

Willkommen in unserem brandneuen à la carte restaurant:
VDV DINING

Unser Küchenchef hat mit viel Sorgfalt und Aufmerksamkeit das Menü für Sie zusammengestellt. Neben den bekannten Klassikern servieren wir gerne überraschende Gerichte, lokale Qualitätsprodukte, frisch und mit Liebe zubereitet. Liegt am Rande des stimmunsvollen Delft und des wunderschönen grünen Midden-Delfland, wo eine Zusammenarbeit mit verschiedenen lokalen Frischlieferanten besteht. Selbstverständlich finden Sie diese Produkte auch auf Ihrem Teller.

Unsere Mitarbeiter überraschen Sie gerne mit einer Vielzahl köstlicher Gerichte.

GUTEN APPETIT

Familie van der Valk & Team Hotel Delft A4

LUNCH

SUPPE (12:00 / 21:30)

GEBRATENE TOMATENSUPPE Tomaten Basilikumöl	€6.00
TOM KHA KAI Sojasprossen Koriander Huhn	€9.50
GROBER SENF SUPPE Dijon Senf Licht gebunden Brot Vorbau	€8.50

SALAT (12:00 / 17:00)

CAESAR SALAT Lettich Anchovis Parmesan-Käse Ei Rote Zwiebel Caesar Ankleideraum Croûtons	€13.50
Extra Garnelen	€7.00
Extra Huhn	€4.00
SALAT NIÇOICE Thunfisch Tataki Lettich Rote Zwiebel Nikolauskartoffel Paprika Haricots verts Anchovis Olive Tomate Basilikum	€18.00
ZIEGENKÄSE Ziegenkäse Mango Rote zwiebel Spinat Haselnuß	€14.50
BURRATA Tomatentatar Knuspriger Sauerteig Basilikum Balsamico Aceto	€15.00

BROT
(12:00 / 17:00)

Walweise Mais, Bauernbraun oder Sauerteig

CARPACCIO	€14.50
Parmesan-Käse Speck Kapern Schalotte Trüffel mayonnaise Pinienkerne Rucola	
FILET AMERICAN	€13.00
Amsterdam Zwiebeln Lattich Mayonnaise Ei	
GERÄUCHERTE MAKRELE	€16.00
Sambal-Bohnen Lattich Zitrone mayonnaise Süß-saure Gurke	
2 RINDERKROKETTEN	€10.50
Rindfleisch Senf	
CLUB-SANDWICH MIT GERÄUCHERTEM HÜHNCHEN	€15.50
Briochebrot Speck Lettich Käse Gurke Tomate Trüffel mayonnaise Ei	
CLUB SANDWICH LACHS	€17.50
Briochebrot Geräucherte Lachs Frischkäse Gurke Ei Rucola	
CLUB SANDWICH VEGETARIER	€15.50
Briochebrot Ziegenkäse Avocado Sonnengetrocknete Tomaten Rucola	

LUNCH

EIER (12:00 / 17:00)

Walweise Mais, Bauernbraun oder Sauerteig

TÜRSTEHER €11.50
Schinken | Käse | Speck

OMELETT €13.50
Naturel
Oder
Bauerngemüse
Oder
Spinat | Sonnengetrocknete Tomaten | Ziegenkäse

EIER BENEDIKT €15.50
Landschinken | Englischer Muffin | Spinat | Pochiert ei |
Sauce Hollandaise

EIER AVOCADO €15.50
Avocado | Englischer Muffin | Spinat | Pochiert ei |
Sauce Hollandaise

LUNCH

WARME MAHLZEITEN (12:00 / 21:30)

VDV BURGER Briochebrot Rindfleischburger (rot serviert) Fermentierter Salat Burgersauce Fritten	€22.00
VEGA BURGER (R.I.P MEAT) Broichebrot Fermentierter Salat Burgersauce Fritten	€21.00
HÄHNCHENSCHENKEL-SATAY Erdnussoße Fritten Orientalisches Gemüse Emping	€19.50
FISCH UND POMMES Gebratener Kabeljauschwanz Zerdrückte Erbsen Fritten Remouladensauce	€21.00
GNOCCHI Kartoffelpasta Blue Stilton Lauch Rettich	€19.00
RAVIOLI Waldpilz Ras el Hanout Schaum Rucola Parmesan-Käse	€19.00

