



VERRASSEND GENIETEN!

Welkom bij HOOM, thuis bij Van der Valk. HOOM is een knipoog naar de visie op gastvrijheid van oprichters Martin en Rie van der Valk in 1939. Met hard werken en een gastvrije, huiselijke aanpak streven naar een thuisgevoel voor onze gasten. Wat u als gast ook wenst, ons team staat voor u klaar.

Voor wie wil genieten van (h)eerlijke gerechten, in een informele en huiselijke sfeer, van lunch tot diner, van ontbijt tot borrel, is bij Van der Valk Stein-Urmond aan het goede adres!

Met veel passie en liefde bereidt onze keukenbrigade, onder leiding van chef-kok Ben Creugers, verrassende en smaakvolle gerechten met veelal dagverse streek- en seizoensproducten.

Namens onze trotse medewerkers wensen wij u smakelijk eten!

Bram Luiten
4e generatie familie Van der Valk

DUURZAAMHEID

HOOM, thuis bij Van der Valk heeft duurzaamheid en oog voor dier en milieu hoog in het vaandel staan. Wij werken samen met leveranciers die op een duurzame en verantwoorde manier omgaan met natuurlijk bronnen.

Onze keukenbrigade werkt veelal met verse seizoensproducten, die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn. Zo zijn wij aangesloten bij Vis&Seizoen, deze stimuleert duurzame visconsumptie en visvangsten in het juiste seizoen.

SURPRISINGLY ENJOYING

Whatever you wish as a guest, our team is at your disposal at the appropriate distance. For those who want to enjoy delicious and honest dishes, in an informal and homely atmosphere, from lunch to dinner, from breakfast to drinks, Van der Valk Stein-Urmond is the place to be!

Our kitchen brigade, led by our chef Ben Creugers, prepares surprising and tasty dishes with mostly regional and seasonal products.

On behalf of our proud employees, we wish you a pleasant meal!

Bram Luiten
4th generation Van der Valk family

SUSTAINABILITY

HOOM, thuis bij Van der Valk, considers sustainability and an eye for animals and the environment of paramount importance. We work together with suppliers who deal with natural resources in a sustainable and responsible manner. Our kitchen staff usually work with fresh seasonal products, preferably from the region. We are affiliated with 'Vis&Seizoen', which stimulates sustainable fish consumption and fishing industry in the right season.



= Veganistisch gerecht / Vegan dish



= Wijnsuggestie / Wine suggestion



= Vegetarisch gerecht / Vega dish



= Biersuggestie / Beer suggestion

Heeft u een dieet of allergie, laat het ons weten | Please let us know if you have allergies or special dietary requirements

3-GANGEN MENU | 3-COURSE MENU

42 EURO

Onze chef-kok Ben Creugers heeft met zorg een 3-gangen menu voor u samengesteld met gerechten uit het seizoen.

Als u een arrangement heeft, kunt u uit dit menu een keuze maken. Het is ook mogelijk om à la carte te dineren met een arrangement, de receptie zal € 42 p.p. verrekenen met de gerechten die u kiest van de à la carte kaart.

Our chef Ben Creugers has carefully composed a 3-course menu for you with seasonal dishes.

If you have a dinner package, you can make a choice from this menu. It is also possible to dine à la carte with a package, the reception will then settle € 42 p.p. with the dishes you have chosen à la carte.

VOORGERECHTEN | STARTERS

POMPOENHUMMUS | PUMPKIN HUMMUS

Courgette | aubergine | pompoenpit | brioche

Courgette | eggplant | pumpkin seeds | brioche

 Pinot Grigio | Veneto | Italië | Cecilia Beretta

BLOEDWORST | BLACK PUDDING

Rode kool | gekaramelliseerde appel | oesterzwam | appelstroop

Red cabbage | caramelised apple | oyster mushroom | apple syrup

 RIS | Brouwerij De Fontein | Stein | Stout | 11%

KNOLSELDERIJSOEP | CELERIAC SOUP

Spek | bieslook

Bacon | chives

*Dit gerecht is ook **vegetarisch** te bestellen | *This dish can also be ordered **vegetarian***

RILETTE VAN GEKONFIJTE EEND | RILLETTE OF DUCK CONFIT

Cornichons | uien compote | zilverui | mosterd-dragonmayonaise

Cornichons | onion compote | pearl onion | mustard-dragon mayonnaise

 Merlot | Weltevrede Estate - Cherrychoc | Western Cape | Zuid-Afrika

GEROOKTE ZALM | SMOKED SALMON

Venkel | rode biet | gezouten citroen

Fennel | beetroot | salted lemon

 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda


HOOFDGERECHTEN | MAINCOURSES

MAANDGERECHT | MONTH SPECIAL

Informeer bij onze medewerkers welke special wij deze maand serveren
Please inform with our staff which special we serve this month

