

SAISONALES AUSWAHLMENÜ

39,50

VORSPEISEN

Mild Geräucherter Lachs

Kräuterkruste | Avocado-creme | süß-sauer eingelegte Gurke | Limetten-Koriander-Mayonnaise

Tomatentatar

Burrata | Schalotte | Petersilie | Kapern | Pappadum | Pistazienpesto

Iberico-Schinken

Wassermelone | Feta | Rucola | geräucherte Mandeln | rote Zwiebel | Balsamico

HAUPTGERICHTE

Lachs

Asiatische Glasur | Kokos-Limetten-Reis | Bimi | Buchenpilze | knuspriger Nori

Spareribs

Jack Daniel's-Marinade | geröstete Tomate | Gurkensalat

Tagliatelle mit Pistazienpesto

Burrata | gegrillte Zucchini | geröstete Kirschtomaten | Pistazien-Crumble

NACHSPEISE

Joghurt-Passionsfrucht-Mousse

Mangokompott | Baiser | Cantuccini

Erdbeerparfait

Kuchen | Lemon-Curd-Creme | weißer KitKat-Crunch

In unserer Küche arbeiten wir mit Allergenen. Haben Sie eine Nahrungsmittelallergie?
Bitte teilen Sie dies unseren Kollegen mit, damit wir dies mit der Küche abstimmen können.





MITTAGESSEN

BROT

Bitte wählen Sie: Braun | Weiß | Dinkel

Räucherlachs Avocado-creme gekochtes Ei rote Zwiebel gemischter Salat	15,00
Carpaccio Reypenaer Käse Pesto Trüffelmayonnaise gemischte Samen Rucola rote Zwiebel	14,00
Club Sandwich Huhn Parmaschinken Eiersalat junger Käse Gewürz Mayonnaise Nacho Chips	15,00
Strammer Max 3 Spiegeleier Wahl aus: Käse, Schinken, Speck und/oder Roastbeef	13,00
Bauernomelett Gemüse Speck	12,25
Omelett Lachs Spinat	14,00
Holländische Fleischkroketten Senf	12,00
Gemüsekroketten Senf	12,00

SPECIALS

Naanbrot Hähnchen marinierte Hähnchenschenkel römischer Salat Sojasprossen Avocado knusprige Zwiebel sesamketjap Mayonnaise	15,25
Panuzzo Vitello Tonnato Kalbsfrikandeau Feldsalat Kapern Thunfischmayonnaise	16,00
Ciabatta Roastbeef Rucola Gewürzgurke Avocado Kräutermayonnaise	14,00



MITTAGSBROT

Klassisch Suppe nach Wahl | Sandwich Strammer Max mit Schinken | Rindfleischkrokette | Senf

15,²⁵

Deluxe Suppe nach Wahl | Sandwich Carpaccio | Garnelenkroketten | Limettenmayonnaise 17,⁰⁰

Vegetarier  Suppe nach Wahl | Sandwich Hummus und gegrilltes Gemüse | Gemüsekrokette

14,⁵⁰

SALATE

serviert mit Brot und Butter

Caesar-Salat knuspriges Hähnchen | römisches Salat | Tomate | Croutons | Parmesankäse | gekochtes Ei | gurke | Caesardressing

17,⁰⁰

Kimchi-Bällchen  Mesclun | Quinoa | Paprika | Karotte | geröstete Süßkartoffel | Curry-Dressing

15,⁰⁰

Thunfisch-Tataki Mesclun | Sesam | Avocado | Kirschtomaten | grüne Bohnen | Wasabi-Creme

16,⁰⁰

Rindersteakspitzen Mesclun | Grüner Spargel | Buchenpilze | Radieschen | Parmesan | getrocknete Tomaten | Chipotle-Creme

16,⁰⁰





POKÉ BOWLS

Sushireis | Avocado | Gurke | Sojasprossen | Tomate | Edamame | Mango

Wählen Sie Ihr Lieblings-Topping:

