



LUNCH & DINER



WELKOM IN RESTAURANT 'DE WITTE'

Restaurant 'De Witte' in Vught is een populaire locatie sinds 1954, waar oorspronkelijk Gerrit Van der Valk zijn eerste restaurant opende in Brabant, dat uitgroeide tot een groot hotel met 126 kamers en diverse vergader- en feestruimtes. Het restaurant biedt ook een sfeervolle pianobar om te genieten van een gevarieerd aanbod van drankjes en borrelhapjes.

Elke maand biedt het restaurant een nieuw driegangenmenu voor €38,50 per persoon, samengesteld door de chef-kok, met seizoen gerechten en culinaire topgerechtten. Ze bieden ook speciale feestdagenmenu's voor evenementen zoals Pasen, Pinksteren, Moederdag en Kerst.

Daarnaast biedt Van der Valk een spaarkaart voor vaste gasten, waarmee kortingen verzameld kunnen worden. Voor groepen bieden wij diverse arrangementen aan voor bijvoorbeeld een familie- of bedrijfsfeest of vraag naar de mogelijkheid om maatwerkarrangementen in goed overleg met u te laten samenstellen.

Wij informeren u graag over speciale aanbiedingen en acties via onze website en socials:

www.hotelvught.nl |     @ hotelvught



LUNCH



Te bestellen tot 16.00 uur



SOEPEN

TOMATENCREMÉSOEP 🌿	7.25
Soepballetjes croutons	
BRABANTSE KIPPENSOEP	7.25
Kippenbouillon malse kip prei	
CHAMPIGNONCRÈMESOEP 🌿	7.25
Romig champignons	
FRANSE UIENSOEP	7.25
Uien kaascrouton	
ARGENTIJNSE WORTELSOEP	8.50
Gamba paksoi taugé	

Al onze soepen worden geserveerd met ovenvers brood

SALADES

GEITENKAAS SALADE 🌿	17.50
Warme geitenkaas honing spek olijven zongedroogde tomaat rode ui appelcompote vijgen honing-mosterd dressing	
CAESAR SALADE	17.50
Kuikenhaasjes little gem ei ansjovis tomaat caesardressing	
Gamba's	+2.50
Gerookte zalm snippers	+2.50
CARPACCIO SALADE	17.50
Rucola pijnboompitten croutons Parmezaanse kaas keuze uit pesto of truffelmayonaise	
SALADE VAN GLASNOEDELS 🌿	15.50
Glasnoedels groenten	
SALADE MARRAKESH 🌿	17.50
Kikkererwten tomaat komkommer	
SALADE TEMPURA	17.50
Garnalen wakame tauge mango sojaboontjes	

Al onze salades worden geserveerd met ovenvers brood

🌿 Vegetarisch (mogelijk) | 🌱 Vegan

WARME LUNCHGERECHTEN

EB & VLOED BURGER	18.50
Brioche Black angus gamba frites chilimayonaise	
AVOCADO BURGER 🌿	18.50
Naanbrood hummus pikante paprikasaus frites	
HOLLANDSE BIEFSTUK	20.00
Jus frites mayonaise	
SCHNITZEL	18.00
Frites mayonaise salade	
KIPSATE	18.50
Kippendijen satésaus atjar kroepoek frites mayonaise	
DUO VEGETARISCH KROKETTEN	14.50
Wit of bruin brood oesterzwammenkroketten mosterd	
DUO VAN DER VALK KROKETTEN	14.50
Wit of bruin brood mosterd	
FLAMMKUCHEN PULLED CHICKEN	15.50
Emmentaler kaas crème fraîche piri piri rode ui paprika	
FLAMMKUCHEN ZALM	17.50
Emmentaler kaas crème fraîche zalm rode ui paprika	

🌿 Alle Flammkuchen zijn ook vegetarisch te bestellen

POKE BOWL

GEROOKTE ZALM	17.50
Sushirijst avocado wortel komkommer wasabimayonaise wakame edamame boontjes	
CRISPY CHICKEN	17.50
Sushirijst avocado wortel komkommer wasabimayonaise wakame edamame boontjes	
KIKKERWERTEN 🌿 🌱	17.50
Vijgen avocado wortel komkommer wasabimayonaise edamame boontjes	