PEPERBIEFSTUK | PEPPER STEAK

Aardappelpuree | bloemkool | tomaat | rode wijnsaus
Mashed potato | cauliflower | tomato | red wine sauce

 Merlot | Weltevrede Estate - Cherrychoc | Western Cape | Zuid-Afrika

KABELJAUW | COD

Groene koolstampot | tomaat | paddenstoelen | witte wijnsaus
Green cabbage stew | tomato | mushrooms | white wine sauce

 Pinot Grigio | Veneto | Italië | Cecilia Beretta

STEAK VAN KNOLSELDERIJ | STEAK OF CELERIAC

Knolselderij | pompoen | paddenstoelen | rucola vinaigrette
Celeriac | pumpkin | mushrooms | rocket vinaigrette

 Tempranillo | Rioja | Spanje | Marqués de Cáceres


ZALM | SALMON

Pastinaak | spinazie | gezouten citroen | citroen-pepersaus
Parsnip | spinach | salted lemon | lemon-pepper sauce

 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

GOULASH

Gepofte aardappel | crème fraîche | gegrilde perzik
Baked potato | crème fraîche | grilled peach

 Malbec | Mendoza | Argentinië | Doña Paula Estate

NAGERECHTEN | DESSERTS

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER (+€4)

Chèvre Speculoos | Brugse Blomme | Brugge Oud | Munster | Val-Dieu Bleu | walnoot | druiven | kletzenbrood | dadel


Five cheeses | walnut | grapes | nut bread | dates

 Kopke | 10 year | Tawny | Douro | Portugal

CRÈME BRULÉE

Nougat ijs | slagroom

Nougat ice cream | whipped cream

 Pedro Ximenez | Nectar | Sherry | Cádiz | Spanje

PARFAIT VAN AMARETTO | AMARETTO PARFAIT

Bitterkoekjes | appelcompote

Macaroon | apple compote

 Weltevrede | Ouma Se Wyn | Dessertwijn | Robertson | Zuid-Afrika

VERS FRUIT MET SORBETIJS | FRESH FRUIT WITH SORBET ICE CREAM

Vers fruit | sorbet ijs | coulis van rood fruit

Fresh fruits | sorbet ice cream | red fruit coulis

 Weltevrede | Ouma Se Wyn | Dessertwijn | Robertson | Zuid-Afrika

APERITIEF | APERITIFS

UITGELICHTE APERITIEVEN

Cava – Per glas	5,8
Pineau des Charentes rood	5,5
Lillet Blanc met tonic	7

UITGELICHTE G&T

V2C ORANGE (NL) 1724 Tonic zoethout, sinaasappelzeste	15
--	----

TOUCAN GIN Fever Tree Elderflower appel, maraschinokers	14
--	----

SPRITZ

Fiero spritz	9
St-Germain spritz	9
Limoncello spritz	9
Aperol spritz	9
Arancello spritz	9
Martini Bellini spritz	9


APERITIEF HAPJES

2 OESTERS UMAMI III Frambozenazijn & sjalot limoen balsamicoazijn & appel <i>Raspberry vinegar & shallot lime balsamic vinegar & apple</i>	6
--	---

BROODPLANK DELUXE Rillettes van eend tonijnsalade baba ganoush brood <i>Rillettes of duck tuna salad baba ganoush bread</i>	12
---	----

SOEPEN | SOUPS

KNOLSELDERIJSOEP CELERIAC SOUP * Spek bieslook <i>Bacon chives</i> *Dit gerecht is ook vegetarisch te bestellen <i>This dish can also be ordered vegetarian</i>	9
---	---

TOMATENSOEP TOMATO SOUP  Tomaat crème fraîche <i>Tomato crème fraîche</i>	8
---	---

GEGRATINEERDE UIENSOEP GRATINATED ONION SOUP  Kaastoast bosui <i>Cheese toast spring onion</i>	10
--	----

VOORGERECHTEN | STARTERS

RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO 17
 Zongedroogde tomaat | olijf | hazelnoot | Parmezaan | truffelmayonaise | balsamico vinaigrette
Sundried tomato | olive | hazelnut | Parmesan | truffle mayonnaise | Balsamic vinegar vinaigrette
 🍷 Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre | Cotes de Provence | Frankrijk | 360 de Cavalier

BLOEDWORST | BLACK PUDDING 12
 Rode kool | gekaramelliseerde appel | oesterzwam | appelstroop
Red cabbage | caramelised apple | oyster mushroom | apple syrup
 🍷 RIS | Brouwerij De Fontein | Stein | Stout | 11%

