Van der Valk Restaurant

Martinus

WELKOM IN ONS RESTAURANT

Vernoemd naar de grondlegger van het Van der Valk concern, Martinus van der Valk, heten wij u welkom in ons restaurant. Al meer dan 35 jaar is Van der Valk Hotel Volendam een begrip in het mooie Waterland. Of het nu is voor een zakelijke lunch, een ontbijt of een gezellig diner, bij ons bent u aan het juiste adres. Onze chefkok heeft een verfrissende kaart samengesteld met veel verse ingrediënten en ambachtelijk bereide producten. Smaken verschillen, daarom vindt u op deze menukaart een ruime keuze gerechten uit alle delen van de wereld. Naast deze keuzes hebben wij ook een aantal biologische gerechten. Vraagt u er eens naar bij uw gastheer/gastvrouw. Graag vragen wij uw aandacht voor onze uitgebalanceerde wijnkaart, vol met betaalbare wereldwijnen en klassiekers, zoals onze befaamde Châteauneuf-du-Pape!

Als voetnoot willen wij u nog op het volgende attenderen:

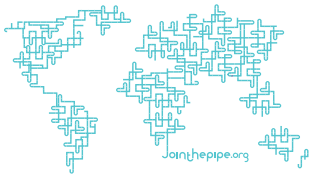
Nieuw: een Green key certificaat voor Hotel Volendam

Een Green Key is een internationaal keurmerk voor milieuvriendelijke bedrijven. De stichting Keurmerk Milieu, Veiligheid en Kwaliteit (KMVK) beheert dit keurmerk. Hotels met een Green Key doen meer dan de milieuwetgeving vereist. Meer informatie hierover vindt u op www.greenkey.nl.

Green Key

Join the Pipe

Van der Valk Hotel Restaurant Volendam verkoopt in samenwerking met Join the Pipe, gekoeld kraanwater met en zonder koolzuur. Door kraanwater te drinken helpt u mee met het inperken van de enorme hoeveelheid afval en CO2 uitstoot, veroorzaakt door de productie en transport van flessen bronwater. Van de opbrengst wordt een drinkwater project in Afrika gefinancierd. De voortgang en voltooiing van het project kunt u volgen op de website. www.join-the-pipe.org



Wij wensen u een prettig verblijf en een zeer smakelijk eten!
Jan Broeks, Mireille Ortiz en medewerkers

BIO

Biologische producten/
Organic products

Bewust gezonde producten/
Healty products

Vegetarische producten/
Vegetarian products

APPETIZERS

Broodje Martinus
Een bruin en wit knipje stokbroodje met boter, kruidenboter en olijfolie € 3,95
Slices of white and brown French bread with butter, spiced butter and olive oil

Oesters
Zes heerlijke op ijs geserveerde Zeeuwse wilde oesters € 15,50
6 Wild oysters of Zeeland on top of ice

KOUDE VOORGERECHTEN
COLD ENTREES

Volendamse Paling
Gerookte paling op een bonte salade met uitje en kappertjes € 12,50
Smoked eel on top of mixed salad with onions and capers

Noorse long sliced zalm
Gerookte zalm met gemengde sla, uitjes en een mosterd-dillesaus € 10,50
Norwegian smoked salmon with of mixed salad, onions and mustardsauce with dill

Hollandse garnalen
Timbaaltje van Hollandse garnaaltjes met frisée salade en whiskysaus € 11,50
Timbale of northsea shrimps with curly salad, and whiskeysauce

Makreel
Tartaar van gerookte makreel met rode uiencompote € 9,70
Tartare of smoked mackerel with compote of red onions

Rundercarpaccio Harry's bar
Dun gesneden runderlende verrijkt met Grana Padano kaas en rucola € 9,95
Carpaccio of beef with Grana Padano cheese and Arugula

Prosciutto di parma
Flinterdun gesneden Parmaham op een salade van Galia meloen en rookspek € 11,00
Thin slices of Parma ham on top of salad of alia melon and smoked bacon

Vitello tonato
Dun gesneden licht gegaarde kalfslende met tonijn mayonaise € 11,00
Thin slices sirloin of veal with tunny mayonnaise

Volendamse Visschotel (twee personen)
Met gerookte paling, gerookte zalm en Hollandse garnalen p.p. € 12,50
Fishplate: smoked eel, smoked salmon and Northsea shrimps

