WELKOM | WELCOME

Welkom bij Restaurant De Biltsche Hoek in Van der Valk Hotel De Bilt – Utrecht. Hét vertrouwde adres als het gaat om gastvrije service en persoonlijke aandacht. Hier geniet u in een warme, eigentijdse sfeer van ontbijt, lunch, diner of een gezellige borrel.

Onze gerechten worden met zorg bereid, met aandacht voor mens en milieu. Dankzij lokale partners zoals de “Fungi Factory” en “De Biltse Boer” serveren wij eerlijke, smaakvolle gerechten die het seizoen en de regio weerspiegelen.

Chef-kok Joram van Twillert stelt elk seizoen een menukaart samen met verse, lokale producten en verrassende combinaties. Van de oogst uit onze moestuin tot ambachtelijke hammen, worsten en kroketten van duurzame partners, elk gerecht vertelt een eerlijk verhaal.

Vragen of opmerkingen graag? Ons team staat voor u klaar.

Eetsmakelijk

met gastvrije groet,

Anne Deenik - Van der Valk & Folkert Deenik

Team Van der Valk De Bilt - Utrecht

SAMENWERKINGEN

DUURZAAM | CIRCULAIR | LOKAAL | BETROKKEN

Buitengewone Varkens | Pork from 'Buitengewone Varkens'

Vegetarisch | Vegetarian

Oesterzwammen van Fungi Factory | Oyster Mushroom from Fungi Factory

Wild uit eigen veld. Let op: kan kogeltjes bevatten | Game from our own fields. Be careful: can contain pellet

Private label, eigen selectie van eerlijk en lokaal gehouden rundvlees | Private label, our handpicked selection of fair, locally raised beef

Allergenenkaart

Heeft u een allergie of intolerantie? Onze chef-kok kijkt graag of er componenten weggelaten of vervangen kunnen worden om aan uw dieetwensen te voldoen. Vraag onze collega's naar de allergenenkaart.

Allergen menu

Do you have an allergy or intolerance? Our chef is happy to see if any components can be omitted or replaced to meet your dietary requirements. Ask our colleagues for the allergens menu.

LUNCHGERECHTEN | LUNCH DISHES

SANDWICHES | SANDWICHES

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

Warme roombrie | stoofpeer | gekarameliseerde amandel | kaneel — 13,25
Warm cream brie | stewed pear | caramelized almond | cinnamon

Rundercarpaccio | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola | truffelmayonaise — 14,75
Beef carpaccio | Parmesan cheese | pine nuts | arugula | truffle mayonnaise

Gerookte zalm | avocado | mango | wasabi sesamzaad | zoete chili dressing — 14,75
Smoked salmon | avocado | mango | wasabi sesame seeds | sweet chili dressing

Vegan pastrami | avocado | tuinkers | chili vlokken | aioli — 15,25
Vegan pastrami | avocado | cress | chili flakes | aioli

SPECIALS | SPECIALS

Bruschetta | zuurdesem | burrata | tomaat | pistache | labneh — 15,50
Bruschetta | sourdough | burrata | pistachio | labneh

Krokante kip | brioche | atjar | bosui | ketjap sesamsaus | frisse knoflooksaus — 14,50
Crispy chicken | brioche | atjar | spring onion | soy sesame sauce | fresh garlic sauce

Gehaktbal | brioche | spek | krokante ui | augurken relish | BBQ-saus — 14,50
Meatball | brioche | bacon | crispy onion | pickle relish | BBQ sauce

Wrap krokante kip | spek | tomaat | avocado | krokante ui | kerriemayonaise — 14,75
Wrap crispy chicken | bacon | tomato | avocado | crispy onion | curry mayonnaise

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 — 9,00
Grilled sandwich | ham | cheese

Tosti | geitenkaas | rucola | rode bieten relish — 9,50
Grilled sandwich | goat cheese | arugula | beetroot relish

