



HOTEL EMMELOORD

★★★★



Alles *oe het allemaal begon....*



Martien van der Valk
Geboren: 12 juli 1895

(1969 †)



Rie van der Valk - Mulder
Geboren: 3 oktober 1897

(1987 †)

Van der Valk is een familiebedrijf, waarvan het beginpunt ligt in 1939 toen Martien van der Valk sr. het dranklokaal De Gouden Leeuw in Voorschoten ombouwde tot een hotel. Zijn streven was elk van zijn elf kinderen een eigen hotel te geven. Zo ontstonden achtereenvolgens het Haagsche Schouw (Leiden), de Bijhorst (Wassenaar), de Witte Bergen (Eemnes-Laren), de Biltse Hoek (De Bilt) en de Molenhoek (Mook). Gerrit van der Valk, het latere gezicht van het concern, kreeg het zesde hotel, De Witte (Vught). Hij wilde het concern veel groter maken en stichtte behalve hotels ook motels. Hij had dit concept gezien in Amerika.

De totale van der Valk groep bestaat nu uit meer dan 80 vestigingen in Nederland, Duitsland, België, Frankrijk, Spanje, Florida (Verenigde Staten) en 1 op Bonaire. Daarbij moet vermeld worden dat het concern nog steeds groeit met een aantal vestigingen per jaar. En net als de eerste hotels zijn die vrijwel allemaal in handen van familieleden. Tevens maken wijnhandel "de Gouden Leeuw", het centrale magazijn en een groothandel in ijs & snacks in Voorschoten deel uit van het concern.

De formule is gebaseerd op "eenduidigheid en betaalbaarheid". Het logo is de afbeelding van een toekan. Toen het vogelpark Avifauna in Alphen aan den Rijn door de familie werd gekocht, had het reeds het toekan-logo in gebruik. Besloten werd om het te handhaven, en ook voor de hotels en restaurants van het concern te gaan gebruiken. Tegenwoordig ziet u ook vaak het familiewapen als beeldmerk.



HOTEL EMMELOORD

★★★★



Wintermenu

-Voorgerecht-

Paté

Wildpaté met cranberry compote

-Tussengerecht-

Mosterdsoep

Romige Groninger mosterdsoep met kaantjes

-Hoofdgerecht-

Medaillons

Medaillons van varkenshaas met gebakken uien champignons en kruidenboter

-Nagerecht-

Stoofappeltjes

Licht gestoofde appeltjes met kaneel en slagroom

-Ter afsluiting-

Koffie of thee

Met een bonbon

€ 30,00

-Wijn suggestie-

Fitou les Pins 2008

€ 24,00

Druif: Carignan, Grenache, Syrah & Mourvèdre.

Herkomst: Languedoc, Corbieres, Frankrijk

Krachtige wijn met tonen van bramen en frambozen, lichtkruidige stevige smaak



HOTEL EMMELOORD

★★★★

16 APRIL 1995

Van der Valk

Winterkaart

Voorgerechten

Kopje erwten soep

Geserveerd met roggebread en katenspek

€ 5,50

Onbeperkt erwtensoep

€ 8,50

Hoofdgerechten

Hutspot*

Stamppot van aardappelen, wortel en ui

€ 12,50

Boerenkool*

Stamppot van aardappelen en boerenkool

€ 12,50

Zuurkool*

Stamppot van aardappelen met zuurkool

€ 12,50

* Alle winterhoofdgerechten worden geserveerd met Gelderse rookworst en een uitgebakken speklap

Oud Hollandsche desserts

Vlaflip

Yoghurt met vanillevla en limonadesiroop

€ 3,50

Hopjesvla

Geserveerd met slagroom

€ 3,50



HOTEL EMMELOORD

★★★★

16 APRIL 1870
Van der Valk

Voorgerechten

Vis

Kwartet van vis

Gerookte IJsselmeer paling, gerookte Noorse zalm, Hollandse garnalen en Noorse Jumbo garnalen, geserveerd met een whiskysaus
€11,50

