



VAN DER VALK
Hotel Delft A4

Wij heten u van harte welkom in ons
à la carte restaurant:

VdV DINING

Gelegen aan de rand van de charmante stad Delft,
in het weelderige groene Midden-Delfland.

Onze executive chef en zijn team,
hebben voor u deze menukaart samengesteld.

Hierop vind u een samenstelling van
bekende klassiekers met een twist
èn moderne verrassende gerechten,
met een voorkeur voor lokale
producten en leveranciers.

Wij hopen dat u geniet van uw tijd
bij ons.

Laat het u smaken!

Familie Van der Valk
&
Team VdV Hotel Delft A4

*A very warm welcome in our
à la carte restaurant:*

VdV DINING

*Located on the edge of the charming city of Delft,
in the lush green Midden-Delfland.*

*Our executive chef and his team,
have prepared following menu for you.*

*You will find a selection of
well-known classics with a twist
and modern suprising dishes,
both with preference for local
products and suppliers.*

*We hope you will enjoy your time with us
as much as we do.*

Enjoy your meal!

*Family Van der Valk
&
Team VdV Hotel Delft A4*



FOOD

SOUPS

(12:00 / 21:30)

GEROOSTERDE TOMATENSOEP 🌿 € 6,00

Tomaten | Basilicum olie

ROASTED TOMATO SOUP 🌿

Tomatoes | Basil oil

BISQUE € 9,50

Crème fraîche | Cognac | Rivierkreeft

BISQUE

Crème fraîche | Cognac | Crayfish

FRANSE UIEN SOEP € 7,50

Gruyère crouton | Madeira

FRENCH ONION SOUP

Gruyère crouton | Madeira

SALADS

(12:00 / 21:30)

CAESAR SALADE 🌿 € 13,50

Sla harten | Ansjovis | Parmezaanse kaas | Ei | Rode ui

Caesar dressing | Croutons

CAESAR SALAD 🌿

Little gem | Anchovies | Parmesan | Egg | Red onion

Caesar dressing | Croutons

GAMBA Supplement € 7,00

Prawn

KIPPENDIJ Supplement € 4,00

Chicken thigh

GEITENKAAS SALADE 🌿 € 14,50

Warme geitenkaas | Mesclun | Rode ui | Pompoen | Walnoot | Honing

GOAT CHEESE SALAD 🌿

Warm goat cheese | Lettuce | Red onion | Pumpkin | Walnuts | Honey

BURRATA 🌿 € 15,00

Tomaten tartaar | Crouton | Basilicum | Aceto balsamico

BURRATA 🌿

Tomato tartare | Crouton | Basil | Aceto balsamico



FOOD

CLUB SANDWICH

(12:00 / 17:00)

CLUB GEROOKTE KIP € 14,50

Brioche brood | Spek | Sla | Kaas | Komkommer | Tomaat
Truffel mayonaise | Ei

CLUB SMOKED CHICKEN

*Brioche bread | Bacon | Lettuce | Cheese | Cucumber | Tomato
Truffle mayonnaise | Egg*

CLUB ZALM € 16,00

Brioche brood | Gerookte zalm | Roomkaas | Komkommer | Ei | Rucola

CLUB SALMON

Brioche bread | Smoked salmon | Cream cheese | Cucumber | Egg | Arugula

CLUB VEGETARISCH € 16,00

Brioche brood | Geitenkaas | Avocado | Zongedroogde tomaat | Rucola

CLUB VEGETARIAN

Brioche bread | Goat cheese | Avocado | Sun dried tomato | Arugula

BREAD

(12:00 / 17:00)

Keuze uit Mais, Boeren bruinbrood of Zuurdesem

Choice between Corn bread, Farmers brown or Sourdough

CARPACCIO € 15,00

Parmezaanse kaas | Spek | Kappertjes | Sjalotten | Truffel mayonaise
Pijnboompitten | Rucola

CARPACCIO

*Parmesan | Bacon | Capers | Shallots | Truffle mayonnaise | Pine nuts
Arugula*

FILET AMERICAIN € 13,50

Amsterdamse uitjes | Sla | Mayonaise | Ei

FILET AMERICAIN

Amsterdam onions | Lettuce | Mayonnaise | Egg

GEROOKTE MAKREEL € 16,50

Sambal boontjes | Sla | Citroen mayonaise | Zoetzure komkommer

SMOKED MACKEREL

Sambal beans | Lettuce | Lemon mayonnaise | Sweet and sour cucumber

2 RUNDVLEES KROKETTEN € 10,50

Rundvlees | Mosterd

2 BEEF CROQUETTES

Beef | Mustard



FOOD

EGGS

(12:00 / 17:00)