Asiatisch marinierte Hähnchenschenkel | asiatische Mayonnaise 16,⁰⁰

Frischer Lachs | Limettenmayonnaise 18,⁰⁰

 Falafel | Sriracha-Mayonnaise 15,⁰⁰

SUPPEN

serviert mit Brot und Butter

Tomatensuppe hähnchenhackbällchen 8,⁰⁰

Paprikasuppe Käse-Zwiebel-Croûton 8,⁰⁰

Tom Kha Kai Hähnchen | Kokosmilch | Buchenpilze | Frühlingszwiebel 8,⁵⁰

VORSPEISE

Brot mit Aufstrich  Sauerteigbrot | Tapenade | Aioli | Kräuterbutter 7,²⁵

Rindercarpaccio Reypenaer Käse | Rucola | Pesto | Trüffelmayonnaise | gemischte Samen | rote Zwiebel 14,⁷⁵

Vitello Tonnato Kalbsfrikandeau | Feldsalat | Kapern | Focaccia-Croûton | Thunfischmayonnaise 14,⁷⁵

Pikante Garnelen Knoblauch | rote Chili | Brot | Petersilie 14,⁷⁵

Mild Geräucherter Lachs Kräuterkruste | Avocadocreme | süß-sauer eingelegte Gurke | Limetten-Koriander-Mayonnaise 14,⁵⁰

Tomatentatar  Burrata | Schalotte | Petersilie | Kapern | Pappadum | Pistazienpesto 13,⁷⁵

Iberico-Schinken Wassermelone | Feta | Rucola | geräucherte Mandeln | rote Zwiebel | Balsamico 15,²⁵



HAUPTGANG

Unsere Hauptgerichte werden mit Pommes, Mayonnaise und Apfelmus serviert.

FISCHGERICHTE

Lachs Asiatische Glasur | Kokos-Limetten-Reis | Bimi | Buchenpilze | knuspriger Nori 25,⁷⁵

Traditionelle Miesmuscheln Knoblauchsauce | Cocktailsauce 23,⁵⁰

Fischvariation Lachs | Dorade | Garnelenspieß | grüner Spargel | Paprika | Schalotten-Weißweinsauce 25,⁰⁰

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Pistazienpesto 🌱

Burrata | gegrillte Zucchini | geröstete Kirschtomaten | Pistazien-Crumble 21,⁵⁰

Gebratener Spitzkohl 🌱

Süßkartoffelcreme | geräucherte Mandeln | Paprika-Limetten-Sauce 18,⁵⁰

Falafelburger 🌱 römisches Salat | rote Zwiebel | Avocado | Gurke | Tomate | Sriracha-Mayonnaise | Süßkartoffelpommes 19,⁵⁰

FLEISCHGERICHTE

Hähnchen-Sate mariniertes Hähnchenspieß | knusprige Zwiebeln | Garnelencracker | gebratenes Gemüse | Saté-Sauce 21,⁷⁵

Hähnchen-Burger knuspriges Hähnchen | Chili-Mayonnaise | Mango | Avocado | Paprika | römisches Salat | Pommes 21,⁰⁰

Klassischer Hamburger 100 % Angus Rindfleisch | Barbecue-Sauce | Old Amsterdam Käse | Tomaten | römisches Salat | karamellisierte Zwiebeln | Pommes 23,⁰⁰

Schnitzel Zitrone | gepuffte Kirschtomaten | grüne Bohnen mit Speck | Champignonrahmsauce 21,⁷⁵

Schweinefilet Austernpilze | Zwiebel | Zucchini | Hasselback-Kartoffel | Champignonrahmsauce 23,⁷⁵

Schweinebauch mit Koreanischer BBQ-Glasur Geröstete Corn Ribs | Reis | Rote Chilischote | Sesam 28,⁵⁰

Bavette Süßkartoffelcreme | Romanesco | geröstete Tomate | Chipotle-Paprika-Salsa 29,⁵⁰