Hollandse garnalen

Garnalen uit de Noordzee, gepeld in Volendam
geserveerd met een whiskysaus
€11,50

Zalm & paling

Combinatie van gerookte Noorse zalm en gerookte IJsselmeer paling
€10,50

IJsselmeer paling

Gerookte paling uit het IJsselmeer
€11,00

Noorse zalm

Gerookte Noorse zalm met ui en kappertjes
€9,75

Vlees & vis

Proeverijtje

7 Verschillende kleine voorgerechtjes
€14,00

Vlees

Prosciutto di Parma met meloen

Op Italiaanse wijze gerookte ham geserveerd met Galia meloen
€9,75

Carpaccio XL

Ruime portie gesneden ossenhaas met rucola salade, gekonfijte zontomaatjes, Chippolini uitjes, pijnboompitjes, dressing en Parmezaan
€11,00

Wrap

Gevuld met kip, ijsbergsla, kerriemayonaise en verse ananas
€8,75



HOTEL EMMELOORD

★★★★

A6 - MERIT 1

Van der Valk

Voorgerechten

Salades

Onze salades zijn te bestellen als voorgerecht of als maaltijdsalade

Kaas & Co

Biologische buffel mozzarella en geitenkaas gecombineerd met zongedroogde tomaten en basilicum dressing

€ 8,50 / 11,50

Salade tonijn

Tonijn biefstukje op gemengde sla met een dressing van sesam en soja

€ 9,00 / €12,50

Salade kipfilet

Salade "kipfilet", met kiwi en ananas, kleurrijke sla, geserveerd met kerrie mayonaise

€ 9,00 / €12,50

Senioren voorgerechten

Hollandse garnalen

Garnalen uit de Noordzee en gepeld in Volendam met whiskysaus

€ 8,50

Toastje vis

Toastje met gerookte IJsselmeer paling en gerookte zalm

€ 8,00

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas en huisgemaakte pesto dressing

€ 7,50

Meloen

Bolletjes zoete meloen met rode port

€ 6,00

Baguette d'ail

Plankje met stokbrood, kruidenboter en aioli

€ 3,50



HOTEL EMMELOORD

★★★★

16 - APRIL 1911

Van der Valk

Soepen

Groentetuintje

Goed gevulde soep van verse groente, vermicelli en soepballetjes
€ 4,75

Kippensoep

Heerlijke kippenbouillon gevuld met prei, vermicelli en kip
€ 4,75

Romige champignonsoep

Romige soep met champignons
€ 4,75

Oma's tomatensoep

De bekende tomatensoep met soepballetjes
€ 4,75

Fryske sipelsop

Gevulde uiensoep met een gegratineerd toastje met Reypeneear
€ 4,75

Warme voorgerechten

Coquilles

Sint Jakobsschelp (3stuks) omwikkeld met rookspek, geserveerd met een lichte mosterdsaus
€ 9,00

Funghi Brindisi

Gebakken champignons met ham, room en Italiaanse kruiden,
geserveerd met stokbrood en kruidenboter
€ 8,00

Kip en korstdeeg

Pasteitje gevuld met ragout van kip
€ 6,00



HOTEL EMMELOORD

★★★★



Hoofdgerechten

Vis

Zeetong

In de boter gebakken Noordzee tong met een Hollandse vissaus of warm vers fruit
€32,50

