

WELKOM IN HOTEL DE BILTSCHHE HOEK

Geachte gast,

Namens de directie en medewerkers heten wij u van harte welkom in Hotel De Biltsche Hoek. Sinds 1956 streven wij ernaar om onze gasten een tevreden verblijf te verzorgen. Met onze gastvrije service, persoonlijke aandacht en sfeervolle ambiance zorgen wij dat al onze gasten zich snel thuis voelen.

Onze keukenmanager, Michel van den Berg, zorgt samen met zijn keukenbrigade dat het u aan niets ontbreekt tijdens uw diner. Een regelmatig wisselende menukaart zorgt ervoor dat u iedere keer weer verrast wordt.

Door onze bijzondere ligging in het midden van het land, in de prachtige omgeving van de Houtringhe bossen en de Stichtse Lustwarande, is Hotel De Biltsche Hoek de perfecte uitvalsbasis om de omgeving te ontdekken.

Via www.biltschehoek.com en www.valk.com kunt u op de hoogte blijven van onze verschillende arrangementen en andere specials.

Voor suggesties of aanmerkingen kunt u zich richten tot het Management Team, zij staan te allen tijde voor u ter beschikking.

Wij wensen u een aangenaam verblijf toe!

Met gastvrije groet,

Directie en medewerkers Hotel De Biltsche Hoek



LUNCHGERECHTEN / LUNCHDISHES

TOT 17:00 UUR / UNTILL 17:00 HOURS

Pittig Italiaans brood met pastrami, tapenade en pesto-olie Spicy Italian bread with pastrami, tapenade and pesto oil	€ 9,75
Pompoenpittenbol met Parmaham en mangochutney Pumpkin seed roll with Parma ham and mango chutney	€ 9,50
Biologische bruine bol met gerookte zalm, sour cream, rucola en rode uien Organic wholemeal roll with smoked salmon, sour cream, rocket and red onions	€ 9,75
Meergranenbrood met grove tonijnsalade, komkommer en roze peperkorrels Multi-grain bread with coarse tuna salad, cucumber and pink peppercorns	€ 9,50
“Broodje gezond”, biologische bol met komkommer, tomaat, sla, kaas, ei en tuinkers “Healthy roll”, organic wholemeal roll with cucumber, tomato, salad, cheese, egg and cress	€ 9,00
In roomboter gebakken kogelbiefstuk geserveerd met brood Rump steak, pan-fried in butter and served with bread	€ 12,50
Twee gegrilde kipspiezen met satésaus, gebakken uitjes, frites en frisse salade Two grilled chicken skewers with saté sauce, crispy onions, French fries and salad	€ 12,50
Tosti belegd met ham en kaas, geserveerd met frites en tomatenketchup Toasted ham and cheese sandwich served with French fries and tomato ketchup	€ 5,75
12 uurtje, drie boterhammen met ham, kaas, kroket en huzarensalade “12 o'clock break” Three slices of bread with ham, cheese, croquette and Russian salad	€ 7,50
Uitsmijter jumbo, drie boterhammen met kaas, ham, rosbief, salade en drie spiegeleieren Three fried eggs on bread with ham, cheese and roastbeef, served with Russian salad	€ 7,75

VOOR BIJ HET VOORGERECHT / TO SERVE WITH YOUR STARTER

Tafelbrood met kruidenboter € 4,00
Freshly baked bread with herb butter

VOORGERECHTEN / COLD STARTERS

Tartaar van gerookte zalm en crème fraîche, chips van roseval-aardappel en wasabi-mayonaise € 9,75
Tartar of smoked salmon and crème fraîche, Roseval potato crisps and wasabi mayonnaise

Dun gesneden kalfsvlees met een grove tonijnmayonaise, olijfjes en croutons van boerenbrood € 10,50
Thin-sliced veal with a coarse tuna mayonnaise, olives and farmhouse bread croutons

Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten en balsamicodressing € 9,75
Carpaccio of beef with rocket salad, pine nuts and balsamic dressing

Gegrilde tonijnfilet, rode biet en guacamole met een piment-espelette-crème € 10,50
Grilled tuna fillet, beetroot and guacamole with Espelette pepper cream

Combinatie van Hollandse garnalen, gerookte paling en appel met een sherry-sinaasappelsaus € 13,00
Medley of Dutch shrimps, smoked eel and apple with a sherry and orange sauce