Spareribs Jack Daniel's-Marinade | geröstete Tomate | Gurkensalat 27,⁵⁰

Rinderfilet Süßkartoffelcreme | Romanesco | geröstete Tomate | Rotweinsauce 34,⁷⁵



NACHSPEISEN

Joghurt-Passionsfrucht-Mousse	Mangokompott Baiser Cantuccini	9, ⁰⁰
Sticky Brownie	Himbeereis Pistazien-Crunch	9, ⁵⁰
Erdbeerparfait	Kuchen Lemon-Curd-Creme weißer KitKat-Crunch	8, ⁵⁰
Dame blanche	Vanilleeis Schlagsahne Warme Schokoladensauce	9, ⁰⁰
Walnuss & Advocaat	Walnusseis Eierlikör Schlagsahne	8, ⁵⁰
Van der Valk Sorbet	Sorbet-Eis Früchte Erdbeersauce Schlagsahne	9, ⁵⁰
Käseplatte	Gouda alter Käse Port Salut bleu d'auvergne harter Ziegenkäse Feigenbrot Chutney	12, ⁷⁵

KAFFEE SPEZIAL

Kuukse Kaffee ☑	Kaffee Cuijks Walnusslikör "Nootklökske" Schlagsahne	8, ⁵⁰
Irish Coffee	Kaffee Jameson-Whiskey Schlagsahne	8, ⁵⁰
Französischer Kaffee	Kaffee Grand Marnier Schlagsahne	8, ⁵⁰
Spanischer Kaffee	Kaffee licor 43 Schlagsahne	8, ⁵⁰
Italienischer Kaffee	Kaffee Amaretto Schlagsahne	8, ⁵⁰
Calypso-Kaffee	Kaffee Tia Maria Schlagsahne	8, ⁵⁰

SCHÖN ZUM KAFFEE

Baileys	5, ⁰⁰
Café Marakesh	5, ⁰⁰
D.O.M Benedictine	5, ⁰⁰
Drambuie	5, ⁰⁰
Frangelico	5, ⁰⁰
Kahlua	5, ⁰⁰
Nootklökske ☑	6, ⁰⁰
Tia Maria	5, ⁰⁰
Amaretto	5, ²⁵
Cointreau	5, ²⁵
Grand Marnier	5, ²⁵
Licor 43	5, ²⁵
Sambuca	5, ²⁵