De Visafslag

Een selectie van een aantal vissoorten die wij in huis hebben
€ 22,50

Sliptong

Drie gebakken sliptongetjes met bospeentjes en remouladesaus
€ 18,50

Heilbot

Gebakken geserveerd met Japanse zeewier en zwarte knoflooksaus
€ 18,50

Zalmfilet van de grill

Mooie moot gegrilde zalm filet met bieslook crème fraîche
€ 18,50

Tonijn

Vers gesneden van de mop, medium gegrild met wakame en sojasesam dip
€ 19,50

Tilapia

Royale portie gebakken tilapia filet geserveerd met remouladesaus
€ 15,00

Zalm in folie

Zalmfilet met kruiden, groentes en witte wijn,
gegaard in de oven
€ 18,50



HOTEL EMMELOORD

★★★★

16 - APRIL 1911

20 van der Valk

Hoofdgerechten

Vlees

Amerikaanse Pot Roast Steak

Malse rundersucade (doorgegaard) van USA Prime Beef
€ 18,50

Boys beef

Tournedos met in bierbeslag gefrituurde uienringen en koude knoflooksaus
€ 23,00

Schoklandje

Tournedos met gegrild spek, roomkaas en jus
€ 23,00

Kogelbiefstuk

Met champignons en kruidenboter
€ 18,00

Cordon bleu

Gegratineerd met romige brie of met champignon roomsaus
€ 17,50

Medaillons

Varkenshaas medaillons met een saus naar keuze
€ 17,50

Pizzaiola

Varkenshaas gegratineerd met tomatensaus, kruidenboter, ham en kaas
€ 18,00

Johan's Supersaté

Gemarineerde varkenshaas geserveerd met saté saus en kroepoek
€ 17,50

Boeren schnitzel

Grote gebakken schnitzel met uien en champignons
€ 15,50

Kalfslever

Gebakken kalfslever met spek en ui
€ 16,50



HOTEL EMMELOORD

★★★★

16 - APRIL 1995

Van der Valk

Hoofdgerechten

Vlees

De volgende gerechten kunt u naturel bestellen of in combinatie met één van de onderstaande sauzen of garnituren

Tournedos

€ 20,00

Kogelbiefstuk

€ 15,00

Gehakte biefstuk

€ 11,00

Kipfilet

€ 13,00

Halve kip

€ 12,00

Varkensschnitzel

€ 14,00

Warme sauzen

- Stroganoffsaus - Champignonroomsaus - Kerriesaus -

- Peppersaus - Satésaus - Bearnaisesaus -

€ 3,00

Koude sauzen

- Mayonaise - Ketchup - Knoflooksaus -

€ 1,00

Garnituren

- Gebakken ui met champignons - Gefrituurde uienringen -

- Gebakken champignons - Gebakken spek -

€ 3,00



HOTEL EMMELOORD

★★★★



Senioren gerechten

Sliptong

Twee gebakken sliptongen geserveerd met remouladesaus
€ 14,50

Gevulde kipfilet

Filet van maiskip (130 gr.) gevuld met romige spinazie en Parmezaan
€ 14,50

Zalm

Gegrild (100 gr.) geserveerd met witte wijn saus
€ 14,50

Schnitzel

Kleine schnitzel met saus naar keuze
€ 14,50

Tournedos

Haasbiefstukje (100 gr.) met champignons en kruidenboter
€ 17,50

Medaillon

Varkenshaas medaillons (120 gr.) met een saus naar keuze
€ 14,50

Vegetarische gerechten

Ravioli di Enzo

Pasta uit de regio Emilia Romagna gevuld met ricotta, truffel,
pesto en Parmezaanse kaas
€ 11,00

Tajine

Stoof schotel van gegrilde groenten met tomatensaus, geserveerd met rijst
€ 12,50

Lasagne

Huisgemaakte groente lasagna
€ 14,00



HOTEL EMMELOORD

★★★★

16 - MERIT 1

Van der Valk

Zinderkaart

Voorgerechten

Tomatensoep

Kopje tomatensoep met soepballetjes

€ 2,50

Cocktail

Cocktailtje met verse vruchten

€ 2,50

Hoofdgerechten

Pannenkoek

Pannenkoek met stroop, poedersuiker en roomboter

€ 5,50

Frikadel, kroket, kipnuggets of hamburger

Met frites, mayonaise, ketchup en appelmoes

€ 5,50

Pasta della casa

Spaghetti met tomatensaus, gehaktballetjes en Parmezaan

€ 6,50

Nagerecht

Toekan Surprise

Kinderijsje in een leuke beker die je mee mag nemen naar huis

€ 3,50

Timo Toekanmenu

Voor gerecht naar keuze

◆ ◆ ◆

Hoofdgerecht naar keuze

◆ ◆ ◆

“Toekan Surprise”