Tosti | wildzwijnham | Gruyère | cranberrycompote — 9,50
Toasted sandwich | wild boar ham | Gruyère | cranberry compote

LUNCHGERECHTEN | LUNCH DISHES

EIERGERECHTEN | EGG DISHES

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

12 uurtje | spiegelei met kaas | zacht broodje kroket | soep naar keuze — 12,25
12 o'clock | fried egg with cheese | soft bun with croquette | choice of soup
Vegetarisch mogelijk | *Vegetarian option possible*

Uitsmijter naar keuze | ham | kaas | spek — v.a. 10,25
Fried eggs with topping of your choice | ham | cheese | bacon

Uitsmijter carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitten — 15,25
Fried eggs carpaccio | arugula | Parmesan cheese | pine nuts

Omelet zalm | bosui | dille — 11,25
Omelette with salmon | spring onion | dill

Omelet Italiaans | tomaat | mozzarella | oregano — 11,25
Italian omelet | tomato | mozzarella | oregano

FUNGI FACTORY

Hotel De Bilt – Utrecht werkt samen met Fungi Factory. Op het koffiedik van al onze kopjes koffie worden oesterzwammen gekweekt. Van deze oesterzwammen worden bitterballen en kroketten gemaakt die op onze menukaart staan. Het restproduct van de oesterzwammenkwekerij wordt vervolgens gebruikt in onze moestuin als bemesting, waarmee de duurzame cirkel compleet is.

Hotel De Bilt - Utrecht collaborates with Fungi Factory. Oyster mushrooms are grown on the coffee grounds from all our cups of coffee. From these oyster mushrooms, we make 'bitterballen' and croquettes featured on our menu. The remaining byproduct from the oyster mushroom farm is then used in our vegetable garden for fertilization, creating a full-circle sustainable process.

KROKETTEN | CROQUETTES

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

Twee ambachtelijke rundvleeskroketten | mosterd — 10,25
Two traditional beef croquettes | mustard

Twee 'Fungi Factory' oesterzwamkroketten | mosterd — 10,75
Two 'Fungi Factory' oyster mushroom croquettes | mustard

LUNCHGERECHTEN | LUNCH DISHES

WARME GERECHTEN | WARM DISHES

Geserveerd met friet
Served with fries

Kippendij saté | cassave | rode peper-komkommersalade | seroendeng | satésaus 19,75
Chicken thigh satay | cassava | red pepper-cucumber salad | serundeng | satay sauce

Varkenshaas saté | cassave | rode peper-komkommersalade | krokante ui | satésaus 19,75
Pork tenderloin satay | cassava | red chili-cucumber salad | crispy onion | satay sauce

Private Label runderburger | brioche | bacon | kaas | tomaat | augurk 19,75
Private Label beef burger | brioche | bacon | cheese | tomato | pickle

MAALTIJDSALADES | DINNER SALADS

Geserveerd met brood en boter
Served with bread and butter

Geitenkaas | Parmaham | vijg | abrikoos | pastinaakchips | honingdressing 16,25
Goat cheese | Parma ham | fig | apricot | parsnip chips | honey dressing

Biefstukpuntjes | pastinaak | Parmezaanse kaas | knoflookcroutons | truffelmayonaise 17,25
Beef tips | parsnip | Parmesan cheese | garlic croutons | truffle mayonnaise

Vijgensalade | peer | spinazie | burrata | amandel | dadel-balsamico dressing 17,50
Fig salad | pear | spinach | burrata | almond | date-balsamic dressing

Caesar salade | krokante kip | gekookt ei | ansjovis | knoflookcroutons | Parmezaanse kaas 16,75
Caesar salad | crispy chicken | boiled egg | anchovies | garlic croutons | Parmesan cheese