GETRÄNKE

GIN TONIC

Terra Gin - Die Niederlande

Double Dutch Elderflower tonic | orange |
Rosmarin

14,⁵⁰

Hendrick's - Schottland

Double Dutch Indian tonic | Gurke

13,⁰⁰

Bombay Pressé London dry gin - England

Fever Tree Indian tonic | Zitrone

11,⁵⁰

Bombay Sapphire London dry gin - England

Royal Bliss tonic | Limette

8,⁵⁰

Gin Mare Mediterranean - Spanien

Fever Tree Mediterranean tonic | Wacholderbeeren |
Rosemarin |

15,⁰⁰

Beefeater pink gin - England

Double Dutch Indian tonic | rote Beeren

11,⁵⁰

Arduenna Organic Gin - Belgien

Fever Tree Indian tonic | Rosmarin | Zitrone

13,⁵⁰

COCKTAILS

Espresso Martini

Wodka | Kaffeelikör | Espresso

11,⁵⁰

Whisky sour

Whisky | Zitronensaft | Zuckersirup | veganes Protein

11,⁵⁰

Amaretto sour

Amaretto | Zitronensaft | Zuckersirup | veganes Protein

11,⁵⁰

Moscow Mule

Wodka | Ingwerbier | Limettensaft | Limette |
Minze

11,⁵⁰

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Sprudel |
Orangen

9,⁰⁰

Limoncello spritz

Limoncello | Prosecco | Zitrone | Minze

7,⁵⁰

Mojito

Rum | Limette | Sprudel | Minze

11,⁵⁰

Clover Club Gin | Himbeeren | Rose |
Amarena-Kirschen | veganes Eiweiß

11,⁵⁰

Pornstar martini Wodka | Vanille |
Passionsfrucht | Limette

11,⁵⁰

MOCKTAILS

Virgin Mojito Sprite | Limette |
Sprudelwasser | Minze

8,⁵⁰

Virgin Aperol spritz Crodino | Sekt 0% | orange

8,⁵⁰

Seedlip Garden - England alkoholfrei

Fever Tree Mediterranean tonic | Rosemarin | Orangen

7,⁵⁰

Seedlip Spice - England alkoholfrei

Fever Tree Indian tonic | Zitronen

7,⁵⁰

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Spa Wasser Sprudelwasser 25 cl	2,90
Stilles Wasser Sprudelwasser 75 cl	3,95
Cola cola zero Fanta Cassis Sprite	3,20
Fuze Tea sparkling lemon black tea	3,20
Fuze Tea Green mango chamomile	3,20
Fuze Tea Peach Hibiscus	3,20
Rivella	3,50
Royal Bliss Bitter Lemon Ginger Ale tonic	3,50
Fever Tree Indian tonic	6,00
Fever Tree Mediterranean tonic	6,00
Double Dutch Indian tonic	5,00
Double Dutch Elderflower tonic	5,00
Double Dutch ginger beer	5,00

milchprodukte

Fristi Kakao	3,20
Milch Buttermilch	2,90

säfte

Tomatensaft	3,50
Apfelsaft 'de Appelear'	3,90
Frischer Orangensaft	4,50

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Espresso	3,10
Cappuccino	3,50
Latte Macchiatto	3,75
Chai Latte	4,25
Kaffee umgekehrt	3,75
Koffeinfreier Kaffee	3,10
Heiße Schokolade	3,50
Tee	3,10
Frischer Minztee mit Honig	3,75
Frischer Ingwertee mit Orange	3,75
Gebäck	4,50
Topping karamell- oder Vanillesirup	+0,50
Soja-, Hafer- oder Mandelmilch	+0,50
Schlagsahne	+0,50

BIER

Swinckels'	25 cl 50 cl 3,50 6,50
Heineken	4,00
Palm	4,00
Cornet	6,50
Omer	4,75
La Chouffe	6,00
't IJ Zatte tripel	5,75
't IJ IJwit	5,75
Weihenstephaner	30 cl 50 cl 4,75 7,00
La Trappe Witte Trappist	5,00
La Trappe Blond	5,50
La Trappe Dubbel	5,50
La Trappe Isid'Or	6,00
La Trappe Tripel	6,00
La Trappe Quadrupel	6,50
Brewdog Punk IPA	6,50
Bavaria Radler Lemon 2.0	3,75
Liefmans	4,50
Corona	4,50

ALCOHOLFREI

Bavaria IPA 0.0	3,75
Swinckels' 0.0	4,25
Bavaria Radler 0.0	3,50
Bavaria Wit 0.0	3,50

MAASDORST-BIERE

Maasdorst, regionales Craft-Bier, gebraut am Ufer der Maas. Geprägt durch den robusten Charakter von Urgebiet des Maashorst.

Weizent 30cl	7,95
Blonde Buizerd 30cl	7,95
Tripel Tauros 30cl	8,50
Ipaardje 30cl	8,50



WEINKARTE

FUNKELND

M Selection Cuvée Prestige	4, ⁷⁵ 23, ⁵⁰
Venetio Murrina prosecco doc Glera Veneto Italien	6, ⁰⁰ 28, ⁵⁰
Briza del Mar Cava Brut Spanien	6, ⁵⁰ 32, ⁵⁰
Moët & Chandon Champagne Brut Impérial	85, ⁰⁰
Pommery Champagne Brut Silber	85, ⁰⁰
Pommery Champagne Brut Rosé	99, ⁰⁰