GEROOKTE ZALM | SMOKED SALMON 15
 Venkel | rode biet | gezouten citroen
Fennel | beetroot | salted lemon
 🍷 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

CHEF'S SPECIAL 14

RILETTE VAN GEKONFIJTE EEND | RILETTE OF DUCK CONFIT
 Cornichons | uiencompote | zilverui | mosterd-dragonmayoniase
Cornichons | onion compote | pearl onion | mustard-dragon mayonnaise
 🍷 Merlot | Weltevrede Estate - Cherychoc | Western Cape | Zuid-Afrika

GEBRADEN KALFSMUIS | ROASTED SILVERSIDE VEAL 15
 Rode kool | quinoa | rode biet | rucola vinaigrette
Red cabbage | quinoa | beetroot | rocket vinaigrette
 🍷 Bobal Rosado | Jumilla | Spanje | Luna de Ana

POMPOENHUMMUS | PUMPKIN HUMMUS 🌱 13
 Courgette | aubergine | pompoenpit | brioche
Courgette | eggplant | pumpkin seeds | brioche
 🍷 Pinot Grigio | Veneto | Italië | Cecilia Beretta

DUO VAN GAMBA EN GARNAAL | DUO OF PRAWN AND SHRIMP 14
 Garnalenkroket | gamba | wakame | aioli
Shrimp croquette | prawn | wakame | aioli
 🍷 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

DUNGESNEDEN CHIOGGIABIET | THINLY SLICED CHIOGGI BEETROOT 🌱 11
 Quinoa | rode biet | paddestoel | artisjok | rucola vinaigrette
Quinoa | beetroot | mushroom | artichoke | rocket vinaigrette
 🍷 Pinot Grigio | Veneto | Italië | Cecilia Beretta

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Onze hoofdgerechten serveren wij inclusief bordgarnituur, frietjes en mayonaise.
Vraag onze bediening naar extra warme groenten, salade of gebakken aardappeltjes.
*Our main courses are served with garnish, fries and mayonnaise.
Ask our staff for extra warm vegetables, salad or fried potatoes.*

MAANDGERECHT | MONTH SPECIAL

Informeer bij onze medewerkers welke special wij van deze maand serveren
Please inform with our staff which special we serve this month

VARKENSPROCEUREUR | PORK NECK

Knolselderijpuree | courgette | paddenstoel | tomaat | saus van zwarte knoflook
Celeriac puree | courgette | mushroom | tomato | black garlic sauce

 Weltevrede Estate - Cherychoc | Merlot | Western Cape | Zuid-Afrika

23

KABELJAUW | COD

Groene koolstampot | tomaat | paddenstoelen | witte wijnsaus
Green cabbage stew | tomato | mushrooms | white wine sauce

 Pinot Grigio | Veneto | Italië | Cecilia Beretta

26

CHEF'S SPECIAL

29


KALFSRACK | RACK OF VEAL

Zuurkool stampot | paddenstoel | mosterdsaus
Sauerkraut mash | mushroom | mustard sauce

 Tempranillo | Rioja | Spanje | Marqués de Cáceres

BEEFBURGER


Spek | cheddar | little gem | uiencompote | augurk | uienringen | srirachamayonaise
Bacon | cheddar | little gem | onion compote | pickle | onion rings | sriracha mayonnaise

 Mestreechse Triepel | Brouwerij Klinker | Maastricht | Tripel | 8,5%

21

GAMBA'S | PRAWNS


Pasta | aglio e olio | sugar snaps | rucola
Pasta | aglio e olio | sugar snaps | rocket

 Chardonnay | G.I. Riverland | Australië | Arithmetics

28

SCHNITZEL


Rösti | bloemkool | tomaat | champignonsaus
Rösti | cauliflower | tomato | mushroom sauce

 Thorns Weizen | Brouwerij Thorns Wit | Thorn | Weizen | 5,7%

21

TOURNEDOS | BEEF TENDERLOIN

Pompoenpuree | aubergine | pastinaak | bearnaise saus
Pumpkin puree | eggplant | parsnip | bearnaise sauce

 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | Saint Émilion Grand Cru | Bordeaux | Frankrijk | Chateau Peymouton

