

# 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** ✓ 8,50  
aioli | pesto | butterboard

**BROOD** ✓ 5,50  
kruidenboter

**RUNDERCARPACCIO** 14,50  
pijnboompitten | oude kaas | rucola | met keuze uit : basilicumpesto of truffelmayonaise

**STEAK TARTAAR** 14,50  
gepocheerd ei | kappertjes | augurk | toast

**WILD** 14,50  
gerookte eendenborst | wildzwijn grillworst | mini bospaddenstoelen kroket | bramen | rilette van eend | crostini krentenbrood | jam

**BURRATA** ✓ 12,50  
gegrilde tomaat | balsamico azijn | limoen | pistachenoten

**GEROOKTE ZALM** 14,50  
tostada | guacamole | rode ui | sriracha mayonaise

**TONIJN TATAKI** 14,50  
wasabi mayonaise | puntradijs | sesam | soja

## SALADES

**GYOZA** klein 14,50 • groot 16,50  
gevuld met garnalen | sojabonen | wortel | wakame | sesam | hoisin

**POMPOEN** ✓✓ klein 12,50 • groot 14,50  
appel | pepita | granaatappelpitten | rode biet | appel vinaigrette

**GEROOKTE EENDENBORST** klein 14,50 • groot 16,50  
druiven | stoofpeer | walnoten | geitenkaas | balsamico glaze

## SOEPEN

**MINISTRONE** ✓ 8,50  
pasta | tomaat | witte bonen

**POMPOEN ZOETE AARDAPPEL** ✓✓ 8,50  
kokosmelk | bosui | cashewnoten | rode peper

**TOMATEN** 7,50  
gehaktballetjes | peterselie | crème fraîche




# HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

## VLEES

<b>KOGELBIEFSTUK</b> 200 gram   doperwtencrème   gepofte bospeen   krieltjes   pepersaus	24,50
<b>ENTRECOTE</b> 250 gram   gegrild   roseval aardappel   gegrilde groente   truffelboter	32,50
<b>TOURNEDOS</b> 250 gram   pompoenpuree   paddenstoelen   gekarameliseerde appel   groene kruiden crumble   rode biet   jus van rode wijn	32,50
<b>HOLSTEINER SCHNITZEL</b> aardappelsalade   spiegelei   champignonroomsaus	19,50
<b>VARKENSHAAS</b> rode kool   aardappelgratin   appelcompote met kaneel   champignonroomsaus	20,50
<b>KIPSATÉ</b> kippendijen   huisgemaakte atjar   kroepoek   satésaus	19,50
<b>OSSENHAASSPIES</b> 250 gr   haricotverts   ui   roedjak   stroganoffsaus	29,50
<b>CORDON BLEU</b> aardappelsalade   citroen   champignonroomsaus	19,50
<b>KALFSLEVER</b> rode biet   zilverui   crispy bacon   aardappelrösti   jus van rode wijn	21,50
<b>EENDENBOUT</b> hutspot met pastinaak   witlof   jus	21,50
<b>KIP VOOR 2</b> appelcompote met kaneel   sriracha mayonaise   dikke frieten   maiskolf	21,50 P.P

## VEGA & VEGAN

<b>VEGAN BURGER</b>  Beyond   brioche bun   augurk   avocado crème   rucola   Cheddar   zoete aardappelfriet	19,50
<b>GELE CURRY</b>  courgette   paprika   rode ui   kokosmelk   limoenblad   jasmijn rijst	18,50
<b>AUBERGINE</b>  in panko   tomatensaus met gegrilde paprika   griekse yoghurt	17,50

# HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

## VIS

<b>SLIPTONG</b> 3 stuks   aardappel-rode biet salade   limoen   hollandaise	32,50
<b>ZEEBAARS</b> orzo   tomatensaus   courgetti   broccolirijst   Parmezaan	26,50
<b>HEILBOTFILET</b> aardappelpuree   prei a la crème   krokante serranoham	26,50
<b>ZALMFILET</b> uit de oven   gelakt met teriyaki   sugarsnaps   bimi   paksoy   sojabonen   tauge   sesam	25,50
<b>KABELJAUW</b> mini coquilles   creme van aardpeer   hazelnoten   granaatappelpitten   zeekraal   beurre noisette	25,50

# KLEINE TREK

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

## HOOFDGERECHTEN

<b>SLIPTONG</b> 2 stuks   aardappel-rode biet salade   limoen   hollandaise	26,50
<b>KALFSLEVER</b> rode biet   zilverui   crispy bacon   aardappelrösti   jus van rode wijn	17,50
<b>GELE CURRY</b>  courgette   paprika   rode ui   kokosmelk   limoenblad   jasmijn rijst	16,50
<b>KIPSATÉ</b> kippendijen   huisgemaakte atjar   kroepoek   satésaus	17,50

## DESSERT

<b>DAME BLANCHE</b> roomijs van vanille   chocoladesaus   slagroom	6,25
---	------



Bijgerechten zijn los bij te bestellen. Keuze uit: gebakken aardappels, groente en salade.



Bijgerechten zijn los bij te bestellen. Keuze uit: gebakken aardappels, groente en salade.

