WELKOM | WELCOME

Van harte welkom in Van der Valk Hotel De Bilt – Utrecht | Restaurant De Biltsche Hoek.
Hét vertrouwde adres als het gaat om gastvrije service, persoonlijke aandacht en verrassende gerechten in een sfeervolle ambiance.

Onze keukenbrigade verzorgt met plezier uw ontbijt, lunch, diner en borrel onder leiding van chef-kok Joram van Twillert. Ieder seizoen stelt hij een menukaart op met mooie seizoensgebonden producten, waar mogelijk biologisch en lokaal. Zo verwerken we de oogst uit onze eigen moestuin in verse gerechten, serveren we ambachtelijke hammen en worsten van “Buitengewone Varkens” en kroketten van “Fungi Factory”. In de menukaart leest u meer over onze duurzame initiatieven.

Heeft u vragen of opmerkingen, dan horen wij het graag. Ons team staat voor u klaar.

Eetsmakelijk!

Met gastvrije groet,

Anne Deenik – Van der Valk & Folkert Deenik

Allergenenkaart
Heeft u een allergie of intolerantie? Onze chef-kok kijkt graag of er componenten weggelaten of vervangen kunnen worden om het gerecht naar dieetwens te maken.

Biltsche Berkshire Varkens | Biltsche Berkshire Pigs

Oesterzwammen van Fungi Factory | Oyster Mushroom from Fungi Factory

Vegetarisch | Vegetarian

Wild uit eigen veld | Game from our own fields
let op: kan kogeltjes bevatten | be careful: can contain hail

LUNCHGERECHTEN | LUNCH DISHES

KOUDE SANDWICHES | COLD SANDWICHES

Brood naar keuze: wit | bruin | mais
Bread of your choice: white | dark brown | corn

Club tonijn | gekookt ei | avocado | kappertjes | ansjovis mayonaise — € 13,75
Club tuna | boiled egg | avocado | capers | anchovy mayonnaise

Rundercarpaccio | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola — € 13,50
Beef carpaccio | truffle mayonnaise | Parmesan cheese | pine nut | rocket salad

SPECIALS | SPECIALS

Naanbrood | halloumi | gegrilde perzik | honing | verse oregano — € 12,25
Naan bread | helloumi | grilled peach | honey | fresh oregano

Brioche bun | makreel | gemarineerde peer | gekookt ei | groene asperge — € 11,75
Brioche bun | mackerel | marinated pear | boiled egg | green asparagus

Bagel bun | mango hummus | falafel | avocado | rode ui — € 12,75
Bagel bun | mango hummus | falafel | avocado | red onion

Bagel bun | hete kip | rode ui | zoetzure komkommer | cashewnoot — € 13,75
Bagel bun | spicy chicken | red onion | sweet and sour cucumber | cashew nut

Wrap | krokante kip | avocado | kerriemayonaise | spek | tomaat | krokante ui — € 13,75
Wrap | crispy chicken | avocado | curry mayonnaise | bacon | tomato | crispy onion

TOSTI'S | GRILLED SANDWICH

Geserveerd met friet | *served with fries*

Brood naar keuze: wit | bruin | mais
Bread of your choice: white | dark brown | corn

Tosti | ham | kaas — € 8,00
Grilled sandwich | ham | cheese

Tosti | pesto | spinazie | kaas — € 8,25
Grilled sandwich | pesto | spinach | cheese

Tosti naanbrood | rauwe ham | tomatentapenade | rucola — € 8,75
Grilled naan bread | raw ham | olive tapenade | rocket salad

LUNCHGERECHTEN | LUNCH DISHES

EIERGERECHTEN | EGG DISHES

Brood naar keuze: wit | bruin | mais
Bread of your choice: white | dark brown | corn

12–Uurtje | spiegel ei met kaas | zacht broodje kroket | soep naar keuze — € 11,50
12 O'clock | fried egg with cheese | bun with croquette | soup of choice