GESCHIEDENIS VAN RESTAURANT DE BILTSCHE HOEK | HISTORY OF RESTAURANT DE BILTSCHE HOEK

Sinds 10 mei 1956 verwelkomt Restaurant De Biltsche Hoek gasten als onderdeel van de Van der Valk familie. Gelegen aan de historische Utrechtseweg tussen Utrecht en Zeist, heeft het restaurant een rijke traditie van gastvrijheid en culinaire verwennerij.
Het begon als een koffie- en bierhuis in 1899 en kreeg in 1938 zijn chalet-achtige uitstraling met extra hotelkamers voor reizigers. In 1956 nam de Van der Valk familie het over en voerde een grondige renovatie uit, waardoor het restaurant onderdeel werd van het bekende Van der Valk concern. Na 40 jaar namen Klaas en Els van der Valk op 30 november 2018 afscheid van 'De Biltsche Hoek'. Hun nichtje Anne Deenik - Van der Valk en haar man Folkert Deenik zijn nu de vierde generatie die het hotel voortzetten als Van der Valk Hotel De Bilt – Utrecht.

Since May 10, 1956, Restaurant De Biltsche Hoek has been welcoming guests as part of the Van der Valk family. Located on the historic Utrechtseweg between Utrecht and Zeist, the restaurant has a rich tradition of hospitality and culinary excellence. It started as a coffee and beer house in 1899 and gained its chalet-like appearance with additional hotel rooms for travelers in 1938. In 1956, the Van der Valk family carried out extensive renovations, making the restaurant part of the well-known Van der Valk group. After 40 years, Klaas and Els Van der Valk retired from 'De Biltsche Hoek' on November 30, 2018. Their niece, Anne Deenik - Van der Valk, and her husband, Folkert Deenik, now continue the hotel as Van der Valk Hotel De Bilt – Utrecht

SOEPEN | SOUPS

Pompoensoep | kokosmelk | gember | seroendeng 7,50
Pumpkin soup | coconut milk | ginger | serundeng

Kerriesoep | tamme kastanje | huisgemaakte granola 7,50
Curry soup | sweet chestnut | homemade granola

'Oma's Soep' tomaten-crème | soepballetjes | vermicelli 7,50
'Oma's Soep' tomato cream | meatballs | vermicelli

OMA'S SOEP

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 zij 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 gains for social impact, Oma's Soep is the biggest fighter against loneliness and they celebrate life with all elderly people in the Netherlands. More information via the QR code.

VOORGERECHTEN | STARTERS

Broodplank | kruidenboter | tomatentapenade | kerriedip | chips | zuur 8,50
Bread platter | herb butter | tomato tapenade | curry dip | chips | pickles

Patéplank | reepaté | pâté en croûte | eendpaté | begeleidend garnituur 13,75
Pâté platter | venison pâté | pâté en croûte | duck pâté | accompanying garnishes

Proeverij van huisgemaakte wilde gans 15,75
Tasting of homemade wild goose

- Ganzenpaté | zuurkool | shiitake - *Goose pâté | sauerkraut | shiitake*
- Krokante ganzenborst| koolsalade | mierikswortel - *Crispy goose breast | coleslaw | horseradish*
- Ganzen grillworst | uienchutney | ketjap sesamsaus - *Goose grilled sausage | onion chutney | soy sesame sauce*

Wijnsuggestie | Chateau Amsterdam Lucky Lucy Syrah | glas 7,50 | fles 43,50

Pinsa | pompoencrème | gerookte kaas | krokante salie | hazelnootcrunch 14,25
Pinsa | pumpkin cream | smoked cheese | crispy sage | hazelnut crunch

Girasoli pasta | zalm | knolselderij | shiitake | huisgemaakte granola | pompoensaus 14,50
Girasoli pasta | salmon | celeriac | shiitake | homemade granola | pumpkin sauce

Rundercarpaccio | truffelmayonaise | parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola 14,50
Beef carpaccio | truffle mayonnaise | parmesan cheese | pine nuts | arugula

Zacht gegaarde varkenswang | mini bao bun | kimchi | aardappelkaantjes | yakitori lak 14,75
Slow-cooked pork cheek | mini bao bun | kimchi | crispy potato | yakitori glaze