DINER

VORSPEISE (17:00 / 21:30)

BROT Butter Kräuterbutter Pesto	€7.00
SCHWEINEBAUCH Schonend gegart Lackiert mit Hoisinsauce Bok Choi Gepuffte Schwarte	€14.00
CARPACCIO Rindfleisch Speck Kapern Schalotte Pinienkerne Parmesan-Käse Trüffel mayonnaise	€14.00
RÄUCHERLACHS Nori Algensalat Sesam mayonnaise Sojagel Wasabi knusprig	€16.00
JAKOBSMUSCHELN Rübencreme Lettich Grüner Apfel Chicoree	€21.00
GARNELEN PILL PILL Garnelen Pill pill öl Tomate Queller Lettich	€19.00
WASSERMELONE Gegrillt Chicoree Pistazie Orange Tomate-soygel Minze Soja-Dressing	€15.00
VEGETARIER TATAR Lila Blumenkohl Moller Salat Haselnuß Senfsalat Vadouvan mayonnaise	€14.00

DINER

HAUPTGANG (17:00 / 21:30)

KLEINER HAHN Lackiert mit Harissa Junges Gemüse Eigene Soße	€23.00
SCHNITZEL Kartoffelbrei Lila Sauerkraut Kalb Soße Fritten	€21.00
STEAK FLORENTINE Diamanthase Sonnengetrocknete Tomaten Parmesan-Käse Rucola Balsamico-Dressing Fritten	€24.50
TOURNEDOS UND SUCADE Sucade Filet Pastinakencreme Pilze Trüffel Soße	€31.00
LAMMKARREE Weiße Bohnen Gartenbohne Pomme prak Eigene Soße	€29.00
SEEBARSCH Auf der Haut gebacken Erbsencreme Süß-saurer Fenchel Morcheln Erbsen	€26.00
LACHSFILET Auf der Haut gebacken Musselin Queller Meerlavendel Geröstete Tomate Hollandaise	€27.00
SOHLE (400/450 GR) In Butter frittiert Karamellisierte Zitrone Grüner Salat Fritten	€52.50

DINER

GNOCCHI Kartoffelpasta Blue Stilton Lauch Rettich	€19.00
RAVIOLI Waldpilz Ras el Hanout Schaum Rucola Parmesan-Käse	€19.00

BEILAGEN (17:00 / 21:30)

BAUERN POMMES Mayonnaise	€3.95
ITALIENISCHE POMMES Trüffel mayonnaise Parmesan-Käse	€4.95
SÜßKARTOFFELPOMMES Harissa mayonnaise	€4.95
GRÜNER SALAT	€3.95
GEBACKENE BABYKARTOFFELN	€4.25

DINER

NACHSPEISEN

SCHOKOLADE	€9.50
Schokolade Pastete Weiße Schokoladenstreusel Vanille-Eiscreme Schokoladensoße Vanillecreme	
VANILLE CRÈME BRÛLÉE	€9.50
Vanille-Eiscreme	
KÄSEBRETT	€12.50
Niederländischer Käse Ausländische Käsesorten Hausgemachte Marmelade Feigenbrot Trauben	
ROMANOFF	€9.50
Erdbeeren Vanille-Eiscreme Soße Romanoff	
PASSION STAR	€12.50
Passionsfrucht Weiße schokoladencreme Baiserschaum Wodka-Gel Vanille-Eiscreme	
KIRSCH-APFEL FIZZ	€9.50
Kirschgranita Heißer Apfelschaum	
KAFFEE FERTIG	€9.50
Kaffee/tee Auswahl an Köstlichkeiten	

DINER

SAISONALE GERICHTE

GEBACKENE MUSCHELN Toast Schalotte Petersilie Butter	€13.50
RIB EYE 300 GR Gegrillt Puffgemüse Hasselback Kartoffel Knoblauchsoße	€37.00
MUSCHELPFANNE KLASSIKER In Weißwein gekocht Gemüse Soßen Fritten	€21.00
THAILÄNDISCHE MUSCHELN Mit gelbem Curry Orientalisch gemüse Fritten	€21.00
SORBET Sorbet-Eiscreme Rote Frucht Erdbeer-Collies 7-up Creme	€9.50