Uitsmijter naar keuze | ham | kaas | spek — v.a. € 8,75
Fried eggs with topping of your choice | ham | cheese | bacon

Uitsmijter Jumbo | ham | kaas | rosbief — € 10,25
Fried eggs large | ham | cheese | roast beef

Omelet naar keuze | ham | kaas | boeren — v.a. € 8,50
Omelette of your choice | ham | cheese | farmer's omelette

Omelet zalm | bosui | dille — € 10,50
Omelette with salmon | spring onion | dill

KROKETTEN | CROQUETTES

Brood naar keuze: wit | bruin | mais
Bread of your choice: white | dark brown | corn

Twee ambachtelijke rundvleeskroketten | mosterd — € 9,00
Two traditional beef croquettes | mustard

Twee Fungi Factory oesterzwam kroketten | mosterd — € 9,75
Two Fungi Factory oyster mushroom croquettes | mustard

FUNGI FACTORY

Hotel De Bilt – Utrecht werkt samen met Fungi Factory. Op de koffiedrab, van al onze kopjes koffie, worden oesterzwammen gekweekt. Van deze oesterzwammen worden bitterballen en kroketten gemaakt welke op onze menukaart staan. Het rest product van de oesterzwammen kwekerij wordt daarna gebruikt in onze moestuin voor bemesting, dit maakt de duurzame cirkel helemaal rond.

Hotel De Bilt – Utrecht has a partnership with Fungi Factroy. Oyster mushrooms are grown on the coffee grounds of all our cups of coffee. These oyster mushrooms are used to make bitterballen and croquettes which are on our menu. The residual product from the oyster mushroom nursery is then used in our vegetable garden for fertilization, which completes the sustainable circle.

LUNCHGERECHTEN | LUNCH DISHES

WARME GERECHTEN | WARM DISHES

Geserveerd met friet | *served with fries*

Kippendij saté | satésaus | seroendeng | atjar | kroepoek — € 18,50
Chicken thigh skewer | satay sauce | seroendeng | atjar | prawn crackers

Varkenshaas saté | satésaus | krokante ui | atjar | kroepoek — € 19,50
Pork tenderloin skewer | satay sauce | crispy onion | atjar | prawn crackers

Biltsche burger | brioche bun | bacon | kaas | tomaat | augurk — € 17,50
Biltsche burger | brioche bun | bacon | cheese | tomato | pickle

Ganzen burger | brioche bun | little gem | rode uien marmelade — € 17,50
Goose burger | brioche bun | little gem | red onion marmalade

MAALTIJDSALADES | DINNER SALADS

Brood naar keuze: wit | bruin | mais
Bread of your choice: white | dark brown | corn

Salade | hete kip | yoghurt – limoen dressing | radijs | cashewnoten — € 16,25
Salad | spicy chicken | yogurt – lime dressing | radish | cashew nuts

Salade | rauwe ham 'Buitengewone Varkens' | tomaat | mozzarella | pijnboompitten — € 16,75
Salad | raw ham 'Buitengewone Varkens' | tomatoes | mozzarella | pine nuts

Salade | geroosterde flespompoen | linzen | salie | peterselie — € 13,75
Salad | roasted butternut squash | lentils | sage | parsley

Salade | passievrucht | mango | feta | pistache — € 14,75
Salad | passion fruit | mango | feta | pistachio

PLANKEN OM TE DELEN | PLATTER TO SHARE

Broodplank | kruidenboter | tomaten tapenade | kerriedip | chips | zuur *Bread platter | herb butter | tomato tapenade | curry dip | chips | pickles*	€ 7,75
Charcuterie | hammen en worsten 'Buitengewone Varkens' | brood | dip *Charcuterie | hams and sausages 'Buitengewone Varkens' | bread | dip*	€ 14,50
Charcuterie & kaas | hammen en worsten 'Buitengewone Varkens' | diverse kazen | brood | dip *Charcuterie & cheese | hams and sausages 'Buitengewone Varkens' | various cheeses | bread | dip*	€ 17,50

BUITENGEWONE VARKENS

In het weiland naast het hotel lopen onze eigen Biltsche Berkshire varkens van "Buitengewone Varkens". De varkens wroeten, scharrelen, luieren en worden het hele jaar rond buitengehouden en gevoed met gekwalificeerd duurzaam voedsel. Het varkens ras staat bekend om zijn mooie vette vlees dit maakt het extra mals en smaakvol. Wij serveren onze eigen hammen, worsten en andere specialiteiten.