SALADES

Salade Niçoise
Mediterrane tonijnsalade van verse tonijn met uitjes, haricots verts, olijven en tomaatjes € 14,50
Salade niçoise;French beans, fresh tuna fish, onions and tomato

Caesar salade
Romaanse salade met kip, Parmezaanse kaas, ansjovis en een caesardressing € 9,75
Roman salad with chicken meat, anchovy, Parma cheese and Caesar dressing

Noord-Hollandse geitenkaas
Gefrituurde geitenkaas balletjes op een salade van appel en rozijnen en een honig dressing € 9,25
Croquettes of goat cheese on top of apple and raisins with honey dressing

Alle voorgerechten worden geserveerd met warme broodjes en roomboter
All entrees are served with warm rolls and butter

SOEPEN
SOUPS

Pittige Franse uiensoep
Pittige Franse uiensoep met een korst van oude kaas € 4,50
French onion soup gratinated with old cheese

Pomodori tomatensoep
Pomodori tomatensoep met room en knoflookcrouton geserveerd € 4,50
Cream soup of pomodori tomatoes served with garlic crouton

Crèmesoep met champignons
Mushroom cream soup € 4,50

Biologische groentesoep met rundvlees
Biologic vegetable soup with beef meat € 5,75

WARME VOORGERECHTEN
WARM ENTREES

Black-tiger shrimp's
Twee spiesjes van grote garnalen met een BomBali saus € 13,75
2 spears with big shrimps and BomBalisauce

Salade halve kreeft
Lauwwarme kreeft geserveerd op een salade van julienne van rauwkost en citrus dressing € 17,50
Half a luckwarm lobster on top of julienne raw vegetables and lemon dressing

Martinus

HOOFDGERECHTEN
MAIN COURSES

VLEESGERECHTEN

	Small	Medium
Wiener schnitzel		
Schnitzel met naar keuze stroganoff-, room- of pepersaus *Scallop Vienna style with at choice; sauce Stroganoff, cream sauce or pepper sauce*	€ 11,95	€ 15,95
Cordon bleu Parisiènne		
Varkenshaas gevuld met honingham, salie, gesmolten roombrie en rode wijnsaus *Fillet of pork stuffed with ham, sage, melted brie cheese and red winesauce*		€ 16,75
Duitse biefstuk (BIO)		
Biologisch rundertartaar met gebakken uien, champignons en rode wijnsaus *Biologic beefsteak tartare fried with onions, mushrooms and served with red winesauce*	€ 11,95	€ 15,95
Klassieke kalfslever		
Gebakken kalfslever met gebakken spek, uien en champignons *Fried Calf's liver with onions, bacon and mushrooms*	€ 11,50	€ 14,50

Tournedos:

In de boter gebakken biefstuk van de haas *Tenderloin*		€ 19,95
Katwoude: gebakken uien, champignons en saus naar keuze *with onions, mushrooms and sauce at choice*	supplement	€ 1,95
Roquefort: gegratineerd met boeren-schimmelkaas *gratinated with Roquefort cheese*	supplement	€ 1,95
Land and sea: Met een in de oven gegaarde halve kreeft en bearnaisesaus *with half a lobster braised in the oven and béarnaisesauce*	supplement	€ 9,95

Kalfsukade

Op een crème van doperwten met een kalfsjus € 17,50
Shoulder of veal on mash of peas with calf's gravy

Baron de boeuf (2 pers.)

Dubbele haasbiefstuk, aardappelgarnituur, champignons, uien en 2 sauzen naar keuze € 22,95 p.p.
Baron of beef with potato, mushrooms, bacon, onions and two sauces at choice