ROSE

M Selection Rosé Hauswein	4, ⁷⁵ 22, ⁵⁰
Pasqua 11 Minutes Rosé Carmenere Corvina Syrah Italien	43, ⁵⁰
Favori Méditerranée Rosé Grenache Noir, Cinsault en Carignan Frankreich	6, ⁵⁰ 30, ⁵⁰

UNSEREM EIGENEN WEINBERG

Terra Ceuclum Solaris

Wir sind stolz darauf, unseren Weißwein Terra Ceuclum zu präsentieren!
Es ist ein trockener, vollmundiger Wein mit Aromen von reifen Früchten
und Blumen mit frischem, langem Abgang.

7,⁰⁰ | 30,⁵⁰



WEISSWEIN

FRISCH UND FRUCHTIG

M Selection | Sauvignon blanc | Hauswein

4,⁷⁵ | 22,⁵⁰

Botania | Verdejo | Rueda | Spanien

5,⁵⁰ | 27,⁵⁰

Pouilly-Fumé | Saint-Andelain | Sauvignon Blanc | Frankrijk

42,⁵⁰

Altobello | Pinot Grigio | Italien

5,⁷⁵ | 27,⁰⁰

Malvasía de Sant Jaume Blanco | Malvasia-Merseguera | Spanien

6,⁵⁰ | 32,⁵⁰

Domaine Gayda | Cépage | Viognier | Frankreich

5,⁰⁰ | 25,⁰⁰

Sonsierra Tempranillo Blanco | Tempranillo | Spanien

6,⁰⁰ | 27,⁵⁰

WEICH UND VOLLMUNDIG

M Selection | Chardonnay | Hauswein

4,⁷⁵ | 22,⁵⁰

Domaine Gérald Talmard | Macon Blanc Uchizy | Frankreich

37,⁵⁰

ROC l'Abbaye | ROC Chenin Blanc | Frankreich

6,⁰⁰ | 28,⁰⁰

Noble Vines | 446 | Chardonnay | Amerika

37,⁵⁰

Patriarche | Meursault | Frankreich

82,⁹⁵

Jean-Max Roger Sancerre Vieilles Vignes | Sauvignon Blanc | Frankreich

45,⁰⁰





ROTWEIN

GESCHMEIDIG UND FRUCHTIG

M Selection Merlot Hauswein	4, ⁷⁵ 22, ⁵⁰
Domaine de la Clapière Gatefer Rouge Frankreich	32, ⁵⁰
Pinot Noir VDF Frankreich	7, ⁰⁰ 36, ⁰⁰
Staphyle Premium Malbec Mendoza (Luján de Cuyo) Argentinien	6, ⁰⁰ 30, ⁰⁰

ROBUST UND KRAFTVOLL

M Selection Cabernet Sauvignon Hauswein	4, ⁷⁵ 22, ⁵⁰
Constantia Glen Five Westkap Südafrika	57, ⁵⁰
Casajus Ribera del Duero Spanje	49, ⁵⁰
Sonsierra Reserva Rioja Spanien	39, ⁵⁰
Châteauneuf-du-Pape Rhône-Region Frankreich	100, ⁰⁰
Noble Vines 337 Cabernet Sauvignon Amerika	37, ⁵⁰
Sin Complejos Tinta de Toro Spanien	7, ⁰⁰ 39, ⁰⁰