In the pasture next to the hotel we have our own Biltsche Berkshire pigs from "Buitengewone varkens". The pigs root, scratch, lounge and are kept outside all year round and fed with qualified sustainable food. This pig breed is known for its beautiful fat meat which makes it extra tender and tasty. We serve our own hams, sausages, and other specialties.

SOEPEN | SOUPS

‘Oma’s soep’ tomaten-crème | soepbal | vermicelli *‘Grandma’s soup’ tomato crème | meatball | vermicelli*	€ 6,75
‘Oma’s soep’ champignon | verse peterselie *'Grandma's soup' mushroom | fresh parsley*	€ 6,75
Zoete aardappelsoep | oregano | croutons *Sweet potato soup | oregano | croutons*	€ 6,75

OMA'S SOEP is Nederlands’ bekendste merk voor lekkere, verse soepen en maaltijden naar recept van oma. Door haar opbrengsten in te zetten voor sociale impact, is Oma’s Soep de grootste eenzaamheidbestrijder en vieren wij het leven met alle ouderen in Nederland. Meer informatie via de QR code.

Oma's Soep is the Netherlands' best-known brand for tasty, fresh soups and meals based on grandma's recipe. By using its proceeds for social impact, Oma's Soep is the biggest fighter against loneliness and we celebrate life with all elderly people in the Netherlands. More information via the QR code.

VOORGERECHTEN | STARTERS

Pompoen gravadlax | sugar snaps | pompoenpit | tomberry tomaat | rode ui *Pumpkin gravadlax | sugar snap peas | pumpkin seed | tomberry tomato | red onion*	€ 12,75
Carpaccio van courgette | radijs | pijnboompit | dille | honing *Zucchini carpaccio | radish | pine nut | dill | honey*	€ 11,75
Rundercarpaccio | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompit | rucola *Beef carpaccio | truffle mayonnaise | Parmesan cheese | pine nut | rocket salad*	€ 13,50
Ceviche van zalm | venkel | radijs | granaatappel | gember *Salmon ceviche | fennel | radish | pomegranate | ginger*	€ 15,25
Kalfsmuis | tonijn sashimi | ansjovismayonaise | kappertjes | bosui *Veal | tuna sashimi | anchovy mayonnaise | capers | spring onion*	€ 14,75
Proeverij van wilde gans | huisgemaakte ganzenpaté | ganzenborst pastrami | ganzenkroketje *Wild goose tasting | homemade goose pâté | slow cooked goose breast | goose croquette*	€ 12,75

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH | MAIN VEGETARIAN

Verse pappardelle | basilicum | paddestoelen | peulen | veldsla | gerookte knoflook — € 19,25
Fresh pappardelle | basil | mushrooms | peas | lettuce | smoked garlic

Portobello | burrata | naanbrood | gegrilde groente | gemarineerde tomaat — € 21,25
Portobello | burrata | naan bread | grilled vegetable | marinated tomato

Pancit | lente-ui | soja | cashewnoten | korriander — € 19,50
Pancit | spring onion | soy | cashew nuts | coriander

HOOFDGERECHTEN VIS | MAIN COURSES FISH

Gestreepte zeebaars | gnoggi | oesterzwam | jus van hazelnoot — € 26,50
Striped sea bass | gnoggi | oyster mushroom | hazelnut gravy