€ 10,00

Alle kinderen krijgen een kleurplaat bij hun menu. Kleur deze mooi in en lever hem in bij de receptie, je mag dan een mooi cadeautje uitzoeken!



HOTEL EMMELOORD

★★★★

Van der Valk

Dessert kaart

Kaasplankje

Plankje met diverse soorten kaas, kletsenbrood en een klein glaasje rode port

€7,75

Apfelstrudel

Geserveerd met vanille saus en roomijs.

€6,00

Chocoretti

Gemarmerd ijstaartje van chocolade- ameretto

€5,50

Latte Macchiato

Bavaroise met de smaak van een latte Macchiato

€5,50

Mousse

Combinatie van bruine en witte chocolade mousse

€5,50

Dame Blanche

Zoals u van ons gewend bent

€5,50

Hazelnoot praliné

Hazelnoot praline met warme toffee saus en geslagen room

€5,50

Sorbet

De klassieke Van der Valk sorbet

€5,50

Kleintje Zwarte kip

Bolletje vanille roomijs met een scheutje advocaat en slagroom

€4,00



HOTEL EMMELOORD

★★★★

16 APRIL 1995

Van der Valk

Koffie Specialiteiten

Dégustation

Kannetje koffie met diverse likeurtjes, bonbons en koekjes
€ 7,25

Irish coffee

Koffie met Ierse whisky en slagroom
€ 6,00

French coffee

Koffie met Grand Marnier en slagroom
€ 6,00

Italian Coffee

Koffie met Amaretto en slagroom
€ 6,00

Spanish Coffee

Koffie met Tia Maria en slagroom
€ 6,00

Coffee 43

Koffie met Licor 43 en slagroom
€ 6,00

Dokkumer Kotje

Koffie met Beerenburg en slagroom
€ 6,00

Lekker voor bij de koffie

Een lekkere bonbon, koffiekoekjes, chocolade boontjes
en een tipje slagroom maken uw koffie compleet
€ 3,25



HOTEL EMMELOORD

★★★★



Lunchkaart

Van 11:00 uur tot 16:00 uur serveren wij deze lunchgerechten

Sliptong

Twee gebakken sliptongen met frites en remouladesaus
€11,00

Kibbeling

Gemaakt van kabeljauw geserveerd met remouladesaus
€9,00

Steak toast

Gebakken ossenhaas met spek, sla, gebakken eitje, friet en een cocktailsausje
€13,50

Big Valk

Mega USA hamburger geserveerd met friet en mayo
€9,75

“Twaalf uurtje”

Rundvleeskroket, kleine uitsmijter met ham en een toastje met gerookte zalm
€8,75

Rundvleeskroketten

Twee kroketten (van Laan) met brood en Franse mosterd
€5,50

Hollandse gehakbal

Met friet en Franse mosterd
€8,50

Uitsmijter “Pommodore”

Met gebakken ham, tomaat, gesmolten kaas en kruiden
€7,00

Uitsmijter “Emmeloord”

Met ham, kaas, fricandeau en salade
€7,00

Uitsmijter

U heeft de keuze uit ham, kaas, spek en/of rosbief
€6,75

Toast “Hawai”

Twee toastjes met warme ananas en gesmolten kaas
€5,00

© Johan Kommerij Chefkok Hotel Emmeloord sinds 1995



HOTEL EMMELOORD

★★★★

AG - MERIT 1

Van der Valk

Lunchbroodjes

Van 11:00 uur tot 16:00 uur serveren wij deze lunchgerechten

De onderstaande broodjes kunt u laten beleggen op een
Waldkorn reuze bol of een Italiaanse chiabatta of een witte pistolet

Broodje van de week

Vraag ernaar bij onze bediening!

