



## WILKOMMEN IM VAN DER VALK HOTEL TEXEL - DE KOOG

Willkommen im ersten Van der Valk Hotel auf den Watteninseln, an einem Ort, der Geschichte atmet. Unser Familienunternehmen baut hier, wo Kamphuis De Pelikaan 1934 entstand, weiter auf die Zukunft. An einem der schönsten Orte auf Texel, nah genug am Badeort De Koog, um das geschäftige Badeleben zu erleben, aber weit genug entfernt, um die umliegende Naturschönheit in Ruhe zu genießen.

Hier gehen wir zurück zu den Wurzeln von Oma Corry van der Valk-de Wit (1926-2017). 'Grandma Corry' ist auf dem Hof 'de VoorUit' in De Cocksdorp auf Texel geboren und aufgewachsen. Unser Van der Valk Hotel Texel-De Koog ist ein wahrgewordener Traum, in dem neue Familiengeschichten geschrieben werden. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ein leckeres Essen.

Ein gastfreundlicher Gruß,

*Derk Langebeek & Lisa van Esch*

(Vierte Generation Van der Valk)



Pentekening door R. Langebeek

**Möchten Sie über die neuesten Nachrichten über das Hotel Texel-De Koog informiert werden?**



Van der Valk Hotel Texel-De Koog



@valktexel



Van der Valk Hotel Texel-De Koog





# MITTAGESSEN

12.00 - 16.00 UHR


## SANDWICHES

---

<b>RINDERCARPACCIO</b>	13.75
Texel rustikaler Käse   Trüffel Mayonnaise   Pinienkerne	
<b>CLUB SANDWICH</b>	13.75
Wikingerbrot   Eiersalat   geräuchertes Huhn   knuspriger Schinken	
<b>HEISSES HUHN</b>	12.50
Pfeffer   Zwiebel   Cashewnüsse	
<b>RÄUCHERLACHS</b>	13.75
Salat   Kapern   rote Zwiebel	
<b>WARMER BRIE</b> 	12.75
Fenchel   Sellerie Honig   Nussbaum	
<b>GERÖSTETES GEMÜSE</b> 	11.50
Hummus   Oliven   Samen	

## SALATE

---

<b>HEISSES HUHN</b>	15.75
Pfeffer   Zwiebel   Cashewnüsse	
<b>WILDGANS</b>	16.25
Chicoree   Chutney von Rote Bete	
<b>RÄUCHERFORELLE</b>	16.75
Süße und saure Gurke   Schickkäse   Espelette-Pfeffer	
<b>MARINIERTER QUORN &amp; FALAFEL</b> 	15.00
Guacamole   Joghurtcreme	

Alle unsere Gerichte können Zutaten enthalten, die nicht speziell beschrieben sind. Wir bitten Sie daher, uns bei der Bestellung Ihrer Mahlzeit über eventuelle Allergien zu informieren.






# MITTAGESSEN

12.00 - 16.00 UHR



## WARMES MITTAGESSEN

---

<b>ITALIENISCHES SANDWICH</b> Chorizo   Käse   Tomatensalsa	9.00
<b>TRADITIONELLES SANDWICH</b> Schinken   Käse   Ketchup oder Curry	8.00
<b>HÄNCHEN-SATE</b> Pommes   Atjar   Seroendeng   Krabbenchips	17.00
<b>STRAMMER MAX</b> Auswahl an Schinken & Käse oder Speck & Tomate	11.00
<b>ZWEI KROKETTEN</b>  Rindfleisch oder Vegetarier   Senf	10.00
<b>TOMATENSUPPE</b>   Basilikumcreme   Zucchini	7.00

Mit allen  
Sandwiches  
haben Sie die  
Wahl aus Texel  
Weißbrot oder  
Vollkornbrot



 Vegetarisch

 Vegan möglich



# DINNER

17.30 - 21.00 UHR

## VORSPEISE

---

<b>BROTPLATTE</b> 	8.00
Verschiedene Dips	
<b>TOMATENSUPPE</b> 	7.00
Basilikumcreme   Zucchini	
<b>TAGESSUPPE</b>	TAGEPREIS
Unser Mitarbeiter erklärt die Tagesuppe gerne für Ihnen am Tisch	
<b>RINDERCARPACCIO</b>	15.00
Käse aus Texel   Trüffel-Mayonnaise   Pinienkerne Arrangement Zuschlag 3.00	
<b>RÄUCHERLACHS</b>	14.00
Grüne-Erbсен-Creme   Dashi-Gel   Safranöl   Garnelenbrot	
<b>TATAKI VON ENTRECOTE</b>	15.50
In Tempura gebratene Garnelen   wakame   Sojasoße Arrangement Zuschlag 3.50	
<b>TRIO AUS WILDGANS, ENTE UND MAISGEFLÜGEL</b>	12.75
Chicorée-Salat   Rote-Bete-Chutney	
<b>RÄUCHERFORELLE</b>	13.75
Süß-saure Gurke   Schichtkäse   Espelette-Pfeffer	
<b>ZIEGENKÄSECREME</b> 	10.75
Rote Früchte   Rucola   Nüsse   Birne	
<b>SALAT MARINIERTER QUORN &amp; FALAFEL</b> 	12.50
Guacamole   Joghurtcreme	

Alle unsere Gerichte können Zutaten enthalten, die nicht speziell beschrieben sind. Wir bitten Sie daher, uns bei der Bestellung Ihrer Mahlzeit über eventuelle Allergien zu informieren.