Gegrilde zalmfilet | parel couscous | cerise tomaat | amandel | granaatappel — € 28,50
Grilled salmon fillet | pearl couscous | cerise tomato | almond | pomegranate

Gebakken sliptongen | 2 of 3 | aardappelpuree | citroen | remoulade** — € 26,75 | € 30,50
*Baked sole | 2 or 3 | mashed potatoes | lemon | remoulade **

**Om de kwaliteit te garanderen worden de slibtongen niet gefileerd geserveerd.
***To guarantee the quality, the soles are not served filleted.*

MOESTUIN

Naast het hotel hebben wij een eigen moestuin. In het seizoen kweken en oogsten wij diverse groentes, fruit en kruiden welke wij verwerken in mooie gerechten.

Next to the hotel we have our own plot of land. During the season we grow and harvest various vegetables, fruit and herbs, which we process in lovely dishes.

HOOFDGERECHTEN VLEES | MAIN COURSES MEAT

SPECIALITEITEN | SPECIALS

Varkensrack 'Buitengewone Varkens' | zwarte rijst | sesam olie | shiitake | edamame — € 24,75
Rack of pork 'Buitengewone varkens' | black rice | sesame oil | shiitake | edamame

Rib eye | vergeten groente | kruidenboter — € 30,50
Rib eye | forgotten vegetable | herb butter

Parelhoenfilet | pastinaak | knolselderij | mango chutney — € 24,50
Guinea fowl fillet | parsnip | celeriac | mango chutney

Spareribs | barbecuesaus | knoflooksaus | bosui — € 28,25
Spare ribs | barbecue sauce | garlic sauce | spring onion

Slow cooked brisket | risotto | knolselderij | gerookte amandel — € 28,75
Slow cooked brisket | risotto | celeriac | smoked almond

Biltsche burger | brioche bun | bacon | kaas | tomaat | augurk — € 17,50
Biltsche burger | brioche bun | bacon | cheese | tomato | pickle

Ganzen burger | brioche bun | little gem | rode uien marmelade — € 17,50
Goose burger | brioche bun | little gem | red onion marmalade

Tournedos | gebakken paddenstoel | truffel jus — € 32,50
Beef tenderloin | marinated mushroom | truffle gravy

Chateaubriand | gebakken paddenstoel | saus naar keuze | voor 2 personen — € 65,50
Chateaubriand | marinated mushroom | sauce of your choice | for 2 persons

Chef's special | wisselend stuk vlees | bereid op de Black Bastard (16:30 – 21:00) — Dagprijs
Chef's special | daily changing meat cut | prepared on the Black Bastard (04:30pm - 09:00pm) — Daily price

KLASSIEKERS | CLASSICS

Gebakken schnitzel | saus naar keuze — € 19,95
Fried schnitzel | sauce of your choice

Schnitzel forestière | paddenstoel | spek | bosui | kruidenboter — € 20,25
Schnitzel forestière | mushroom | spring onion | herb butter

Kippendij saté | satésaus | seroendeng | atjar | kroepoek — € 18,50
Chicken thigh skewer | satay sauce | seroendeng | atjar | prawn crackers

Varkenshaas saté | satésaus | krokante ui | atjar | kroepoek — € 19,50
Pork tenderloin skewer | satay sauce | crispy onion | atjar | prawn crackers

Nostalgisch half haantje — € 18,75
Classic half rooster

SAUS NAAR KEUZE | SAUCE OF YOUR CHOICE
Champignonroomsaus | stroganoffsaus |pepersaus | truffel jus
Mushroom sauce | stroganoff sauce | pepper sauce | truffle gravy

GARNITUREN | SIDE DISHES

Nederland wordt steeds gezonder. We hebben onderzocht hoe we onze gasten kunnen enthousiasmeren tot het eten van (meer) groenten. Verrassend genoeg blijkt dat mensen groenten die op het bord liggen vaker opeten dan groenten die apart in een bakje worden geserveerd. Aangezien wij willen verduurzamen en voedselverspilling willen tegengaan, hebben wij onze bijgerechten aangepast. Bij alle hoofdgerechten serveren we nu frites, rauwkost en mayonaise. Wanneer u naast de groenten die op het bord liggen alsnog een apart schaaltje groenten wenst, serveren wij u dit graag! Ook de komkommersalade en appelmoes zijn er nog, vraag gerust om een schaaltje.