Carpaccio

Broodje naar keuze met carpaccio Old Amsterdam en rucola

Zalm

Broodje naar keuze met roomkaas en gerookte zalm

Tonijn

Broodje naar keuze belegd met tonijn salade

Gezond

Broodje naar keuze met kaas, sla en een gekookt eitje

Parmaham

Broodje naar keuze met Parmaham en zon gedroogde tomaten

€ 6,50 per broodje

“Lunchpakketje”

Eén van de hier bovenstaande broodjes gecombineerd met een kopje soep naar keuze

- Groentesoep - Kippensoep - Champignonsoep -

- Tomatensoep - Uiensoep -

€ 8,50



HOTEL EMMELOORD

★★★★

A6 - MERIT 1

20 van der Valk

Wijnkaart

Huiswijn Wit

- * Bichot Chardonnay 2010 € 15,00
Druif: Chardonnay
Herkomst: Languedoc, Frankrijk
- * Vin Blanc Moelleux Gascogne 2010 € 15,00
Druif: 85 % Semillon 15% Sauvignon
Herkomst: Gascogne, Frankrijk

Huiswijn Rood

- * Clos du Merlot 2010 € 15,00
Druif: Merlot
Herkomst: Languedoc, Frankrijk

Huiswijn Rosé

- * Charcot 2010 € 15,00
Druif: 55 % Carignan 10% Cinsault 35% Grenache
Herkomst: Languedoc Frankrijk

Champagnes & Mousseerende wijnen

- * Castellane Brut € 37,50
Druif: Chardonnay & Pinot Noir
Herkomst: Epernay, Frankrijk
Elegant en verfrissend, fraai apéritief
- * Castellane Demi-Sec € 37,50
Druif: Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier
Herkomst: Epernay, Frankrijk
Zacht delicate, lichtzoete champagne
- * Castellane Brut Rose € 42,50
Druif: Chardonnay & Pinot Noir
Herkomst: Epernay, Frankrijk
Fraaie aroma's van aalbessen en aardbeien, complexe volle smaak
- * Prosecco Maschio Frizzante, wit € 15,00
Druif: Prosecco
Herkomst: Veneto, Italië
Aangenaam licht bruisende Italiaanse wijn met een zacht droge smaak
- * Rosato vino Frizzante € 17,50
Druif: Merlot
Herkomst: Veneto, Italië
Tintelfrisse lichtroze, biologisch gemaakt, met aroma's van framboos en kers, plezierige milde smaak
- * Saint Remy Desom € 17,50
Druif: 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois
Herkomst: Remich, Luxemburg
Mooie Cremant uit Luxemburg, niet te veel alcohol, licht, droog en fris