# DINNER

17.30 - 21.00 UHR

Die Hauptgerichte werden standardmäßig mit Salat, Pommes & Mayonnaise serviert. Bevorzugen Sie eine andere Beilage? Fragen Sie den Betreiber nach den Optionen.

## HAUPTGERICHTE

<b>SCHNITZEL</b> Wahlweise Pfeffersoße oder Champignonrahmsoße	20.50
<b>FANG DES MOMENTS</b> Unsere Kellner erklären den Fang des Augenblicks am Tisch	TAGEPREIS
<b>LAUCH &amp; PFLAUMEN NEHMEN</b>  Senfkörner   Sauce aus Tomaten, Paprika und Oliven	21.50
<b>LAMMEINTOPF VON TEXEL</b> Karotte   Pilz   Zwiebel	25.00
<b>SEEBARSCHFILET</b> Rote Grapefruit   Beurre blanc	25.50
<b>IBERICO-SCHWEINRIBEYE</b> Geröstete Beten   Silberzwiebel   Pfeffersoße	25.75
<b>TOURNEDOS 200g</b> Wahlweise Pfeffersoße oder Champignonrahmsoße Arrangement Zuschlag 7.50	32.00
<b>ENTRECOTE</b> Kräuterkruste   Trüffelsoße Arrangement Zuschlag 5.00	28.50
<b>KALBSSCHALE</b> Serrano-Schinken   Sali   Mozzarella   Soße aus Tomaten und Schalotte Arrangement Zuschlag 5.00	27.75
<b>LACHSFILET</b> Grünes Gemüse   Safran Brühe	26.75
<b>MAISFILET</b> Kokosreis   Kurkuma-Lauch-Soße	23.75
<b>ZAHME ENTENBRUST</b> Paprika-Gurken-Soße	25.00
<b>CANNELLONI ZIEGENKÄSE</b>  Pilze   verschiedenes Gemüse   Nüsse   Basilikumsoße   Rucola	22.50
<b>HÄNCHEN-SATE</b> Atjar   Seroendeng   Krabbenchips	19.75

 Vegetarisch

 Vegan möglich



# DINNER

17.30 - 21.00 UHR

## SALATE

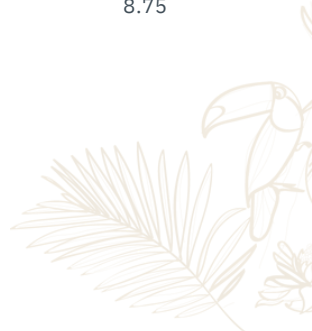
---

<b>HEISSES HUHN</b> Pfeffer   Zwiebel   Cashewnüsse	18.25
<b>WILDE GANS</b> Chicoree   Chutney von Rote Bete	18.75
<b>RÄUCHERFORELLE</b> Süße und saure Gurke   Schichtkäse   Espelette-Pfeffer	19.25
<b>MARINIERTER QUORN &amp; FALAFEL</b>  Guacamole   Joghurtcreme	17.50

## NACHTISCH

---

<b>DAME BLANCHE</b> Vanilleeis   Schokoladensoße   gezuckerte Mandeln   Creme Optional: Eierlikör Topping 1.00	8.50
<b>KÄSEPLATTE</b> Verschiedene internationale Käsesorten   Kletzenbrot   Apfelsirup Arrangement Zuschlag 3.50	13.50
<b>RHABARBER CRUMBLE</b> Mango-Sorbet-Eis   Vanillecreme   Rote Frucht	8.50
<b>HASELNUSSPARFAIT</b> Baumkuchen   weiße Schokoladensoße   Pistazien	8.75
<b>SCHOKOLADEN-TRÜFFELKUCHEN</b> Eierlikör-Eis   Oreo   Pekannüsse   Mandel	9.00
<b>CREME-BRÛLEE VON TONKABOHNEN</b> Vanille-Eiscreme	8.50
<b>LIMETTEN-BAISER-KUCHEN</b> Joghurteis   Trockenfrüchte	8.75





# GETRÄNKE



## WARME GETRÄNKE

KAFFEE	3.15
ESPRESSO	3.15
DOPPELTER ESPRESSO	4.35
CAPPUCCINO	3.35
KAFFEE FALSCH	3.35
LATTE MACCHIATO	3.85
KARAMELL LATTE MACCHIATO	4.85
HASELNUSS LATTE MACCHIATO	4.85
TEE	3.10
INGWERTEE	3.75
FRISCHER MINZTEE	3.75
HEISSE SCHOKOLADE	3.50
CREME	+ 0.75
ENTKOFFEINIERTER KAFFEE	+ 0.25

