • rode ui • tomaat • kaas

Burrata • 15 V

Burrata • tomatensalsa • paprika • rucola

Tripple cheese • 15 V

Jong belegen kaas • mozzarella • Parmezaanse kaas

BROODJES

Geserveerd op schiacciata romana - luchtig wit brood

Tonijnsalade • 13,50

Remouladesaus • tonijnsalade • Romeinse sla • komkommer • gekookt eitje

Carpaccio • 15

Rucola • zongedroogde tomaat • pijnboompitten • Parmezaanse kaas • truffelmayonaise

Crispy Chicken • 15

Chicken strips • Romeinse sla • komkommer • tomaat • rode ui

Double Cheese • 14 V

Brie • mozzarella • paprika • rode ui • rucola • geroosterde noten • balsamico

Tosti ham/kaas • 7,50