SALADES / SALADS

Salade met chorizo, mozzarella, amandel en balsamicodressing € 10,50
Salad with chorizo, mozzarella, almonds and balsamic dressing

Salade met lauwwarme beenham, cashewnoten, bosui en mangochutney € 11,50
Salad with lukewarm ham, cashew nuts, spring onions and mango chutney

Gemengde salade met kruiden, zeeduivel en gamba's en een limoen-basilicumsaus € 12,50
Mixed salad with herbs, monkfish and scampis with a lime basil sauce

SOEPEN / SOUPS

Gevulde groentesoep Richly filled vegetable soup	€ 4,25
Kippensoep met stukjes kip en prei Chicken soup with chicken cubes and leek	€ 4,25
Romige soep van tomaat met balletjes en groene kruiden Creamy tomato soup with meatballs and green herbs	€ 4,25
Franse uiensoep met crouton en geschaafde Parmezaanse kaas French onion soup with croutons and grated Parmesan cheese	€ 4,25
Crèmesoep van bospaddenstoelen Creamy soup of mixed mushrooms	€ 4,25

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

VOORGERECHTEN / STARTERS

Salade met sud a sol-tomaatjes, pompoenpitten en vegetarische mini-loempia's Salad with sun-dried tomatoes and pumpkin seeds and vegetarian mini-spring rolls	€ 9,75
Gemengde salade met gegrilde en geroosterde groenten met een yoghurt dressing Mixed salad with grilled and roasted vegetables and a yoghurt dressing	€ 9,75

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Taartje van prei, paprika en pruimen met een romige grove mosterdsaus Tart of leek, peppers and plums with a creamy coarse mustard sauce	€ 14,50
Pasta met basilicum, portobello, geitenkaas en tomatenchutney Pasta with basil, portobello mushrooms, goat cheese and tomato chutney	€ 14,75

HOOFDGERECHTEN VIS / MAIN COURSES FISH

Gegrilde zalmfilet met gremolata en geroosterde zoete aardappel Grilled salmon fillet with gremolata and roasted sweet potato	€ 19,50
Kabeljauwfilet met salie en Serranoham en een vinaigrette van sjalot en linzen Cod fillet with sage and Serrano ham and a shallot and lentil vinaigrette	€ 19,50
Gebakken zeewolffilet met een romige kappertjessaus Pan-fried sea wolf fillet with creamy caper sauce	€ 20,50
Drie gebakken sliptongen met citroen en peterselie Three pan fried baby soles with lemon and parsley	€ 19,75
Gebakken zeetong Dover sole	€ 37,50
Gebakken zeetong Picasso Dover sole Picasso	€ 39,75

VOOR DE KLEINE TREK / FOR THE SMALL APPETITE

Pangasiusfilet met een salsa van geroosterde paprika en ui met pesto-olie Pangasius fillet with a salsa of roasted bell pepper and onion with a pesto oil	€ 14,50
Twee gebakken sliptongen met citroen en peterselle Two pan fried baby soles with lemon and parsley	€ 16,00
Gebraden kalfsoester met een blauwschimmelkaassaus Grilled veal escalope with blue cheese sauce	€ 15,50
Tournedos met truffelboter en rode wijn jus Tenderloin steak with truffle butter and red wine sauce	€ 16,50

HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT

Gebakken tamme eendenborst met een karamelsinaasappelsaus Roasted duck breast with a caramel-orange sauce	€ 18,50
Gebraden varkenshaas met ananas en satésaus Grilled pork fillet with pineapple and saté sauce	€ 17,50
Gebakken kalfslever met spek en ui Pan fried veal liver served with bacon and onion	€ 15,50
Biefstuk van Amerikaans Black Angus- rund met sjalotten, bieslook en een bearnaisesaus American Black Angus steak with shallot, chives and a béarnaise sauce	€ 20,50
Gebakken tournedos met een compote van uien, honing en rode-portsaus Grilled tenderloin steak with a compote of onions, honey and red portwine sauce	€ 22,00
“Chateaubriand”, gebraden ossenhaas met room- en Stroganoffsaus, gebakken champignons, krokante spek en aardappelrösti (2 personen) “Chateaubriand”, grilled tenderloin steak served with mushroom sauce, stroganoff sauce, fried mushrooms, crispy bacon and a potato rosti (for 2 persons)	€ 38,75