SÜSS UND SÜFFIG

M Selection | Moelleux | Hauswein süß

4,⁷⁵ | 22,⁵⁰

**Weltevrede Estate | Ouma se Wyn |
Südafrika**

6,⁰⁰ | 30,⁰⁰

**Weltevrede Estate | Oupa se Wyn |
Südafrika**

6,⁰⁰ | 30,⁰⁰

PORT

Barros | White Port | Portugal

5,²⁵

Barros | Ruby Port | Portugal

5,²⁵

Barros | Tawny Port | Portugal

7,⁰⁰

ALCOHOLFREI

Crodino

6,⁰⁰

Light Live | Rosé

4,⁹⁵

Light Live | Funkelnd Weiss

4,⁹⁵

Light Live | Weiss | Chardonnay

4,⁹⁵

Michel Schneider | Rot | Cabernet Sauvignon

4,⁹⁵

WHISKY

blended Scotch whisky

Ballantines

5,⁰⁰

Johnnie Walker Red

5,⁰⁰

Clan McGregor

5,⁵⁰

Dimple

5,⁵⁰

Famous Grouse

5,⁵⁰

J&B

5,⁵⁰

Chivas Regal 12 years

6,⁰⁰

Johnnie Walker Black

7,⁰⁰

Dewars whisky 12 years

7,⁵⁰

bourbon VS

Four Roses

5,⁵⁰

Jim Beam

5,⁵⁰

Jack Daniels

5,⁵⁰

single malt Scotch whisky

Glenfiddich 12 years

9,⁵⁰

Aberfeldy 12 years

9,⁵⁰

blended Irish whisky

Jameson

5,⁰⁰

COGNAC

Cles de ducs Armagnac

6,⁰⁰

Calvados

5,⁵⁰

Courvoisier

6,⁰⁰

Joseph Guy

6,⁰⁰

Hennesy

6,⁵⁰

Remy Martin VSOP

7,⁵⁰

Martell VSOP

7,⁵⁰

RUM

Bacardi Añejo Cuatro

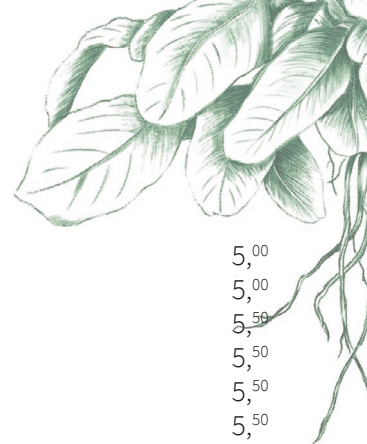
5,⁷⁵

Bacardi Carta Blanca

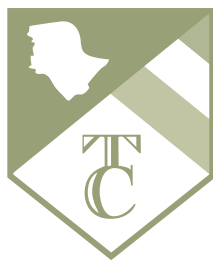
5,⁰⁰

Bacardi Black

5,⁰⁰



WEIN AUS UNSEREM EIGENEN WEINBERG



Im Jahr 2014 verwirklichten Fred und Arda van der Valk (dritte Generation) ihren Traum und ihre Leidenschaft und legten hier in Cuijk einen Weinberg an. Der Weinberg besteht aus 1.500 Rebstöcken, die auf zwei Parzellen rund um das Hotel verteilt sind.

2017, drei Jahre später, wurde die erste Weinlese mit Familie und Freiwilligen organisiert. Einige Monate später wurden die ersten Flaschen Terra Ceuclum abgefüllt. Es folgte ein akribischer Prozess, um den Wein auf die nächste Stufe zu heben - eine passende Aufgabe für Arda als Vinologe. Die Skepsis wich dem Lob. Und 2018 konnte die harte Arbeit mit der Goldmedaille bei der AWC-Bewertung in Wien belohnt werden (Silber 2020 und 2022).

Terra Ceuclum Wein wird aus der Solaris-Traube hergestellt. Sie ist eine Rebsorte, die früh reift. So wird sichergestellt, dass die Trauben genügend Zucker für Geschmack und Alkohol entwickeln und von Natur aus wenig Säure haben.

Der Terra Ceuclum Solaris ist ein trockener, vollmundiger Wein mit Aromen von reifen Früchten und Blumen und einem frischen, langen Abgang.
Probieren Sie unseren Wein vom eigenen Weinberg:

GLAS TERRA CEUCLUM
Cuijk, Niederlande | Solaris € 7,00

FLASCHE TERRA CEUCLUM
Cuijk, Niederlande | Solaris € 30,50