



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 op gepaste afstand.

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 Dennis Leenders, verrassende en smaakvolle gerechten met veelal dagverse streek- en seizoensproducten. Ondanks alle maatregelen zullen wij ervoor zorgen dat u de service en kwaliteit ontvangt die u van ons gewend bent.

Namens onze trotse medewerkers wensen wij u smakelijk eten!

Jasper Leschot & Evelien 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 Dennis Leenders, prepares surprising and tasty dishes with mostly regional and seasonal products. Despite all measures, we will ensure that you receive the service and quality that you have come to expect from us.

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

Jasper Leschot & Evelien 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.

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



WIJNEN PER GLAS

Vraag ook naar onze wijnkaart met wijnen per fles

glas / fles

MOUSSEREND

Cava Brut | Xarel.lo, Macabeo, Parrel.lada | Catalunya | Spanje | Jaume Serra 4,5 / 22
Droog & fris | Aromatisch, goede zuren, stevige mousse

WIT

Chardonnay | G.I. Riverland | Australië | Arithmetics 4 / 20
Droog & rond | Citrus, nectarine

Sauvignon Blanc | Jumilla | Spanje | Barinas 4,5 / 22
Droog & fris | Perzik, mineralen, tropisch fruit

Verdejo | Castilla y León | Spanje | Vincente Gandia 5 / 25
Droog & fris | Frisse zuren, meloen, gras

Pinot Grigio | Veneto | Italië | La di Motte 5 / 25
Rond & zacht | Bloemen, strogeel, wit fruit

Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda 5,5 / 27
Droog & vol | Abrikoos, acacia, fris, lange afdrank

ROSÉ

Monastrell Rosado | Jumilla | Spanje | Barinas 4,5 / 22
Fruiting & fris | bloemen, tropisch fruit en framboos

Et Moi Rosé | Syrah | Cinsault | Grenache | Mourvèdre | Cotes de Provence | Frankrijk 5,5 / 27
Droog & fruitig | Lichte kleur, aromatisch, aardbei, framboos

ROOD

Cabernet Sauvignon | Colchagua Valley | Chili | Dos Camelidos 4 / 20
Zacht & soepel | Zwarte bessen, kersen, laurier, zachte tannines

Merlot - Cherrychoc | Western Cape | Zuid-Afrika | Weltevrede Estate 5 / 25
Stoer & stevig | Chocolade, peper, rijpe kers

Nero d'Avola | Sicilië | Italië | Grotta Rossa 5,5 / 27
Volronnd & sappig | Bramen, pruimen, fijne tannines

Tempranillo | Rioja | Spanje | Marqués de Cáceres 6 / 30
Vol & krachtig | Houtgelagerd, rijpe tannines, bessen


Malbec Reserva | Mendoza | Argentinië | Bodega Sottano 6,5 / 32
Stevig & complex | Zwarte bessen, specerijen, eikenhout

3-GANGEN MENU | 3-COURSE MENU 34

VOORGERECHTEN | STARTERS

RILETTE VAN KABELJAUW | COD RILETTTE

Gepofte biet | mizuna | gekonfijte rode ui | citroenmayonaise
Roasted beetroot | mizuna | candied red onion | lemon mayonnaise

 *Pinot Grigio* | Veneto | Italië | La di Motte

STEAK TARTAAR | STEAK TARTARE

Cornichons | sjalot | gefrituurde peterselie | kwarteleitje | brioche | citroenmayonaise | kruidensla
Cornichons | shallots | fried parsley | quail egg | brioche | lemon mayonnaise | herb salad

 *Verdejo* | Castilla y León | Spanje | Vincente Gandia


GEBAKKEN LIVAR BLOEDWORST | BAKED BLACK PUDDING - CHEF'S SPECIAL

Aardappeltartaar | appelgel | perenstroop | rode biet | kruidensla
Potato tartare | apple gel | pear syrup | beetroot | herb salad

 *Stoutmoedig* | Brouwerij Casimir | Roermond | stout | 8,4%

DUN GESNEDEN GELE BIET | THINLY SLICED YELLOW BEETROOT

Couscous | rode biet | duxelle | artisjok | worteljus | kruidensla
Couscous | beetroot | duxelles | artichoke | carrot gravy | herb lettuce