VLEES VAN DE GRILL / MEAT OF THE GRILL

Spareribs met pittige marinade, geserveerd met een gepofte aardappel met sour crème en knoflooksaus Spare ribs with spicy marinade, served with a roast potato with sour cream and garlic sauce	€ 17,50
Gegrilde rib-eye met rucola, rode ui en aiolisaus Grilled rib-eye steak with rocket salad, red onions and aioli sauce	200 gr. € 19,50 350 gr. € 25,50
Gemarineerde schaaphaasjes met een Provençaalse saus Marinated lamb tenderloin with Provençal sauce	€ 19,50

SAUZEN EN GARNITUREN / SAUCES AND GARNISHES

Mayonaise Mayonnaise	€ 1,25
Ravigotesaus Ravigote sauce	€ 1,75
Bearnaisesaus Béarnaise sauce	€ 2,75
Stroganoffsaus Stroganoff sauce	€ 2,75
Champignonroomsaus Creamy mushroom sauce	€ 2,75
Peppersaus Pepper sauce	€ 2,75
Gebakken uiringen Pan fried onion rings	€ 2,50
Gebakken champignons Pan fried mushrooms	€ 3,00
Gepofte aardappel met sour crème Roast potato with sour cream	€ 2,75
Extra couvert	€ 3,50

Om verspilling te voorkomen bieden wij u bij de gerechten een beperkt garnituur. Dit bestaat uit één groente, frites en gebakken aardappelen. Op verzoek serveren wij een salade, appelmoes of extra garnituur. Vraagt u ernaar, wij brengen het graag.

To prevent waste we offer a limited accompaniment with courses. This consists of vegetables, chips and roast potatoes. We will be pleased to serve you with salad, apple sauce or extra accompaniments on request. Just let us know.

NOSTALGISCHE MENUKAART / TRADITIONAL VAN DER VALK DISHES

LUNCHGERECHTEN / LUNCH DISHES

Twee kroketten met brood Two croquettes served with bread	€ 5,25
Pasteitje met kippenragout Puff pastry bun filled with chicken ragout	€ 5,00
Gehaktbal met brood Meatball served with bread	€ 6,75
Uitsmijter naar keuze Three fried eggs on bread accompanied with ham, cheese, streaky bacon or roast beef	v.a. € 6,75
Omelet naar keuze Omelet of your choice (ham, cheese, mushroom or farmers)	v.a. € 6,75

SALADES / LUNCH DISHES

Huzarensalade A Russian potato salad garnished with ham, cheese, egg, pickles, tomato and cucumber	€ 6,75
Russisch ei A Russian potato salad garnished with prawns, pink salmon, tuna, mussels and mackerel	€ 7,75
Hors d'oeuvre varié A variety of prawns, pink salmon, smoked eel, ham, cheese, pate and a filled egg	€ 10,50

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Wiener schnitzel Wiener schnitzel	€ 12,50
Holsteiner schnitzel Holsteiner schnitzel	€ 12,75
Cordon bleu Cordon bleu	€ 12,50
Half haantje Roasted, half chicken	€ 10,50
Duitse biefstuk met gebakken ui en champignons Beefsteak German-style with fried onions and mushrooms	€ 14,75

DESSERTKAART / DESSERTMENU

Crème brûlée met roomijs Crème brûlée with vanilla ice-cream	€ 6,00
Dame blanche Dame Blanche	€ 6,00
Coupe sorbet Royale Coupe sorbet Royale	€ 6,50
Coupe café glacé Coupe café glacé	€ 6,00
Bananensplit Banana split	€ 6,25
Parfait van passievruchten en chocolade Parfait of passion fruit and chocolate	€ 6,25
Vanille-ijs met warme kersen Vanilla ice-cream served with warm cherries	€ 6,50
Vanille griesmeel met een krokant dakje en advocaatsaus Vanilla semolina with a crunchy topping and egg liqueur	€ 6,00
Citroenmousse met een compote van roodfruit, steranijs en kaneel Lemon mousse with a compote of red fruit, star aniseed and cinnamon	€ 6,50
Suikervrij ijs met vers fruit Sugar free ice-cream served with fresh fruit	€ 6,50
Kaasplateau Cheese platter	€ 8,50

ONZE KOFFIESPECIALITEITEN / OUR COFFEESPECIALTIES

Irish Coffee	€ 6,25
French Coffee	€ 6,25
D.O.M. Coffee	€ 6,25
Spanish Coffee	€ 6,25
Italian Coffee	€ 6,25
Brussels Coffee	€ 6,25