

STARTERS

Soep van de dag dp

Goulashsoep 7

Breekbrood 7

Tapenade, kruidenboter, olijfolie en zeezout

Meat plate 11

Breekbrood, aioli, snijvlees, olijven en zongedroogde tomaatjes

Tapas plankje 15

Mix van warme en koude dagverse hapjes geserveerd met breekbrood

Say cheese, let's share 6

Nachos overbakken met kaas, Crème fraîche, chilisaus en guacamole

Bospaddenstoelen 8

Verse knoflook

Gehaktballetjes 7

In paprikasaus

Rundercarpaccio 12

Classic of met truffelmayo

Jumbogarnalen 13

Met geheime saus van de chef

Verse calamari 8

BURGERS

Classic Beef burger 16

Cheese +1,00 - Bacon +1,00

Truffle beef burger 17

met bospaddenstoelen, rucola en truffelmayo

Kip burger 15

Heerlijk gegrilde kip overgoten met teriyaki saus

BEST STEAKS 'ND RIBS IN TOWN THEY SAY...

Wij staan al meer dan 40 jaar bekend om onze vleesgerechten en onze famous spareribs.

STEAKS

Belgische blanc bleu steak 21

Aussie steak 22

Gemarmerde steak

Tournedos 25

Filet truffel 27

Tournedos met rucola, truffel crème en bospaddestoelen

Filet mignon 300 gr. 30

T-bone ± 500 gr. 32

Club steak - Côte à l'os dp

Gemarmerd entrecôte ribstuk ± 500 gr.

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met warme groenten en met naar keuze: kruidenboter, pepersaus, stroganoffsaus, Hongaarse saus of champignonroomsaus

Diamanthaas 30

Malse runderhaas met rucola, parmezaan, zongedroogde tomaatjes, balsamico crème en pijnboompitjes

SPARERIBS

The one and only famous ribs 23

Onze spareribs kun je met mes en vork eten. Ze zijn lekker mals en het vlees valt zo van het bot af. #40yearsreipe #nodirtyhands

OLD FASHION CLASSICS

Deze gerechten komen echt uit de oude doos, maar... ze zijn nog steeds om te smullen. Men kan soms geen afscheid nemen van een oude jas... maar wij niet van deze gerechten!

| | |
|--|----|
| Ouderwets lekker | 24 |
| Spareribs, vleesspiesje, kipfilet, mini hamburger, ossenhaaspuntje, varkensmedaillon en stroganoffsaus | |
| Twinbeef | 24 |
| Gemarmerde steak en zacht gegaarde sukade | |
| Smikkel potje | 26 |
| Stukjes ossenhaas in geheime saus vd chef | |
| Canterbury lamskoteletten (Nieuw Zeeland) | 27 |
| Omwenteld in verse knoflook | |
| 'De Schnitzel van Kees Baggen' | 18 |
| Met heerlijke Hongaarse saus | |
| Gegrilde kip | 18 |
| Met teriyaki saus | |
| Meat lovers | 20 |
| Spies van ossenhaas en varkenshaas | |
| Pasta la vista | 19 |
| Spaghetti, ossenhaas, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaatjes en truffelolie | |

TAPAS

| | |
|-------------|----|
| Tapas vlees | 25 |
| Tapas vis | 25 |

Onze chefs bruisen dagelijks met nieuwe ideeën. Wij weten dat ze elke dag opnieuw een verrassing op jullie bord zullen toveren. #freshfood #letthemsurpriseyou

VIS

| | |
|--|----|
| Zalmvlinder | 18 |
| Met teriyaki saus | |
| Zeetong ± 500gr. (indien voorradig) | dp |
| Sea food bowl | 22 |
| Verschillende soorten vis met rode saus | |
| Brochette vis | 20 |
| Spies van coquilles en gamba's | |
| Jumbogarnalen | 21 |
| Met geheime saus van de chef | |

Jumbogarnalen, deze horen toch wel in onze top 3! Ja, we krijgen heel vaak de vraag: hoe maken jullie deze saus? En mogen we hier het recept van weten? #sorrynotsorry #wedonttell

KIDS

| | |
|--------------------------------------|----|
| Frikandel of kroket | 7 |
| Kippenpootjes | 8 |
| Twee kids mini burgers | 9 |
| Kids spareribs (licht pittig) | 13 |
| Twee visspiesjes | 12 |

We serveren alle kids gerechten met frites

VEGATARISCH

| | |
|---|----|
| Pasta truffel | 17 |
| Spaghetti, truffelolie, bospaddestoelen, rucola en parmezaanse kaas | |

Wij geven één rekening per tafel!
Designed by #emmaperotti
📷 meatvalkenhof
👍 Valkenhof steakhouse