VISGERECHTEN

	Small	Medium
Kabeljauw		
Op de huid gebakken kabeljauw met aardappelpuree, spitskool en choronsaus *Cod fried on the skin with potato mash, point cabbage and sauce Choron*	€ 13,25	€ 18,50
Noorse zalm		
Gegrilde zalmfilet op een bedje van spinazie met kappertjes en bearnaisesaus *Grilled Norwegian salmon on top of spinach with capers and bearnaisesauce*	€ 11,95	€ 15,95
Catch of the day		
Dagelijks wisselende visspecialiteit, de bediening informeert u graag *Fish speciality of the day*	dagprijs	
Sole à la meunière		
In de roomboter gebakken Noordzeetong met amandelen en peterselie *Dover sole fried in butter with almonds and parsley*		€ 29,95
Zeebanket (2 pers)		
Een bonte selectie van dagverse vissoorten met diverse sauzen *Selection of fresh fish with various sauces*	p.p.	€ 25,00
Sliptongetjes		
Gebakken sliptong Volendammer wijze met stamppotje van rode kool, butter en eek *Fried baby soles with hotchpotch of red cabbage and "Butter en Eek"*	€ 14,75	€ 19,95
Gegrilde Tonijn		
Rosé gebakken tonijnmoot gemarineerd met sesamzaden en oestersaus *With sesame marinated and rose grilled slice of tunny served with oystersauce*	€ 14,75	€ 21,75
Kreeft a la Thermidor		
Verse kreeft uit eigen homarium, uit de oven met crème fraîche, dragon en Parmezaanse kaas *Oven-baked Lobster with crème fraîche, tarragon and Parmacheese*		€ 25,75

Martinus

PASTA'S
NOODLES

Fettucini roquefort
Verse Italiaanse pasta met roquefort kaas, crème fraîche en shi-takes — € 13,50
Italian fresh noodles with Roquefort cheese, crème fraîche and shi-takes

Spaghetti verdura grill
Verse spaghetti met gehakte peterselie, gegrilde groente en olijfolie — € 12,75
Fresh spaghetti with grilled vegetables, hashed parsley and olive oil

Spaghetti Bolognese
Verse spaghetti met classic bolognesesaus en parmezaankaas — € 10,75
Fresh spaghetti with Parmesan cheese and classic bolognesesauce

GRILLGERECHTEN
GRILL PLATES

	Small	Medium
Spare-Ribs		
Gemarineerde spareribs geserveerd met twee koude sauzen en kruidenboter *Marinated spare ribs with two cold sauces and spiced butter*	€ 13,00	€ 16,00
Mixed grill		
Selectie van diverse soorten vlees geserveerd met kruidenboter en twee koude sauzen *Selection of meat with spiced butter and two sauces*		€ 18,75
Ribeye		
Ribeye met Choronsaus en geroosterde cherrytomaatjes op een stampotje van opperdoes aardappels en biologische tuinkruiden *Ribeye Choron with grilled cherry tomatoes on potato mash and biologic spices*		€ 18,75
Cheeseburger		
Hamburger van gegrilde biologische rundertartaar met gebakken uien, spek, kaas en tomaat. met friet en mayonaise *Biologic tartare of beef with onions, bacon, cheese, tomato, French fries and mayonnaise*		€ 13,50
Kipfilet		
Kipfilet met in de wok gebakken groenten en een Balinese kerriesaus *Chickenfillet with wokked vegetables and curry sauce Bali style*	€ 11,50	€ 14,50

NAGERECHTEN
DESSERTS

Café Glacé
Vanille-ijs met koffie, slagroom en een scheutje Tia Maria — € 4,75
Vanilla ice, coffee, Tia Maria and whipped cream

Seniorenijsje
Vanille-ijs met vruchten en slagroom — € 4,25
Vanilla ice with fruit and whipped cream

Dame Blanche
Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom — € 4,75
Vanilla ice with chocolate sauce and whipped cream

Coupe Mont Blanc
Vanille-ijs met advocaat, chocoladesaus en slagroom — € 4,75
Vanilla ice with advocaat, chocolate sauce and whipped cream

Sorbet
Klassieke sorbet met vruchtjes, vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom — € 4,75
Sorbet with fruit, vanilla ice, strawberry sauce and whipped cream

Brownie
Warme chocolade brownie met chocolade-ijs en vanillesaus — € 5,95
Hot chocolate browny with chocolate ice and vanilla sauce

Cheesecake
Huisgemaakte cheesecake met een compote van aardbeien — € 4,95
Home made cheesecake with strawberry compote

Tiramisu
De welbekende Italiaanse lekkernij — € 4,95
Tiramisu, the Italian titbit

Crème Brûlée
Gekaramelliseerde pudding met vanille-ijs — € 5,95
Caramel pudding with vanilla ice