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH | MAIN COURSES VEGETARIAN

Orzo | burrata | tomaat | rode ui | Italiaanse kruiden 22,50
Orzo | burrata |tomato | red onion | Italian herbs
Wijnsuggestie | Et Moi - IGP Mediterranée Rosé | glas 7,00 | fles 33,50

Pompoenrisotto | bataat | abrikoos | jonge geitenkaas | vanille | gekarameliseerde amandel 21,75
Pumpkin risotto | sweet potato | apricot | young goat cheese | vanilla | caramelized almond

Vegan tikka masala | witte rijst | cashewnoten | krokante avocado sticks 22,50
Vegan tikka masala | white rice | cashews | crispy avocado stick

Wortelschnitzel | aardappelgratin | cranberrycompote | hazelnoot 21,25
Carrot schnitzel | potato gratin | cranberry compote | hazelnut

MOESTUIN

In onze eigen moestuin telen wij allerlei groenten, fruit en kruiden, passend bij elk seizoen. Deze vers geoogste ingrediënten worden door onze chefs gebruikt om heerlijke maaltijden te bereiden, van kleurrijke salades tot smaakvolle gerechten. Zo komen de verse smaken van onze tuin direct op uw bord terecht.

We cultivate a variety of vegetables, fruits, and herbs in our own kitchen garden, suitable for each season. Our chefs use these freshly harvested ingredients to prepare delightful meals, ranging from colorful salads to flavorful dishes. This brings the fresh tastes of our garden straight to your plate.

HOOFDGERECHTEN VIS | MAIN COURSES FISH

Zalmfilet | courgette | cerise tomaat | rode ui | beurre blanc 28,50
Salmon fillet | zucchini | cerise tomato | red onion | beurre blanc

Snoekbaarsfilet | aardappelmousseline | zuurkool | abrikoos | mosterdsaus 27,25
Pike-perch fillet | potato mousseline | sauerkraut | apricot | mustard sauce

Kabeljauwfilet | pasta bucatini | spinazie | vijgen | pecannoten | balsamico 27,75
Cod fillet | bucatini pasta | spinach | figs | pecans | balsamic
Wijnsuggestie | Chateau Amsterdam Most Beautiful Girl Riesling | glas 7,00 | fles 39,50

HOOFDGERECHTEN VLEES | MAIN COURSES MEAT

SPECIALITEITEN | SPECIALS

Wild van de dag — dagprijs
Game of the day — *market price*

Eendenborst | oesterzwam ravioli | knolselderijcrème | tijm | truffelolie — 25,50
Duck breast | oyster mushroom ravioli | celeriac cream | thyme | truffle oil

Ribeye van 'Buitengewone varkens' | gemarineerde vijg | lavendel | walnoot — 28,75
Ribeye from 'buitengewone varkens' | marinated fig | lavender | walnut

Bavette | pastinaak | zwarte knoflook | shiitake | rode portjus — 29,75
Bavette | parsnip | black garlic | shiitake | red port jus
Wijnsuggestie | Staphyle Premium Malbec | glas 7,00 | fles 39,50

Zacht gegaarde ganzenbout | aardappelmousseline | perencompote | hazelnoot — 27,50
Slow-braised goose leg | potato mousseline | pear compote | hazelnut

Hertenbiefstuk | pompoencrème | rode biet | speculaaskruiden | rode portjus — 32,50
Venison steak | pumpkin cream | beetroot | Dutch spice mix | red port jus

Wildstoof | aardappelmousseline | stoofpeer | rode kool | krokante peperkoek — 24,75
Game stew | potato mousseline | stewed pear | red cabbage | crispy gingerbread

Kalfssukade van '1906 Makers van Charcuterie' | gnocchi | paddenstoelen | aardappelkaantjes | portjus — 27,50
Braised veal '1906 - Makers van Charcuterie' | gnocchi | mushrooms | crispy potato cracklings | port jus

1906 MAKERS VAN CHARCUTERIE UIT MAARTENSDIJK

Onze kalfssukade komt van 1906 - Makers van Charcuterie uit Maartensdijk, een familiebedrijf met vier generaties aan slagerservaring. Hier staat vakmanschap centraal, met vlees van dieren die een goed leven hebben gehad, zonder onnodige toevoegingen of kunstgrepen. Puur en eerlijk, met respect voor ambacht en traditie.