BELEGDE BROODJES

CARPACCIO	14.50
Focaccia met pesto Waards rund Parmezaanse kaas pijnboompitten groene pestodressing	
BAGEL	9.75
Eiersalade zongedroogde tomaat bieslook	
BRABANTSE GEITENKAAS 🌿	14.50
Keuze uit wit bruin of mais rucola zongedroogde tomaat walnoten warme Brabantse geitenkaas honing	
TOSTI	9.50
Keuze uit wit of bruin ham kaas ketchup	
TOSTI HAWAII	10.50
Keuze uit wit of bruin ham kaas ananas ketchup	
CROQUE MADAME	11.50
Keuze uit wit of bruin ham kaas gebakken ei ketchup	
CLUBSANDWICH	15.75
Keuze uit maisbrood of waldkorn kip omelet spek truffelmayonaise chips	
CLUBSANDWICH VIS	16.75
Keuze uit maisbrood of waldkorn gerookte zalm kruidenkaas rode ui chips	
NAANBROOD 🌿🥑	13.50
Hummus avocado vijgen	
Glutenvrij brood	+1.50
Portie friet met een tipje mayonaise	4.25

EIERGERECHTEN

Keuze uit wit of bruin brood

UITSMIJTER	13.00
Rundvleessalade ravigottesaus Geserveerd met ham of kaas	
Rosbief	+0.50
Spek	+0.50
12 UURTJE	16.50
Rosbief kroket spiegelei tomatensoepje huzarensalade ravigottesaus	
VEGETARISCH 12 UURTJE 🌿	16.50
Oesterzwamkroket kaas spiegelei champignonsoepje aardappelsalade ravigottesaus	
KEUZE OMELET	10.00
Kaas	+1.00
Ham	+1.00
Champignons	+1.00
BOEREN OMELET	13.50
Spek ui champignons groenten	
OMELET GEROOKTE ZALM	15.50
Gerookte zalmsnippers bieslook	





DINER





VRAAG OOK NAAR ONZE WIJNKAART

Te bestellen vanaf 16.00 uur

OM MEE TE BEGINNEN

ZUURDESEMBROOD Kruidenboter tomatentapenade aioli	7.50
DOWNTOWN NYC PASTRAMI TACO Rode biet sweet pickle relish mosterd	10.00
THAI SHRIMP TACO Blue corn soft Tortilla gamba's komkommer pinda's gebakken uien chilisaus	10.00

SOEPEN

TOMATENCREMÉSOP  Soepballetjes croutons	7.25
BRABANTSE KIPPENSOEP Kippenbouillon malse kip prei	7.25
CHAMPIGNONCRÈMESOP  Romig champignons	7.25
FRANSE UIENSOEP Uien kaascrouton	7.25
ARGENTIJNSE WORTELSOEP Gamba paksoi taugé	8.50

Al onze soepen worden geserveerd met ovenvers brood

VOORGERECHTEN WARM

BUIKSPEK Buikspek coquille yakitorisaus	17.50
GAMBA'S PIL PIL Knoflook- peperolie aioli citroen	18.50

 Vegetarisch (mogelijk) |  Vegan



VOORGERECHTEN KOUD

CARPACCIO VAN HET RUND	17.50
Pijnboompitten croutons Parmezaanse kaas rucola pestodressing of truffelmayonaise	
KLASSIEKE GEROOKTE ZALM	17.50
Rode ui kappertjes cocktailsaus	
STEAK TARTAAR	19.00
Truffelmayo kappertjes augurk ui ei worcestersaus	
PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN	19.50
Geitenkaas gerookte zalm carpaccio gerookte forel coquille	
SASHIMI VAN TONIJS	18.50
Sojasaus wasabimayonaise mango	
RODE BIETEN TARTAAR 🌱	12.50
Sinaasappel groene kruidenolie	

SALADES

GEITENKAAS SALADE 🌱	17.50
Warme geitenkaas honing spek olijven zongedroogde tomaat rode ui appelcompote vijgen honing-mosterd dressing	
CAESAR SALADE	17.50
Kuikenhaasjes little gem ei ansjovis tomaat caesardressing	
Gamba's	+2.50
Gerookte zalm snippers	+2.50
SALADE TEMPURA	17.50
Garnalen wakame tauge mango sojaboontjes	
SALADE MET GLASNOEELS 🌱	15.50
Groenten	
SALADE MARRAKESH 🌱	17.50
Kikkererwten tomaat komkommer	