Banane Royale
Verse banaan met vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom en amandelschaafsel — € 4,75
Vanilla ice with banana, chocolate sauce, whipped cream and almond shavings

Kaasplankje "Bourgondische Lifestyle"
Met ambachtelijke boerenkazen,vijgenchutney en dadelbrood — € 7,50
A board with farmer's cheese, chutney of figs and date bread

Maximus

MENU D'AMBIANCE

Driegangen keuzemenu diner / *Three course dinner menu* p.p € 27,50

VOORGERECHTEN
ENTREES

Salade van verse en gerookte zalm
Salad of fresh salmon and smoked salmon

Timbaaltje van Noorse garnalen met knoflookdressing en crouton
Timbale of Norwegian shrimps with garlic dressing and crouton

Zoete meloen met Ardennen ham en een bonte salade
Melon with Ardennen smoked ham und mixed salad

Dun gesneden runderfilet
Thinly sliced fillet of beef

Een selectie van vijf kleine voorgerechtjes
Selection of five small entrees

HOOFDGERECHTEN
MAIN COURSES

Gegrilde Gamba's met knoflook en limoen
Grilled gambas with garlic and lime

Atlantisch neustongfilet met tuinkruidenmousseline
Atlantic fillet of sole with herbs mousseline

Dagelijks wisselende visspecialiteit
Fish speciality of the day

Klassieke Holsteiner Schnitzel met saus naar keuze
Classic Holstein scallop with sauce at choice

Medailons Waterland's rund
Medailons Waterland's beef

Gegrilde kuikenborst met dragonsaus
Grilled pulletbreast with tarragon sauce

NAGERECHTEN
DESSERTS

Vanille ijs met slagroom
Vanilla ice whith whipped cream

Crème catalane

Kaasplateau
Cheese tray

KINDERMENU
CHILDREN MENU

VOORGERECHTEN
ENTREES

Meloen
Klein portie heerlijk zoete meloen met Serranoham en salade € 4,25
Melon with Serrano ham and salad

Gerookte zalm
Klein portie Schotse zalm met warme broodjes € 5,50
Scotch smoked salmon with hot rolls

Kopje soep
Soep naar keuze (groenten, tomaten, champignons of uiensoep) € 3,75
Soup at choice (vegetable, tomato, mushroom or onion)

HOOFDGERECHTEN
MAIN COURSES

Hoofd gerechten / *Main courses* € 5,25

Spaghetti Bolognese met Parmezaanse kaas
Spaghetti with Parma cheese and bolognaisesauce

Keuze uit hamburger (runderburger), visstick, kroket, frikandel, kipsaté met satésaus, kipnuggets (5 stuks), kaassoufflé of schnitzel
Geserveerd met friet, appelmoes, ketchup en mayonaise
At choice: Hamburger (beef), Fishstick, Croquette, Frikandel (Dutch), Chicken spear with peanut sauce, Chicken nuggets (5), Cheese souffle or Scallop of pork
Sserved with French fries, apple sauce, tomato ketchup and mayonnaise

NAGERECHTEN
DESSERTS

Kinderbeker
Child cup € 2,95

Raketje
Popsicle € 1,75

DRANKEN / DRINKS

FRISDRANKEN/**SOFT**DRINKS

Flesje Pepsi cola / *Regular Coke*	€	2,35
Flesje Pepsi cola light / *Diet Coke*	€	2,35
Flesje 7-Up	€	2,35
Flesje Bitter Lemon	€	2,35
Flesje Sisi Sinas / *Orange soda*	€	2,35
Flesje Lipton Ice	€	2,35
Flesje tonic	€	2,35
Flesje Spa Barissant	€	2,35
Flesje Spa Reine	€	2,35
Flesje Rivella	€	2,35
Flesje Ginger Ale	€	2,35

APERITIEVEN/APERATIVES

Ricard	€	3,25
Pernod	€	3,25
Campari	€	3,25
Sherry Dry/Medium	€	3,10
Martini Wit / *white*	€	3,10
Martini Rood / *red*	€	3,10
Martini Dry	€	3,10

BIEREN/BEERS

Glas Bavaria	€	2,45
Pul Bavaria	€	4,20
Fles Bavaria Malt	€	2,80
Fles Bavaria Oud Bruin	€	2,80
Fles Bavaria wit bier 0%	€	2,80
Fles Swinkels	€	3,65
Fles Heineken	€	2,90
Beugelfles Grolsch	€	3,85