 *Pinot Grigio* | Veneto | Italië | La di Motte



KNOLSELDERIJSOEP | CELERIAC SOUP

Feta | courgette
Feta | courgette



HOOFDGERECHTEN | MAINCOURSES


PARELHOEN SUPRÊME | GUINEA FOWL SUPRÊME

Parelcouscous | pastinaakcrème | groene asperge | bospeen | balsamicojus
Pearl couscous | parsnip cream | green asparagus | carrot | balsamic gravy

 *Nero d'Avola* | Sicilië | Italië | Grotta Rossa


KALFSWANGETJES | VEAL CHEEK - CHEF'S SPECIAL

Andijviestamppot | bospeen | pancetta | rode wijnsaus
Endive and potato mash | carrots | pancetta | red wine sauce

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


SCHELVISFILET | HADDOCK FILET

Kruidenkorst | aardappelkrokant | aubergine | gele courgette | mini courgette | puttanescasaus
Herb crust | potato crisp | aubergine | yellow courgette | mini courgette | puttanesca sauce

 *Sauvignon Blanc* | Jumilla | Spanje | Barinas

RAVIOLI EEKHOORNTJESBROOD | RAVIOLI CEPS

Burrata crème | paddenstoelen | spinazie | courgette | vinaigrette van rucola
Burrata cream | mushrooms | spinach | courgette | rocket vinaigrette

 *Viognier* | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

PAPARDELLE MET SCAMPI'S | PAPARDELLE WITH SCAMPI

Scampi's | rivierkreeftjes | tomatenbisque | zeekraal | mini courgette | peterselie-olie
Scampi | crayfish | tomato bisque | samphire | mini courgette | parsley oil

 *Pinot Grigio* | Veneto | Italië | La di Motte

NAGERECHTEN | DESSERTS

Bij uw nagerechten kunt u kiezen uit de volgende dessertwijn en port.

To go with your dessert we offer the following dessert wine and port.

Domaine Font Sante | Muscat | Beaumes-de-Venise | Rhone | Frankrijk

Kopke | Colheita | Douro | Portugal

5,5 Euro per glas

CRÈME BRÛLÉE MET TONKABONEN | TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE 

Mokka ijs | limoen spongecake

Mocha ice cream | lime sponge cake

DAME BLANCHE 

Vanille ijs | chocolade | slagroom

Vanilla ice cream | chocolate | whipped cream

KAASPLANK

Meibloem | Reypenaar VSOP | Brabants blauw | Hertog Jan Grand Prestige | Kernhem | chutney | kletzenbrood

Five Dutch cheeses | chutney | nuts & fruit loaf

CHOCOLADE MARQUISE | CHOCOLATE MARQUISE


Witte chocolade ijs | mandarijn mousse | dulce de leche | Cointreau gel

White chocolate ice cream | mandarin mousse | dulce de leche | Cointreau gel

VOORGERECHTEN | STARTERS


- RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO**  15
 Parmezaan | gepofte tomaat | kastanjechampignon | olijf | truffelvinaigrette | pijnboompitjes | sherrycrème | kruidensla
Parmesan cheese | roasted tomato | chestnut mushroom | olive | truffle vinaigrette | pine nuts | sherry cream | herb salad
 *Et Moi rosé* | Syrah | Cinsault | Grenache | Mourvèdre | Cotes de Provence | Frankrijk
- TARTAAR VAN RAUW GEMARINEERDE ZALM | TARTARE OF RAW MARINATED SALMON** 13
 Pastinaaktartaar | krokantje van pastinaak | limoengel | zeekraal | dragon-mosterdcrème | kruidensla
Parsnip tartare | parsnip crisp | lime gel | samphire | tarragon mustard cream | herb salad
 *Viognier* | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda
- RILETTE VAN KABELJAUW | COD RILETTE** 11
 Gepofte biet | mizuna | gekonfijte rode ui | citroenmayonaise
Roasted beetroot | mizuna | candied red onion | lemon mayonnaise
 *Pinot Grigio* | Veneto | Italië | La di Motte

AANBEVELING VAN DE CHEF | CHEF'S SPECIAL

- GEBAKKEN LIVAR BLOEDWORST | BAKED BLACK PUDDING** 11
 Aardappeltartaar | appelgel | perenstroop | rode biet | kruidensla
Potato tartare | apple gel | pear syrup | beetroot | herb salad
 *Stoutmoedig* | Brouwerij Casimir | Roermond | stout | 8,4%