Our braised veal comes from 1906 - Makers of Charcuterie in Maartensdijk, a family business with four generations of butchery expertise. Craftsmanship is key here, with meat from animals that have lived a good life, free from unnecessary additives or artificial processing. Pure and honest, with respect for craftsmanship and tradition.

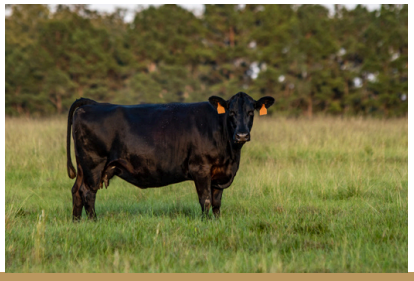
Private label rund | specialiteit van de dag | bereid op de Black Bastard (16:30-21:00) — dagprijs
Private Label Beef | special of the day | prepared on the Black Bastard (16:30-21:00) — *market price*

Private label runderburger | brioche | spek | kaas | tomaat | augurk — 19,75
Private label beef burger | brioche | bacon | cheese | tomato | pickle

PRIVATE LABEL RUND | PRIVATE LABEL BEEF

We selecteren runderen die op een eerlijke en natuurlijke manier zijn grootgebracht, en we streven naar volledige transparantie in het proces. Ons ambachtelijke rundvlees wordt met zorg behandeld en verwerkt in onze eigen keuken. We drogen de mooiste stukken in onze dry age kast voor een volle smaak. Dit resulteert in eerlijk en kwalitatief rundvlees, vol van smaak. Onze aanpak staat garant voor kwaliteit en duurzaamheid, en we zijn trots om dit aan onze gasten te kunnen aanbieden.

We select cattle raised naturally and ethically, prioritizing transparency throughout the process. Our artisanal beef is carefully handled and processed in our own kitchen. We dry the finest cuts in our dry-age cabinet for a full flavor. This results in honest and high-quality beef, full of taste. Our approach guarantees quality and sustainability, and we are proud to offer this to our guests.



HOOFDGERECHTEN VLEES | MAIN COURSES MEAT

KLASSIEKERS | CLASSICS

Schnitzel forestière | paddenstoelen | spek | bosui | kruidenboter 21,75
Schnitzel forestière | mushrooms | bacon | spring onion | herb butter
Wijnsuggestie | Weingut Gmeinbock Gruner Veltliner | glas 7,00 | fles 37,50

Gebakken schnitzel | saus naar keuze 21,25
Fried schnitzel | sauce of your choice

Kalfsschnitzel | preiselbeeren | citroen 24,50
Veal schnitzel | lingonberries | lemon

Tournedos | paddenstoelen | bosui | knoflook | portjus 32,50
Tournedos | mushrooms | spring onion | garlic | port jus

Chateaubriand | paddenstoelen | bosui | knoflook | saus naar keuze | voor twee personen 65,50
Chateaubriand | mushrooms | spring onion | garlic | sauce of your choice | for two persons

Kippendij saté | cassave | rode peper-komkommersalade | seroendeng | satésaus 19,75
Chicken thigh satay | cassava | red pepper-cucumber salad | serundeng | satay sauce

Varkenshaas saté | cassave | rode peper-komkommersalade | seroendeng | satésaus 19,75
Pork tenderloin satay | cassava | red pepper-cucumber salad | serundeng | satay sauce

SAUS NAAR KEUZE | SAUCE OF YOUR CHOICE

Champignonroomsaus | stroganoffsaus | pepersaus | portjus
Mushroom sauce | stroganoff sauce | pepper sauce | port jus