Wijnkaart

Witte wijnen

- * **Charcot 2010** €17,50
Druif: Sauvignon Blanc
Herkomst: Languedoc, Frankrijk
- * **Pouilly-Fume "Les Pierres Blanches" 2008** €30,00
Druif: Sauvignon Blanc
Herkomst: Val de Loire, Frankrijk
Topper in zijn soort met elegante tonen van ananas en perzik, lichte minerale
- * **Bourgogne Guy Bocard 2007** €27,50
Druif: Chardonnay
Herkomst: Bourgogne, Frankrijk
"Kleine Meursault" met aroma's van vanille, honing en noten, volle fijn droge smaak
- * **Pinot Grigio Lenotti 2010** €23,00
Druif: Pinot Grigio
Herkomst: Veneto, Italië
Exotische fruittonen van peer, meloen en ananas, goede elegante zuren
- * **Rueda Nanclares Sanzes 2010** €20,50
Druif: 75% Verdejo 25% Viura
Herkomst: Valladolid (Rueda) Spanje
Frisse wijn met in geur en smaak fraaie tonen van limoen en grapefruit
- * **Bernadus Estate 2009** €32,50
Druif: Chardonnay
Herkomst: California, Verenigde Staten
Kenmerkende, houtgerijpte kruidige en mollige wijn uit California
- * **Waterside White Unoaked Chardonnay- Graham Beck 2010** €20,00
Druif: Chardonnay
Herkomst: Robertsonkloof Zuid-Afrika
Tonen van citrus en vanille, krachtige frisse smaak met een volle afdrank, geen hout!
- * **Boschendal Boschen Blanc** €19,50
Druif: Sauvignon, Chardonnay & Chenin
Herkomst: Franschhoek, Zuid Afrika
Strogele soepele wijn met in geur en smaak hints van tropisch- en citrusfruit
- * **Vina Ventisquero Chardonnay Reserva 2009** €21,50
Druif: Chardonnay
Herkomst: Casablanca Valley, Chili.
Heldergele kleur, intense aroma's van papaya en grapefruit, Chardonnay met hout!
- * **Santa Carolina Sauvignon Blanc Reserva 2010** €18,50
Druif: Sauvignon Blanc
Herkomst: Valle de Leyda, Chili
Transparante groen/gele kleur, intense geur van veenbes, ananas en citrus, intens fruitige en volle droge smaak
- * **Misty Cove** €20,50
Druif: Sauvignon blanc
Herkomst: Marlborough, Nieuw Zeeland
Rijpe elegante wijn met tonen van kruisbessen, meloen en passiefruit



HOTEL EMMELOORD

★★★★



Wijnkaart

Rose wijnen

- * **Les Couversets 2010** € 15,00
Druif: 50% Grenache 20% Syrah 30 % Cabernet Sauvignon.
Herkomst: Provence, Frankrijk
Kruidig en fruitig tegelijk, mooi droog, typische Provence rosé
- * **Chinon Cuvee Marie Justine Baudry & Dutour 2009** € 19,50
Druif: 100% Cabernet,
Herkomst: Loire, Frankrijk
Zalmkleurige rosé met aroma's van perzik en citrusfruit, elegante frisse smaak

Rode wijnen

- * **Chateau Croix Mouton 2009** € 30,00
Druif: Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot
Herkomst: Libourne, St-Emilion, Bordeaux, Frankrijk
Opaal, ruby kleur. Aroma's van grafiet en houtskool alsmede bramen
- * **Châteauneuf Du Pape Vieux Lazaret 2008** € 25,00
Druif: Syrah, Grenache, Mourvèdre & Cinsault
Herkomst: Rhône dal, Frankrijk
Soepele, evenwichtige wijn met afgeronde tannines een lange volle afdronk
- * **Salice Salentino Paololeo 2006** € 30,00
Druif: 85 % Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Lecce
Herkomst: Puglia, Zuidoost Italië
Fraaie aroma's van tabak, bramen en viooltjes, prachtige volle en harmonieuze smaak
- * **Ottonelli Muschi Alti Montecucco DOC 2007** € 25,00
Druif: 80% Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon
Herkomst: Maremma, Toscane, Italië
Intense volle wijn met een prachtige romige smaak. Vergelijkbaar met de "Super Toscanen"
- * **Tagonius Tinto Roble Madrid 2007** € 25,00
Druif: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot
Herkomst: Madrid, Spanje
"Snoepje" uit Madrid, prachtige aroma's van kersen en bramen, soepele tannine's
- * **Peter Lehmann Wild Card** € 18,50
Druif: Syrah
Herkomst: South East, Australië
Aroma's van kruidige bessen en chocolade, zachte smaak en afdronk
- * **Piero Antinori Le Maestrelle** € 20,50
Druif: Sangiovese
Herkomst: Toscane, Italië
Volle intense wijn met veel rijp fruit als kersen en bramen, fijne soepele smaak