- STEAK TARTAAR | STEAK TARTARE** 11
 Cornichons | sjalot | gefrituurde peterselie | kwarteleitje | brioche | citroenmayonaise | kruidensla
Cornichons | shallots | fried parsley | quail egg | brioche | lemon mayonnaise | herb salad
 *Verdejo* | Castilla y León | Spanje | Vincente Gandia
- DUN GESNEDEN GELE BIET | THINLY SLICED YELLOW BEETROOT**  10
 Couscous | rode biet | duxelle | artisjok | worteljus | kruidensla
 Couscous | beetroot | duxelles | artichoke | carrot gravy | herb salad
 *Pinot Grigio* | Veneto | Italië | La di Motte

SOEPEN | SOUPS

- TOMATENSOEP | TOMATO SOUP** 8
 Rundergehaktballetjes | orzo | basilicumroom
Beef meatballs | orzo | basil cream
- KNOLSELDERIJSOEP | CELERIAC SOUP**  8
 Feta | courgette
Feta | courgette
- FRANSE UIENSOEP | FRENCH ONION SOUP** 8
 Crouton gegratineerd met Gruyère kaas
Crouton gratinated with Gruyère cheese

SALADES | SALADS

CAESARSALADE CAESARSALAD	16
Little gem kip spek tomaat Parmezaanse kaas ei croutons caesardressing ansjoviscrème <i>Little gem Chicken bacon tomato Parmesan cheese egg croutons Caesar dressing anchovy cream</i>	
RAUW GEMARINEERDE ZALM RAW MARINATED SALMON	17
kruidensla pastinaak rode biet zeekraal dragon-mosterd crème <i>Herb salad parsnip beetroot samphire tarragon mustard cream</i>	
MEIBLOEM GEITENKAAS GOAT CHEESE 	15
kruidensla artisjok courgette aubergine rode portsiroop krokantje van filodeeg <i>Herb salad artichoke courgette eggplant red port syrup filo pastry crisp</i>	
OOSTERSE SALADE ORIENTAL SALAD	17
Kruidensla zacht gegaard buikspek scampi paddenstoelen gegrilde punt paprika bosui zwarte knoflookmayonaise sesam <i>Herb salad tender pork belly scampi mushrooms grilled pepper spring onion black garlic mayonnaise sesame</i>	

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES


Onze hoofdgerechten serveren wij inclusief garnituur, 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.*

WEEKSPECIAL | WEEK SPECIAL


Vraag onze medewerkers welke special wij van maandag tot en met donderdag serveren
Please ask our staff which special we serve from Monday to Thursday

SCHNITZEL 	18
Krielaardappel bospeen courgette pepersaus <i>Baby potatoes carrots courgette pepper sauce</i>  <i>Wit(h) a kick</i> Brouwerij Casimir Roermond Weizenbier 4,6%	
SATÉ VAN KIPPENDIJ CHICKEN TIGH SATAY	18
Mihoen haricots verts puntpaprika komkommersalade taugé kroepoek satésaus <i>Rice noodles haricots verts pepper cucumber salad bean sprouts prawn crackers satay sauce</i>  <i>Limburgs Blond</i> Brouwerij De Fontein Stein Blond 6,0%	
BEEFBURGER	18
Spek cheddarkaas rode uiencompote tomaat augurk little gem jalapeño mayonaise Bacon cheddar cheese red onion compote tomato pickle little gem jalapeño mayonaise  <i>De Avontuurlijke Gérard</i> Stadsbrouwerij Maastricht Maastricht West Coast IPA 7,0%	
TOURNEDOS BEEF TENDERLOIN 	28
Crème van gele biet groene asperge prei krielaardappel truffeljus <i>Yellow beetroot cream green asparagus leek baby potato truffle gravy</i>  <i>Malbec Reserva</i> Mendoza Argentinië Bodega Sottano	

KALFS OSSOBUCO | VEAL OSSOBUCO 22
 Pappardelle | groene asperge | mini courgette | tomaat
Pappardelle | green asparagus | mini courgette | tomato
 **Tempranillo** | Rioja | Spanje | Marqués de Cáceres


PARELHOEN SUPRÊME | GUINEA FOWL SUPRÊME 21
 Parelcouscous | pastinaakcrème | groene asperge | bospeen | balsamicojus
Pearl couscous | parsnip cream | green asparagus | carrot | balsamic gravy
 **Nero d'Avola** | Sicilië | Italië | Grotta Rossa

AANBEVELING VAN DE CHEF | CHEF'S RECOMMENDATION KALFSWANGETJES | VEAL CHEEK

Andijviestamppot | bospeen | pancetta | rode wijnsaus 23
Endive and potato mash | carrots | pancetta | red wine sauce
 **Merlot – Cherychoc** | Western Cape | Zuid-Afrika | Weltevrede Estate