## BESONDERE KAFFEE

TEXEL-KAFFEE	8.25
Arrangement Zuschlag 3.75	
IRISCHER KAFFEE	8.25
Arrangement Zuschlag 3.75	
FRANZÖSISCHER KAFFEE	8.25
Arrangement Zuschlag 3.75	
ITALIENISCHER KAFFEE	8.25
Arrangement Zuschlag 3.75	
SPANISCHER KAFFEE	8.25
Arrangement Zuschlag 3.75	
ESPRESSO MARTINI	10.50
Arrangement Zuschlag 4.75	

AUCH SCHÖN FÜR  
MIT DEM KAFFEE:

*Hausgemacht*

FRIANDISEN

6.50 für 2 Personen





## KALTE GETRÄNKE

FLASCHE KALTE GETRÄNKE	AB 3.25
FRISCHER ORANGENSAFT	4.50
APFELSCHORLE	3.75
FRISTI	3.25
KALTER KAKAO	3.25
MILCH	3.00
BUTTERMILCH	3.00
SPRUDEL 0.25	3.25
SPRUDEL 0.75	7.00
STILLES WASSER 0.25	3.25
STILLES WASSER 0.75	7.00

## HAUSWEIN\* (pro Glas)

CHARDONNAY	AB 5.00
SAUVIGNON BLANC	AB 5.00
PINOT GRIGIO	AB 5.00
MOELLEUX	AB 5.00
MERLOT	AB 5.00
CABERNET SAUVIGNON	AB 5.00
ROSÉ	AB 5.00
TOOS ROSÉ	7.25

## EINHEIMISCHE SPIRITUOSEN

JUNGER JENEVER	3.50
ALTER JENEVER	3.50
JOHANNISBEERSCHNAPPS	3.50
TEXELSE JUTTER	3.50
EIERLIKÖR	3.50
VIEUX	3.50
BERENBURG	3.50
KORNWIJN	4.75
JÄGERMEISTER	4.75
CAMPARI	4.75
PERNOD	5.00
BACARDI CARTA BLANCA	5.50
BOMBAY SAPPHIRE	5.00
BOMBAY BRAMBLE	5.00
ERISTOFF VODKA	5.00

## APERITIF

PORT (WEIß, ROT)	3.75
PORT (TAWNY)	4.00
SHERRY (MEDIUM, DRY)	3.75
MARTINI (ROSSO, BIANCO)	4.25
MARTINI 0.0% (VIBRANTE, FLOREALE)	4.25

## COGNAC

COURVOISIER	6.50
HENNESSY	7.00
MARTELL VSOP	9.50
REMY MARTIN VSOP	11.50
CALVADOS	6.25
ARMAGNAC	6.25

## BIER VOM FASS

BAVARIA 0.25	3.25
BAVARIA 0.5	6.30
SKUUMKOPPE 0.3	5.50
SKUUMKOPPE 0.5	9.25
WEIHENSTEPHANER WEIZEN 0.3	5.00
WEIHENSTEPHANER WEIZEN 0.5	8.25
SAISONALES BIER	AB 4.75

## FLASCHENBIER

LA TRAPPE (TRIPLE, QUADRUPEL)	5.50
DESPERADOS	4.75
HEINEKEN	3.50
TEXELS VUURBAAK	5.50
TEXELS SKILLER WIT	5.50
TEXELS BLOND	5.50
TEXELS DUBBEL	5.50
TEXELS IPA	5.50
RODENBACH	4.25
BAVARIA RADLER (0.0%, 2.0%)	4.00
BAVARIA 0.0%	4.00
BAVARIA WIT 0.0%	4.00
BAVARIA IPA 0.0%	4.00
TEXELS SKUUMKOPPE 0.0%	5.50

## SPIRITUOSEN AUS TEXEL

TX GIN	8.00
--------	------

## WHISKEY

JAMESON	5.25
DEWAR'S WHITE LABEL	6.50
DEWAR'S 12Y	8.50
FAMOUS GROUSE	5.75
JACK DANIELS	6.50
GLENLIVET 15	9.50
GLENLIVET 18	12.50

## LIKÖRE

COINTREAU	5.00
AMARETTO	4.75
DOM BÉNÉDICTINE	5.75
SAMBUCCA	4.75
TIA MARIA	5.00
BAILEYS	5.00
MALIBU	4.75
DRAMBUIE	5.75
GRAND MARNIER ROUGE	5.25
PASSOA	4.75
LICOR 43	5.00
SHERIDANS	5.00
LIMONCELLO	4.75

\* Fragen Sie den Kellner nach der gesamten Weinkarte