Al onze voorgerechten worden geserveerd met ovenvers brood

🌱 Vegetarisch (mogelijk) | 🌱 Vegan

HOOFDGERECHTEN VLEES

BALI SATÉ	22.50
Kippendijen gebakken uitjes satésaus atjar kroepoek	
VAN DER VALK SCHNITZEL	22.50
Klassieke gepaneerde varkensschnitzel appelmoes	
VAN DER VALK SCHNITZEL 'LE BLANC'	24.00
Gepaneerde varkensschnitzel champignons tomaat ui kaas	
VARKENSHAAS	26.50
Gebakken varkenshaas	
EB & VLOED	33.50
Tournedos gamba bearnaisesaus 200 gram	
DUO Tournedos	32.50
Biefstuk van de haas Stroganoff- & Pepersaus 200 gram	
TOURNEDOS GIOVANNI	33.50
Pesto Parmezaanse kaas pijnboompitten 200 gram	
KALFSLEVER	25.50
Gebakken spek gebakken uien	
MIXED GRILL	32.50
Ossenhaas varkenshaasmedailon spies van chipolata kippendijen grillsauzen	
CHATEAU BRIAND 'TO SHARE'	67.00
Biefstuk van de haas champignons ui spek courgette tomaat paprika 450 gram	
RIBEYE	31.50
Gegrild chimichurri 250 gram	

De hoofdgerechten worden geserveerd met een passend garnituur bestaande uit Belgische friet en verse daggroenten



HOOFDGERECHTEN VIS

ZEEBAARSFILET	29.50
Tagliatelle salsa verde pijnboompitten	
ZALM	26.50
Gebakken of gegrild huisgemaakte bearnaisesaus	
MATELOTE DE POISSON	29.50
Zalm kabeljauw gamba champagnesaus	
GEBAKKEN ZEETONG	45.50
Noordzeetong roomboter	
HET BESTE UIT DE NOORDZEE	32.50
Zeebaars zalm kabeljauw gamba	
GEGRILDE TONIJS STEAK	29.50
Teriyakisaus sesam	

VOOR DE KLEINE ETER

VARKENSHAAS MEDAILLONS	20.00
Mals stukjes varkenshaas	
KALFSLEVER	20.00
Spek uien	
LADY STEAK	26.50
Biefstuk van de haas 150 gram	
KLASSIEKER	20.00
Gepaneerde varkensschnitzel	
ZALM	20.00
Gebakken huisgemaakte bearnaisesaus	

VEGETARISCH & VEGANISTISCH

LASAGNE	22.50
Groentelasagne kruidige roomsaus	
PASTA PENNE	22.50
Tomaat Parmezaanse kaas groene asperges truffelroom	
Vegetarisch Kip	+3.50
INDIASE CURRY 🌱	22.50
Kikkererwten rijst papadum	
RISOTTO	22.50
Groene asperges Parmezaanse kaas gepocheerd ei	

SAUZEN

KOUDE SAUZEN

Mayonaise	1.95
Ravigottesaus	2.50
Kruidenboter	1.95
Tomatentapenade	1.95
Whisky cocktailsaus	2.50
Knoflooksaus	2.50
Truffelmayonaise met Parmezaanse kaas	3.50

WARME SAUZEN

Satésaus	3.50
Hollandaisesaus	3.50
Bearnaisesaus	3.50
Peperroomsaus	3.50
Champignonsaus	3.50
Stroganoffsaus	3.50
Champagnesaus	3.50

BIJGERECHTEN

Portie paysanne	4.00
<i>Champignons ui spek paprika courgette</i>	
Gebakken uien	3.00
Gebakken champignons	3.00
Picasso	4.50
<i>Vers fruit gember</i>	

Mocht u salade en/of appelmoes wensen verzoeken wij u vriendelijk dit aan te geven bij uw gastvrouw of gastheer.



DESSERTS



DE KLASSIEKE VAN DER VALK SORBET Aardbeienijs vanilleijs bananenijs vers fruit aardbeiensaus slagroom	7.50
CHEESECAKE BAKLAVA Walnoten honing	7.50
DAME BLANCHE Vanilleroomijs warme chocoladesaus slagroom	7.50
LADY DAME BLANCHE Vanilleroomijs warme chocoladesaus slagroom	5.50
PANNA COTTA Mango bosvruchten	7.50
CRÈME BRULEE Custard creme gekarameliseerde suiker speculaaslikeur	7.50
VUGHTS TORENTJE Kletskoppen hazelnootijs slagroom	8.50
KAASPLANKJE Drie Franse kazen notenbrood druiven appelstroop	13.75
IJSMACARON Vers fruit slagroom	7.50
SORBETIJS Vraag u gastvrouw of gastheer naar de aanwezige smaken	8.50
WEEKDESSERT Vraag naar ons wisselend dessert van de week	8.50