34

ZEETONG DOVER SOLE (400GR.) Aardappelpuree venkel pastinaak geklaarde boter <i>Mashed potato fennel parsnip clarified butter</i> 🍷 Viognier Languedoc Frankrijk Domaine Gayda	45
SATÉ VAN KIPPENDIJ CHICKEN THIGH SATAY Kruidenrijst boontjes atjar kroepoek pinda satésaus <i>Herb rice beans atjar prawn crackers peanut satay sauce</i> 🍷 Gelaense Gallier Brouwerij Logister Geleen Blond 6%	23
STEAK VAN KNOLSELDERIJ STEAK OF CELERIAC  Knolselderij pompoen paddenstoelen rucola vinaigrette <i>Celeriac pumpkin mushrooms rocket vinaigrette</i> 🍷 Tempranillo Rioja Spanje Marqués de Cáceres	21
PEPERBIEFSTUK PEPPER STEAK Aardappelpuree bloemkool tomaat rode wijnsaus <i>Mashed potato cauliflower tomato red wine sauce</i> 🍷 Merlot Weltevrede Estate - Cherrychoc Western Cape Zuid-Afrika	26
RAVIOLI VAN POMPOEN PUMPKIN RAVIOLI Pompoen shiitake sugar snaps salieboter <i>Pumpkin shiitake sugar snaps sage butter</i> 🍷 Cabernet Sauvignon Colchagua Valley Chili Dos Camelidos	23
ZALM SALMON Pastinaak spinazie gezouten citroen citroen-pepersaus <i>Parsnip spinach salted lemon lemon-pepper sauce</i> 🍷 Viognier Languedoc Frankrijk Domaine Gayda	27
GOULASH Gepofte aardappel crème fraîche gegrilde perzik <i>Baked potato crème fraîche grilled peach</i> 🍷 Malbec Mendoza Argentinië Doña Paula Estate	24

SALADES | SALADS

CAESAR SALADE CAESAR SALAD Kippendij little gem spek Parmezaan ei tomaat komkommer croutons <i>Chicken thigh little gem bacon Parmesan egg tomato cucumber croutons</i> 🍷 Chardonnay G.I. Riverland Australië Arithmetics	18
SALADE VAL-DIEU BLEU VAL-DIEU BLUE SALAD Val-Dieu bleu rode biet oesterzwam artisjok gekonfijte sjalot honing <i>Val-Dieu blue beetroot oyster mushroom artichoke candied shallot honey</i> 🍷 Sauvignon Blanc Jumilla Spanje Barinas	19
SALADE GAMBA PRAWN SALAD Olijven tomaat komkommer gezouten citroen kappertje citrusdressing <i>Olives tomato cucumber salted lemon caper citrus dressing</i> 🍷 Chardonnay G.I. Riverland Australië Arithmetics	20

NAGERECHTEN | DESSERTS

KAASPLANKJE CHEESE PLATTER Chèvre Speculoos Brugse Blomme Brugge Oud Munster Val-Dieu Bleu walnoot druiven kletzenbrood dadel <i>Five cheeses walnut grapes nut bread dates</i> Kopke 10 year Tawny Douro Portugal	14
DAME BLANCHE Vanille ijs chocolade crumble van koek slagroom <i>Vanilla ice cream chocolate crumble of biscuit whipped cream</i> Pedro Ximenez Nectar Sherry Cádiz Spanje	9
CRÈME BRULÉE Nougat ijs slagroom <i>Nougat ice cream whipped cream</i> Pedro Ximenez Nectar Sherry Cádiz Spanje	11
KARAMELTAARTJE CARAMEL TARTLET Chocolate chip ijs gezouten karamel <i>Chocolate chip ice cream salted caramel</i> Weltevrede Ouma Se Wyn Dessertwijn Robertson Zuid-Afrika	10
PARFAIT VAN AMARETTO AMARETTO PARFAIT Bitterkoekjes appelcompote <i>Macaroon apple compote</i> Weltevrede Ouma Se Wyn Dessertwijn Robertson Zuid-Afrika	10
VERS FRUIT MET SORBETIJS FRESH FRUIT WITH SORBET ICE CREAM Vers fruit sorbet ijs coulis van rood fruit <i>Fresh fruits sorbet ice cream red fruit coulis</i> Weltevrede Ouma Se Wyn Dessertwijn Robertson Zuid-Afrika	10

SPECIALE KOFFIES | SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE Jameson	SPANISH COFFEE Licor 43	CALYPSO COFFEE Tia Maria	ITALIAN COFFEE Amaretto
FRENCH COFFEE Grand Marnier	AMERICAN COFFEE Bailey's	LIMBURGSE COFFEE Els la Vera	8,5

DIGESTIEVEN | DIGESTIVES

ARMAGNAC Marie Duffau Bas 6,5 Armagnac V.S.O.P.	CALVADOS Père Magloire XO 6,5	WHISKY Macallan Double Cask 13
COGNAC Montifaud X.O. 11	GRAPPA Stravecchia 6	WHISKY Glenmorangie Nectar d'Or 9,5 Sauternes