

ARRANGEMENTENKAART

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE BRIGADE

Dagelijks wisselende soep

POMMODORI SOEP

Huisgemaakt | pommodori | creme fraiche

ZALM TARTAAR

Tartaar van verse en gerookte zalm | crostini | kappertjes | knoflook | rode ui | mayonaise van rode biet

CARPACCIO

Truffelmayonaise of pesto dressing | kappertjes | rucola | Parmezaanse kaas | rode ui

BIET & GEITENKAAS

3 bereidingen van choggia, gele en rode biet | verse geitenkaas | gerookte amandel

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frieten en groenten.

JAPANSE ZALMFILET

Teriyaki | Shanghai paksoi | cashewnoot

DORADE FILET

Gegrilde puntpaprika | romescosaus

TORTELLINI MET TRUFFEL

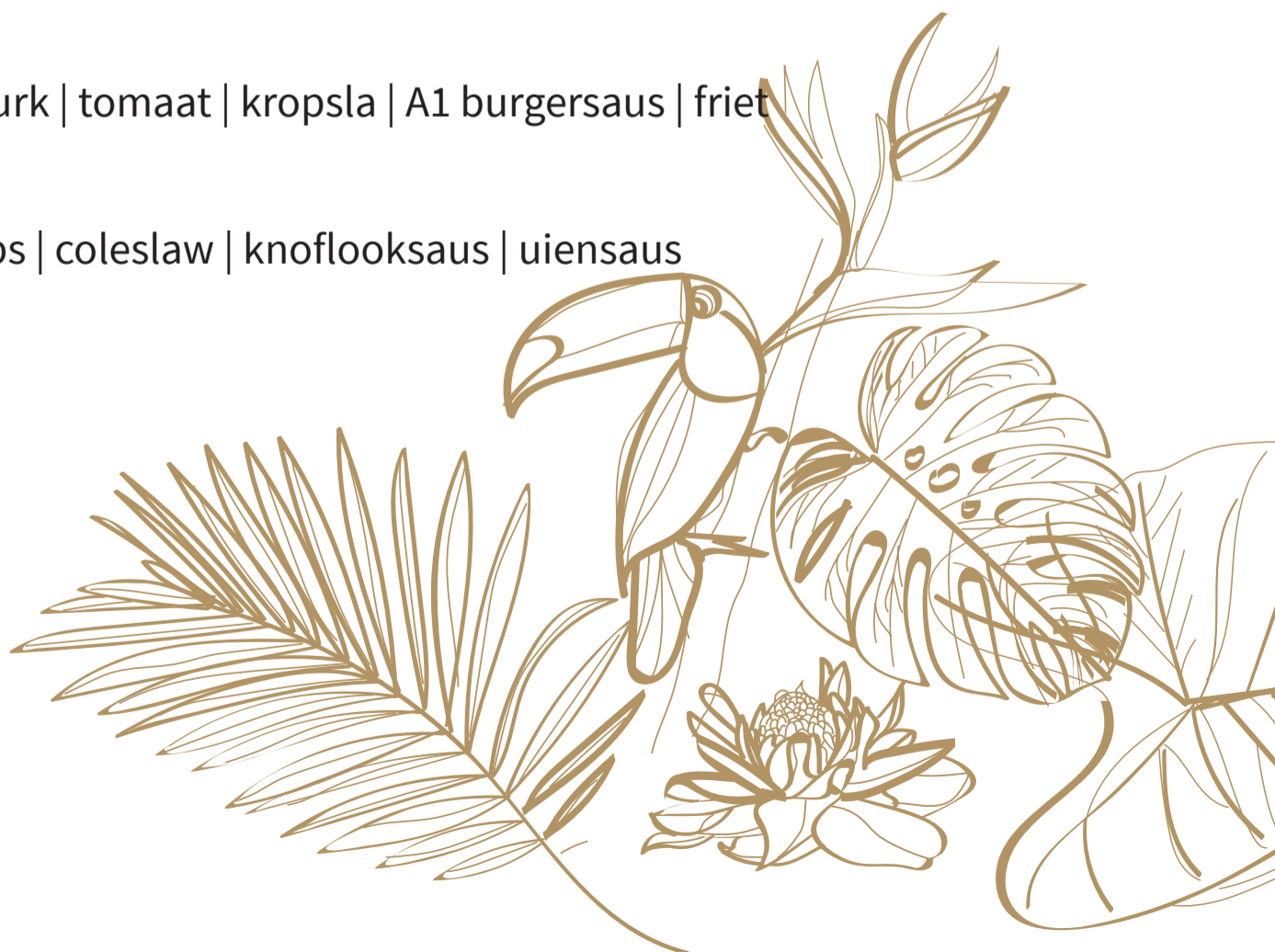
Eekhoorntjesbrood | saus van Grana Padano en spinazie | pijnboompitjes | rucola

A1 BURGER

Runderburger 200 gram | rode ui | augurk | tomaat | kropsla | A1 burgersaus | friet

STICKY RIBS

Gemarineerde en geroosterde spareribs | coleslaw | knoflooksaus | uiensaus



ARRANGEMENTENKAART

KLASSIEKERS

SATÉ VAN KIPPENDIJ

Atjar | kroepoek | pindasaus

SCHNITZEL

Naturel

SCHNITZEL A1

Gebakken spek | champignons | bacon | kaas | ook naturel te bestellen

SLIPTONG

Met remouladesaus

MAALTIJDSALADES

CAESAR MET KIP

Geroosterde kip | little gem | croutons | ansjovis | tomaten | Grana Padano

CAESAR MET GARNALEN

Gebakken gamba | little gem | croutons | ansjovis | tomaten | Grana Padano

CARPACCIO

Mesclun salade | Grana Padano | pijnboompitten | kappertjes | rode ui | truffeldressing

GEITENKAAS

Walnoot | tomaat | tuinkers | honing mosterd dressing

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE

Klassiek | frambozen sorbet ijs | frambozen

DAME BLANCHE

Vanille ijs | warme chocolade saus |

KLASSIEKE VALK SORBET

Vers gesneden fruit | sorbet ijs | slagroom

KAAS VAN FRED

3 soorten kaas van onze kaasboer Fred | chutney | vijgenbrood



VAN DER VALK
HOTEL AMERSFOORT-A1