PEPERBIEFSTUK | PEPPER STEAK 22
 Peper rub | chimichurri | aubergine | courgette | crème van gele biet | gepofte zoete aardappel
Pepper rub | chimichurri | eggplant | courgette | yellow beetroot cream | roasted sweet potato
 **Youniek Tripel** | MusLukt | Eyselshoven | Tripel | 9,0%

ZALMFILET | FILLET OF SALMON  23
 Pastinaakcrème | aardappelkrokant | gele biet | prei | gefermenteerde citroen | hazelnoot beurre blanc
Parsnip cream | potato crisp | yellow beetroot | leek | fermented lemon | hazelnut beurre blanc
 **Pinot Grigio** | Veneto | Italië | La di Motte

THAISE VISCURRY | THAI FISHCURRY 19
 Heekfilet | rivierkreeftjes | doperwt | mihoen | prei | zeekraal | groene currysous
 Hake fillet | crayfish | pea | rice noodles | leek | samphire | green curry sauce
 **Pinot Grigio** | Veneto | Italië | La di Motte

SCHELVISFILET | HADDOCK FILET 21
 Kruidenkorst | aardappelkrokant | aubergine | gele courgette | mini courgette | puttanescasous
Herb crust | potato crisp | aubergine | yellow courgette | mini courgette | puttanesca sauce
 **Sauvignon Blanc** | Jumilla | Spanje | Barinas

GEVULDE PUNTPAPRIKA | STUFFED POINTED PEPPERS  18
 Parel couscous | feta | spinazie | aubergine | courgette | worteljus
Pearl couscous | feta cheese | spinach | eggplant | courgette | carrot gravy
 **Cabernet Sauvignon** | Colchagua Valley | Chili | Dos Camelidos

RAVIOLI EEKHOORNTJESBROOD | RAVIOLI CEPS 19
 Burrata crème | paddenstoelen | spinazie | courgette | vinaigrette van rucola
Burrata cream | mushrooms | spinach | courgette | rocket vinaigrette
 **Viognier** | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

PAPARDELLE MET SCAMPI'S | PAPARDELLE WITH SCAMPI 20
 Scampi's | rivierkreeftjes | tomatenbisque | zeekraal | mini courgette | peterselie-olie
Scampi | crayfish | tomato bisque | samphire | mini courgette | parsley oil
 **Pinot Grigio** | Veneto | Italië | La di Motte

NAGERECHTEN | DESSERTS

Bij uw nagerechten kunt u kiezen uit de volgende dessertwijn en port.

To go with your dessert we offer the following dessert wine and port.

Domaine Font Sante | Muscat | Beaumes-de-Venise | Rhone | Frankrijk

Kopke | Colheita | Douro | Portugal

5,5

5,5

CRÈME BRÛLÉE MET TONKABONEN | TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE 8

Mokka ijs | limoen spongecake

Mocha ice cream | lime sponge cake

APPEL FILODEEG GEBAKJE | APPLE FILO PASTRY 9

Boerenjongens ijs | vanille saus

Brandied raisins ice cream | vanilla sauce

CHEESECAKE 8

bosvruchtensorbet | limoengel | limoen spongecake

Forest fruit sorbet | lime gel | lime sponge cake

DAME BLANCHE 8

Vanille ijs | chocolade | slagroom

Vanilla ice cream | chocolate | whipped cream

KAASPLANK | CHEESE BOARD 12

Meibloem | Reypenaar VSOP | Brabants blauw | Hertog Jan Grand Prestige | Kernhem | chutney | kletzenbrood

Five Dutch cheeses | chutney | nuts & fruit loaf

CHOCOLADE MARQUISE | CHOCOLATE MARQUISE 9

Witte chocolade ijs | mandarijn mousse | dulce de leche | Cointreau gel

White chocolate ice cream | mandarin mousse | dulce de leche | Cointreau gel

KOFFIE MET HUISGEMAAKTE FRIANDISES | COFFEE WITH HOMEMADE FRIANDISES 8

Keuze uit: koffie, cappuccino en thee

Choice of: coffee, cappuccino and tea

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE

Jameson

SPANISH COFFEE

Licor 43

CALYPSO COFFEE

Tia Maria

FRENCH COFFEE

Grand Marnier

AMERICAN COFFEE

Bailey's

LIMBURGSE COFFEE

Els la Vera

ITALIAN COFFEE

Amaretto

7,00