SPECIALE BIEREN/BEERS

Trappist Dubbel	€	3,90
Trappist Trippel	€	3,90
Trapist Blond	€	3,90
Witte trapist	€	3,90
Fles Duvel	€	3,90
Fles Palm	€	3,40
Fles rose bier	€	3,40

VRUCHTENSAPPEN/JUICES

Verse jus d'Orange / *Fresh Orange juiche*	€	3,10
Flesje tomatensap / *Tomato juiche*	€	3,10
Flesje appelsap / *Apple juiche*	€	2,35
Flesje druivensap / *Grapes juiche*	€	2,35

BRONWATER

Spa blauw, 75 cl	€	4,95
Spa rood, 75 cl	€	4,95
Fles "Join The Pipe"	€	1,00

liter leiding water waar van de netto opbrengst ten goede komt aan stichting Join the pipe

ZUIVEL/DIARY

MelkMelk / *Milk*	€	2,25
Karnemelk / *Buttermilk*	€	2,25
Chocomelk / *Cold Chocolade*	€	2,40
Fristi	€	2,40

BIOLOGISCHE/ORGANIC

Jus d'Orange / *Orange juice*	€	3,10
Appelsap-aardbeiensap/*apple-strawberry*	€	3,10
Fles De Natte (Amsterdams bier)/*beer*	€	3,90
Mas Comtal rode wijn / *red wine*	€	3,90
Mas Comtal witte wijn / *white wine*	€	3,90
Mas Comtal rosé wijn / *rosé wine*	€	3,90
Papagayo run	€	4,50

BINNENLANDS GEDISTILLEERD/ DOMESTIC SPIRITS

Jonge jenever / *Young Gin*	€	2,65
Oude jenever / *Old Gin*	€	2,95
Bessenjenever / *Berry Gin*	€	2,50
Citroenjenever / *Lemon Gin*	€	2,50
Citroenbrandewijn / *Lemon Brandy*	€	2,50
Bokma jonge jenever / *Young gin*	€	2,95
Bols jonge jenever / *Young gin*	€	2,95
Coebergh bessenjenever / *Berry gin*	€	2,95
Berenburger	€	2,65
Jägermeister	€	2,65
Vieux	€	3,10
Korenwijn / *Corn gin*	€	3,10
Apfelkorn	€	2,95

LIKEUREN/SPIRITS

Malibu	€	3,65
Passoã	€	3,65
Safari	€	3,65
Pisang Ambon	€	3,65
Sambuca	€	4,00
Grand Marnier Rood / *Red*	€	4,00
Grand Marnier Geel / *Yellow*	€	4,00
D.O.M. Benedictine	€	4,00
Drambuie	€	4,00
Amaretto di Saronno	€	4,00
Tia Maria	€	4,00
Baileys	€	3,45
Cointreau	€	4,00
Kahlua	€	4,00
Crème de Cassis	€	3,10

WHISKEYS

Famous Grouse	€	4,00
Justerini & Brooks	€	4,00
Glenfiddch 12 Years	€	5,00
Chivas Regal 12 Years	€	5,00
Johnny Walker Black	€	5,50
Johnny Walker Red	€	4,50
Ballentines	€	4,00
Jameson		

BOURBON

Jack Daniels	€	4,50
Four Roses	€	4,50

COGNACS/BRANDIES

Joseph Guy VS	€	4,35
Remy Martin VS	€	4,35
Hennessy VS	€	4,35
Remy Martin VSOP	€	5,50
Courvoisier VSOP	€	5,50
Martell VSOP	€	5,50
Armagnac	€	4,50
Calvados	€	4,50

SPIRITS

Gordon's gin	€	4,25
Smirnoff wodka	€	4,25
Bacardi	€	4,25
Bacardi Lemon	€	4,25
Tiquila El Jimador	€	4,50

KOFFIE/COFFEE

Koffie / *Coffee*	€	2,15
Thee / *Thea*	€	2,10
Cappuccino	€	2,25
Espresso	€	2,00
Koffie Verkeerd / *Coffee Latte*	€	2,25
Latte Machiatto	€	2,40
Warme chocomelk met slagroom/ *Hot Chocolate with wipped cream*	€	2,65