# NAGERECHTEN

<b>KINDERIJSJE</b> roomijs van vanille   kinderbeker   slagroom	4,00
<b>SNICKERSTAART</b> pinda   chocolade   roomijs van gezouten karamel	10,50
<b>APFELSTRUDEL</b>  rozijnen   vanillesaus   vegan vanille ijs	9,50
<b>DAME BLANCHE</b> roomijs van vanille   slagroom   chocoladesaus   mousse	8,50
<b>SORBET</b> roomijs van vanille   cocktail fruit   aardbeiensaus   7UP   slagroom	8,50
<b>SPECULOOS HANGOP</b> mandarijn   sorbetijs van bramen	8,50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> koffie   sorbetijs van bloedsinaasappel	9,50
<b>CAMEMBERT</b> rustiek brood   rozijnenbrood   bramen   compote   druiven   walnoten	12,50
<b>SMORES</b> biscuit   marshmallow   chocolademousse   roomijs van kaneel	9,50

## G E B A K

<b>APPELTAART</b> slagroom	5,75
<b>GLUTENVRIJE CARROTCAKE</b> roomkaas   walnoten	7,50
<b>APFELSTRUDEL</b>  rozijnen   vanillesaus	7,50
<b>GEBAK VAN DE WEEK</b> 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!



## DRANKEN VAN DER VALK HOTEL BREUKELEN



# 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

<b>CHARDONNAY</b> <i>Zuid Afrika</i>   wit   rond   vol	4,95 • 24,50
<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>Zuid Afrika</i>   wit   levendig   elegant	4,95 • 24,50
<b>MOELLEUX</b> <i>Duitsland</i>   wit   fris   halfzoet	4,95 • 24,50
<b>GRAVES SUPÉRIEURES</b> <i>Frankrijk</i>   wit   rond   volzoet	4,95 • 24,50
<b>ROSÉ CINSAULT</b> <i>Zuid Afrika</i>   rosé   fruitig   stevig	4,95 • 24,50
<b>MERLOT</b> <i>Spanje</i>   rood   fruitig   zachte afdronk	4,95 • 24,50



# SPECIALE WIJNEN

SPECIALE WIJNEN WIT

<b>PINOT GRIGIO ALTO BELLO</b> <i>Italië</i>   bloemen   appel   fruitig	7,00 • 37,50
<b>GRÜNER VELTLINER JOHANN MULLNER</b> <i>Oostenrijk</i>   wit fruit   citrusvruchten   ananas	7,50 • 40,00
<b>CHABLIS VIEILLES VIGNES</b> <i>Frankrijk</i>   wit fruit   mineralig   elegant	9,50 • 50,00
<b>SANCERRE VILLEBOIS</b> <i>Frankrijk</i>   citroen   groene appel   mineralig	9,95 • 52,50
<b>446 CHARDONNAY NOBLE VINES</b> <i>USA</i>   roomboter   brioche   hout	8,50 • 45,00
<b>OUMA SE WYN WELTEVREDE DESSERTWIJN</b> <i>Zuid Afrika</i>   honing   limoenschil   citrusbloesem	5,25 • 22,00

SPECIALE WIJNEN ROOD

<b>MALBEC STAPHYLE PREMIUM</b> <i>Argentinië</i>   cassis   koffie   specerijen	7,00 • 37,50
<b>CRianza MARQUÉS DE CÁCERES</b> <i>Spanje</i>   rood fruit   kruiden   bessen	7,00 • 37,50
<b>POMEROL CHÂTEAU L'ALOUETTE</b> <i>Frankrijk</i>   zwart fruit   kers   specerijen	8,50 • 45,00
<b>BAROLO TERRE DEL BAROLO DOCG</b> <i>Italië</i>   bramen   leer   kruiden	9,95 • 52,50

SPECIALE WIJNEN ROSE

<b>ROSÉ PINOT GRIGIO CALEO</b> <i>Italië</i>   aardbei   framboos   bloemen	7,00 • 37,50
<b>TOOS DOMAINE VAL D'ASTIER</b> <i>Frankrijk</i>   exotisch fruit   citrus	9,00 • 47,50



# 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	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



# 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



# BIEREN

## TAP BIEREN

<b>SWINCKELS</b>		<i>vanaf</i> 3,50
<b>PALM CLASSIC</b> vlot   vol zacht	[5,2%]	4,50
<b>CORNET</b> blond bier   eikenhout   rond   vanille	[8,5%]	5,50
<b>SEIZOENSBIER</b>		5,25

## BLOND BIEREN

<b>LA CHOUFFE BLOND</b> krachtig   kruidig   fruitig	[8,0%]	5,50
<b>LA TRAPPE BLOND</b> rijk   licht zoet   prikkelend	[6,5%]	5,25
<b>LA TRAPPE TRIPEL</b> krachtig   vol   fruitig	[8,0%]	5,25
<b>DUVEL</b> zwaarblond   hoppig	[8,5%]	5,50
<b>HEINEKEN</b> pilsner   hoppig   licht fruitig	[5,0%]	3,75
<b>CORONA</b> Mexican pale lager   verfrissend   limoen	[5,0%]	5,50



# BIEREN

## DONKER BIER

<b>LA TRAPPE DUBBEL</b> stevig   vol moutig   karamel	[7,0%]	5,25
--	--------	------

## FRUITBIEREN

<b>MAX KRIEKBIER</b> kers   zoet   fruitig	[3,5%]	5,00
<b>MAX ROSÉBIER</b> framboos   zoet   fruitig	[4,5%]	4,75

## ALCOHOLVRIJE BIEREN

<b>SWINCKELS</b> fruitig   moutig   hoppig	[0,0%]	4,00
<b>BAVARIA WIT</b> fris   fruitig   vol	[0,0%]	4,50
<b>BAVARIA RADLER</b> fris   citroenwater	[0,0%] & [2,0%]	4,00

## WEIZEN BIER

<b>AYINGER BRÄUWEISSE</b> vol   bruisend   zacht	[5,1%]	4,85
---	--------	------

## AMBER BIEREN

<b>LA TRAPPE QUADRUPEL</b> zwaar   moutig   zoet	[10,0%]	5,25
<b>LA TRAPPE ISID'OR</b> zoet   licht bitter   karamel	[7,5%]	5,25