Keuze uit Mais, Boeren bruinbrood of Zuurdesem
Choice between Corn bread, Farmers brown or Sourdough

UITSMIJTER

€ 11,50

Met keuzen uit | Boerenham | Kaas | Spek

FRIED EGGS

Whith a choise of | Country ham | Cheese | Bacon

UITSMIJTER CARPACCIO

€ 16,50

Parmazaanse kaas | Spek | Kappertjes | Sjalotten

Truffel mayonaise | Pijnboompitten | Rucola

FRIED EGG CARPACCIO

Parmesan | Bacon | Capers | Shallots | Truffle mayonnaise

Pine nuts | Arugula

OMELET

€ 13,50

Naturel of boeren omelet

OMELET

Plain or country omelet

POACHED EGGS

(12:00 / 17:00)

EGGS BENEDICT

€ 15,50

Engelse muffin | Gepocheerde eieren | Boerenham

Spinazie | Hollandaise saus

English muffin | Poached eggs | Country ham

Spinach | Hollandaise sauce

EGGS AVOCADO

€ 15,50

Engelse muffin | Gepocheerde eieren | Avocado

Tomaat | Hollandaise saus

English muffin | Poached eggs | Avocado

Tomato | Hollandaise sauce



FOOD

HOT MEALS

(12:00 / 21:30)

VdV BURGER	€ 22,00
Brioche broodje Runder burger Sla harten Augurk Tomaat Gepofte ui Spek Cheddar Burgersaus Friet	
VdV BURGER	
<i>Brioche bread Beef burger Little gem Pickels Tomatoes Roasted onions Bacon Cheddar Burger sauce Fries</i>	
VdV REDEFINE MEAT BURGER 🌱	€ 22,00
Brioche broodje Sla harten Augurk Tomaat Gepofte ui Cheddar Burgersaus Friet	
VdV REDEFINEMEAT BURGER 🌱	
<i>Brioche bread Little Gem Pickels Tomatoes Roasted onions Cheddar Burger sauce Fries</i>	
SATÉ VAN KIPPENDIJEN	€ 19,50
Pindasaus Oosterse groente Emping Friet	
SKEWER OF CHICKEN THIGH	
<i>Peanut sauce Oriental style vegetables Emping Fries</i>	
FISH AND CHIPS	€ 21,00
Kabeljauw in bierbeslag Geplette erwten Friet Remoulade saus	
FISH AND CHIPS	
<i>Beer battered cod Smashed peas Fries Remoulade sauce</i>	
RAVIOLI 🌱	€ 19,00
Gevuld met bospaddenstoelen Ras el Hanout schuim Parmezaanse kaas Rucola	
RAVIOLI 🌱	
<i>Filled with wild mushrooms Ras el Hanout foam Parmesan Arugula</i>	



FOOD

STARTERS

(17:00 /21:30)

BROOD 🌿 Boter Kruidenboter Aioli BREAD 🌿 Butter Herb Butter Aioli	€ 7,00
BUIKSPEK Zacht gegaard Gelakt met Hoisin saus Boksoi Gepofte wilde rijst PORK BELLY Slow cooked Glazed with Hoisin sauce Bok choy Crispy wild rice	€ 15,00
CARPACCIO Rundvlees Spek Kappertjes Sjalotten Pijnboompitten Parmezaanse kaas Truffel mayonaise CARPACCIO Beef Bacon Capers Shallots Pine nuts Parmesan Truffle mayonnaise	€ 14,00
STEAK TARTAAR Runder tartaar 0 graden ei dooier Haring kaviaar Krokante prei STEAK TARTARE Beef tartare Frozen yolk Haring caviar Crispy leek	€ 16,00
GEROOKTE ZALM MOOT Artisjok Bimi Navet Crouton Aceto balsamico SMOKED SALMON Artichoke Broccoli Turnip Crouton Aceto balsamico	€ 16,00
GAMBAS AL PILPIL Gamba Pilpil olie Tomaat Bosui Sla harten GAMBAS AL PILPIL Gamba Pilpil oil Tomato Spring union Little gem	€ 19,00
PORTOBELLO 🌿 Uit de oven Pompoen Pistache Blue stilton Rucola PORTOBELLO 🌿 Oven baked Pumpkin Pistachios Blue stilton Arugula	€ 15,00
VEGETARISCHE TONIJN SASHIMI 🌿 Filo deeg Ricotta Wasabi Sesam Gember Sjalotten VEGETARIAN TUNA SASHIMI 🌿 Filo pastry Ricotta Wasabi Sesame Ginger Shallots	€ 17,00



FOOD

MAINS

(17:00 / 21:30)