The Netherlands is getting healthier. We have investigated how we can make our guests enthusiastic about eating (more) vegetables. Surprisingly, it turns out that people eat vegetables that are on the plate more often than vegetables that are served separately in a bowl. Since we want to increase sustainability and prevent food waste, we have adopted our side dishes. We now serve fries, coleslaw and mayonnaise with all main courses. The vegetables, cucumber salad and apple sauce are still available, feel free to ask for a portion.

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Zoete aardappel frites | truffelmayonaise *Sweet potato fries | truffle mayonnaise*	€ 3,75
Aardappel wedges | kerriemayonaise *Potato wedges | curry mayonnaise*	€ 3,75
Aardappel kroketjes *Potato croquettes*	€ 3,75
Gebakken champignons *Fried mushrooms*	€ 2,75
Gebakken uien | spek *Fried onion | bacon*	€ 2,75

NAGERECHTEN | DESSERTS

Blini's | crème patisserie | citroen | banaan | vanille-ijs € 8,50
Blinis | cream pastry | lemon | banana | vanilla ice cream

Chocolade lava cake | Tony's Chocolonely | pistache sponscake | 'Biltse Boer' gezouten karamel ijs € 8,75
Chocolate lava cake | Tony's Chocolonely | pistachio sponge cake | 'Biltse Boer' salted caramel ice cream
Houdt rekening met een extra bereidingstijd van gemiddeld 15 minuten.
Take into account an extra preparation time of around 15 minutes.

Vanille crème brulee | slagroom | 'Biltse Boer' mango-koffie roomijs € 8,75
Vanilla crème brulee | whipped cream | 'Biltse Boer' mango coffee ice cream

Koffie naar keuze | friandise | 4 stuks € 8,75
Coffee of your choice | friandise | 4 pieces

KLASSIEKERS | CLASSICS

Dame Blanche | vanille ijs | warme chocoladesaus € 7,75
Dame Blanche | vanilla ice cream | hot chocolate sauce

Coupe sorbet Royaal | vruchtenijs | vers fruit | slagroom € 8,25
Coupe sorbet Royal | fruit ice cream | fresh fruit | whipped cream

Café Glacé | vanille ijs | koffiesaus | slagroom € 7,75
Café Glace | vanilla ice cream | coffee sauce | whipped cream

Biltse Boer

De Biltse Boer maakt op ambachtelijke wijze verschillende zuivelproducten zoals vers schepijs, yoghurt en hangop. In hun (ijs)keuken bereiden ze dit dagelijks van verse volle melk. De melk is afkomstig van hun eigen koeien op boerderij Tameroord.
Duurzaamheid, betrokkenheid in de omgeving en zo ook dierwelzijn staan al jaren hoog in het vaandel. Want zoals de Biltse Boer zegt 'als je goed voor de koe zorgt, zorgt de koe goed voor jou'.

The Biltse Boer makes on a traditionally way various dairy products such as fresh ice cream, yoghurt and curd. They prepare this daily from fresh whole milk in their (ice cream) kitchen. The milk comes from their own cows on the Tameroord farm.
Sustainability, involvement in the environment and animal welfare have been of paramount importance for years. The Biltse Boer says, 'if you take good care of the cow, the cow will take good care of you'.

14 MULTIFUNCTIONELE ZALEN VOOR ZAKELIJKE

OF FEESTELIJKE BIJEENKOMSTEN

102 SFEERVOLLE KAMERS

VAN DER VALK

HOTEL DE BILT - UTRECHT