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Aardappelwafeltjes | truffelmayonaise 4,25
Potato waffels | truffle mayonnaise

Aardappelwedges | kerriemayonaise 4,25
Potato wedges | curry mayonnaise

NAGERECHTEN | DESSERTS

Chocolademousse | Tony Chocolonely | vanille sabayon | karamelijs van de 'Biltse Boer' 9,50
Chocolate mousse | Tony Chocolonely | vanilla sabayon | caramel ice cream from the 'Biltse Boer'

Crème brûlée | appelcompote | speculaaskruiden | amaretto-ijs van de 'Biltse Boer' 9,50
Crème brûlée | apple compote | Dutch spice mix | amaretto ice cream from the 'Biltse Boer'
Wijnsuggestie | Casa Silva Late Harvest Semillon Gewürztraminer Viognier | glas 7,00

Cheesecake | slagroom | vanille | bastogne | mandarijn | kaneelijs van de 'Biltse Boer' 9.50
Cheesecake | whipped cream | vanilla | bastogne | mandarin | cinnamon ice cream from the 'Biltse Boer'

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

KLASSIEKERS | CLASSICS

Dame Blanche | vanille ijs | warme chocoladesaus 8,75
Dame Blanche | vanilla ice cream | hot chocolate sauce

Coupe sorbet Royaal | vruchtenijs | vers fruit | slagroom 9,00
Coupe sorbet Royale | fruit ice cream | fresh fruit | whipped cream

Café Glacé | vanille ijs | koffiesaus | slagroom 8,50
Café Glacé | 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 is our local farmer who makes various dairy products the traditional way. From their fresh whole milk they make homemade products such as ice cream, yoghurt and curd, in their own kitchen. All this milk comes from their own cows on the Tameroord farm. Sustainability, involvement in animal welfare and environment have been of high importance for years. Like the Biltse Boer says: "If you take care of your cows, the cows will take care of you".

WIJN EN SPIJS COMBINATIES

WIJN	SPIJS
WIT | FRIS EN FRUITIG	
WIT | ZACHT EN VOL	
ROSÉ | FRIS EN KOEL	
ROOD | SOEPEL EN FRUITIG	
ROOD | STEVIG EN KRACHTIG	
MOUSSERENDE WIJNEN	
CHAMPAGNE	
DESSERT WIJNEN	
PORT	

SPIJZEN

- GROENTE EN SALADE
- BROOD GRANEN
- VIS
- SCHELP- EN SCHAALDIEREN
- KAAS
- GEVOGELTE
- ROOD VLEES
- WILD
- ZOET / DESSERT

Vraag naar onze wijnkaart voor een uitgebreide selectie van heerlijke wijnen. Ontdek de perfecte wijn bij uw gekozen gerecht

VAN DER VALK
HOTEL DE BILT - UTRECHT

MEETINGS & EVENTS

Op zoek naar de perfecte locatie voor uw bijeenkomst? Onze 15 royale, sfeervolle en multifunctionele zalen bieden volop ruimte. Haal het beste uit uw evenement in een warme en gastvrije ambiance, zowel zakelijk als privé.

Looking for the perfect venue for your meeting? Our 15 spacious, stylish, and versatile rooms offer plenty of space. Make the most of your event in a warm and welcoming atmosphere, whether for business or private occasion.

Wij kijken graag samen met u welk arrangement het beste bij uw gelegenheid past. Voor meer informatie kunt u terecht bij een van onze medewerkers. Bellen kan via 030-6358736 of stuur een mail naar sales@biltschehoek.valk.com.

Met gastvrije groet,
Sales team

We'll be happy to help you find the package that best suits your occasion. For more information, please contact one of our staff members. You can call us at +31 (0)30 635 8736 or email us at sales@biltschehoek.valk.com

With hospitable regards,
Sales Team

VAN DER VALK
HOTEL DE BILT - UTRECHT