KLEIN HAANTJE Gelakt met Harissa Geroosterde groenten Gevogelte jus	€ 23,00
SMALL CHICKEN <i>Glazed with Harissa Roasted Vegetables Chicken jus</i>	
SCHNITZEL Puree Rode zuurkool Kalfsjus Friet	€ 21,00
SCHNITZEL <i>Mashed potatoes Red Sauerkraut Jus of veal Fries</i>	
STEAK FLORENTINE Zongedroogde tomaat Parmezaanse kaas Rucola Balsamico dressing Friet	€ 24,50
STEAK FLORENTINE <i>Sun dried tomatoes Parmesan Arugula Balsamic dressing Fries</i>	
TOURNEDOS EN SUCADE Pastinaak crème Paddenstoelen Truffel jus	€ 33,00
TOURNEDOS AND SUCADE <i>Parsnip crème Mushrooms Truffle jus</i>	
PARELHOEN Tarte tatin van rode ui King bolleet Spruiten Nootmuskaat jus	€ 31,00
GUINEA FOWL <i>Red onion tarte tatin King oyster mushroom Brussel sprouts Nutmeg jus</i>	
ZEEBAARS Op de huid gebakken Bieten crème Zoetzure venkel Asperges Vinaigrette	€ 27,00
SEA BASS <i>Skin baked Beetroot crème Sweet and sour fennel Asparagus Vinaigrette</i>	
ZALMFILET Op de huid gebakken Mousseline Gestooft prei Bimi Hollandaise saus	€ 27,00
SALMON FILLET <i>Skin baked Mousseline Stewed leek Broccoli Hollandaise sauce</i>	
ZEETONG In boter gebakken Gekarameliseerde citroen Groene salade Friet	400/450 gram € 52,50
SOLE <i>Butter fried Caramelized lemon Green salad Fries</i>	



FOOD

AUBERGINE 🌿 € 19,00

Tomaat | Mozzarella | Bacilicum | Ricotta | Rucola | Aardappel krokant

EGGPLANT 🌿

Tomato | Mozzarella | Basil | Ricotta | Arugula | Potato crisp

RAVIOLI 🌿 € 19,00

Gevuld met bospaddenstoelen | Ras el Hanout schuim

Parmezaanse kaas | Rucola

RAVIOLI 🌿

Filled with wild mushrooms | Ras el Hanout foam

Parmesan | Arugula

SIDES

(12:00 / 21:30)

BOEREN FRIETEN € 3,95

Mayonaise

FARMER FRIES

Mayonnaise

ITALIAANSE FRIETEN € 4,95

Truffel mayonaise | Parmezaanse kaas

ITALIAN FRIES

Truffle mayonnaise | Parmesan

ZOETE AARDAPPEL FRIETEN € 4,95

Harissa mayonaise

SWEET POTATO FRIES

Harissa mayonnaise

GEBAKKEN KRIELTJES € 4,25

Baked baby potatoes

SEIZOENSGROENTEN € 4,95

Seasonal vegetables

GROENE SALADE € 4,25

Green salad



FOOD

DESSERTS

(12:00 / 21:30)

HUIS GEMAAKTE ADVOCAAT Canelé Gesuikerde amandel Vanille-ijs HOME MADE EGGNOG <i>Canelé Sugared almonds Vanilla ice cream</i>	€ 9,50
CHOCOLADE Chocolade paté Witte chocolade crumble Vanille-ijs Chocoladesaus Vanille room CHOCOLATE <i>Chocolate paté White chocolate crumble Vanilla ice cream</i> <i>Chocolate sauce Vanilla cream</i>	€ 10,50
HAZELNOTEN CRÈME BRÛLÉE Gebrand met rietsuiker Gesuikerde amandel Pistache-ijs HAZELNUT CRÈME BRÛLÉE <i>Sugarcane caramel Sugared almonds Pistachio ice cream</i>	€ 11,50
ANANAS In rum gepocheerd Koffie gel Kokos mouse Tropisch-ijs PINEAPPLE <i>Rum poached Coffee gel Coconut mousse Tropical ice cream</i>	€ 12,50
PASSION STAR Passievrucht Witte chocolade crème Meringue schuim Vodka gel Vanille-ijs PASSION STAR <i>Passion Fruit White chocolate crème Meringue</i> <i>Vodka gel Vanilla ice cream</i>	€ 12,50
KOFFIE COMPLEET Koffie of thee met diverse friandises COFFEE COMPLETE <i>Coffee or tea with various pastries</i>	€ 9,50
KAASPLANK Hollandse kazen Buitenlandse kazen Huisgemaakte marmelade Vijgenbrood Druiven CHEESE PLATTER <i>Dutch cheeses Foreign cheeses Homemade marmalade</i> <i>Fig bread Grapes</i>	€ 13,50