WILLKOMMEN IM
VAN DER VALK HOTEL TEXEL - DE KOOG

Willkommen im ersten Van der Valk Hotel Texel – De Koog auf den Watteninseln, an einem Ort voller Geschichte. Unser Familienunternehmen baut hier weiter an der Zukunft, an dem Ort, an dem 1934 das Kamphuis De Pelikaan seinen Ursprung fand. An einem der schönsten Orte auf Texel, nah genug am Badeort De Koog, um das lebendige Strandleben zu erleben, und doch weit genug entfernt, um die Ruhe und die umliegende Natur zu genießen.



Hier kehren wir zu den Wurzeln von Oma Corry van der Valk-de Wit (1926–2017) zurück. „Oma Corry“ wurde auf dem Bauernhof „De Vooruitgang“ in De Cocksdorp auf Texel geboren und ist dort aufgewachsen. Mit unserem Van der Valk Hotel Texel – De Koog ist ein Traum Wirklichkeit geworden, an dem neue Familiengeschichten geschrieben werden. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und eine gute Mahlzeit.

Mit gastfreundlichen Grüßen,

Derk Langebeek & Lisa van Esch

(Vierte Generation der Familie Van der Valk)

Möchten Sie immer über die neuesten Nachrichten rund um Van der Valk Hotel Texel – De Koog informiert bleiben?

Van der Valk Hotel Texel-De Koog @valktexel Van der Valk Hotel Texel-De Koog

LUNCH

12.00 - 16.00 Uhr

SANDWICHES

SANDWICH MIT GERÄUCHERTEM RIBEYE 17.00
Texeler Brot · Trüffelmayonnaise · süßsauer eingelegte rote Zwiebeln · Pinienkerne · Parmesan

CLUB SANDWICH 16.00
Texeler Brot · geräucherte Hähnchenbrust · Speck · Tomate · Aioli · Pommes frites

SANDWICH MIT GERÄUCHERTEM LACHS 15.00
Texeler Brot · Edamame Mousse · Blutorangengel · eingelegte Gurke · Rucola

SANDWICH MIT BRIE 14.50
Texeler Brot · Brie · pochierte Birne · karamellisierte Zwiebeln · Honig

HAUPTGERICHTSALATE

CAESAR SALAT 19.50
Hähnchenbrust · Speck · pochiertes Ei · Römersalat · Sardellendressing · Focaccia Crostini · Parmesan

PFIFFERLINGSSALAT 18.50
Mais · Spinat · Kohlrabi · Spargel
optional **vegan** bestellbar

Möchten Sie immer über die neuesten Nachrichten rund um Van der Valk Hotel Texel – De Koog informiert bleiben?

Van der Valk Hotel Texel-De Koog · @valktexel · Van der Valk Hotel Texel-De Koog

Vegetarisch · Vegan

LUNCH

12.00 - 16.00 Uhr

WARME MITTAGSGERICHTE

Bei Gerichten mit Brot haben Sie die Wahl zwischen Texeler Weiß- oder Braunbrot.

TOMATENSUPPE 8.50
Tomatensalsa · Crème fraîche · Basilikumöl
optional **vegan** bestellbar

ITALIENISCHES TOASTSANDWICH 9.00
Texeler Brot · Mozzarella · Tomate · Pesto

KLASSISCHES TOASTSANDWICH 8.50
Texeler Brot · Schinken · Käse
optional **vegetarisch** bestellbar

HÄHNCHENSATÉ 23.50
Atjar · Serundeng · Krabbenchips · Pommes frites · Salat

SPIEGELEIER MIT SCHINKEN UND KÄSE 13.50
Texeler Brot · drei Eier · Schinken · Käse

SPIEGELEIER MIT SPECK UND TOMATEN 14.00
Texeler Brot · drei Eier · Speck · Tomaten

ZWEI KROKETTEN 12.50
Zwei Kroketten (wahlweise mit Rindfleisch oder vegetarisch) · Texeler Brot · Senf

HOLLÄNDISCHER MITTAGSTELLER 15.00
Tomatensuppe · Krokette · zwei Spiegeleier mit Schinken und Käse · Texeler Brot

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Servicemitarbeiter oder scannen Sie unsere Allergenkarte.

CHEF'S SPECIAL

Unser Küchenteam stellt ein regelmäßig wechselndes Menü zusammen, das von der Saison und der Verfügbarkeit frischer Zutaten inspiriert ist. Dieses Menü können Sie auch bestellen, wenn Sie ein Arrangement bei uns gebucht haben.



VORSPEISE

16.00



HAUPTGERICHT

27.50



DESSERT

10.00



3 GÄNGE CHEF'S SPECIAL MENÜ

(komplett)

Vorspeise • Hauptgericht • Dessert

45.00

Haben Sie besondere Ernährungswünsche oder Allergien? Teilen Sie uns diese gerne mit, damit wir diese, soweit wie möglich, berücksichtigen können.

ABENDESSEN

17.30 - 20.00 Uhr

17.30 - 21.00 UHR

BROT MIT DIPS 10.00
Auswahl an hausgemachten Aufstrichen
optional **vegan** bestellbar

TOMATENSUPPE 8.50
Tomatensalsa · Crème fraîche · Basilikumöl
optional **vegan** bestellbar

TAGESSUPPE TAGES PREIS
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne direkt am Tisch über unsere heutige Tagessuppe.

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN RIBEYE 16.50
Tomatenpesto · Pinienkerne · Rucola · Parmesanchips · Parmesan · Kapern

WILDSCHWEINTERRINE 15.00
Feigenchutney · Sauerteigtoast · süßsauer eingelegte rote Zwiebeln · Rucola

GARNELENCOCKTAIL 18.50
mini Römersalat · Focaccia Crostini · Tomate · Ei · sautierter Apfel
Arrangement-Aufpreis + 2.50

THUNFISCH TATAKI 19.00
Ponzu · Senfkaviar · Edamame Mousse · Blutorangengel · Sesam
Arrangement-Aufpreis + 3.00

SALAT MIT GERÖSTETEM KÜRBIS 14.50
Ziegenkäse · Walnüsse · Salbei Tempura

PFIFFERLINGSSALAT 16.00
Mais · Spinat · Kohlrabi · Spargel
optional **vegetarisch** bestellbar

Möchten Sie immer über die neuesten Nachrichten rund um Van der Valk Hotel Texel – De Koog informiert bleiben?
Van der Valk Hotel Texel-De Koog @valktexel Van der Valk Hotel Texel-De Koog

ABENDESSEN

17.30 - 20.00 Uhr

FLEISCH

TOURNEDOS · 225g 36.50
Gegrilltes Gemüse · Kartoffelgratin · Portweinjus
Arrangement-Aufpreis + 8.50

SCHONEND GESCHMORTE RINDERBACKE 28.50
Pastinakenpüree · sautierte Pilze · Wacholderbeerjus

GESCHMORTE HIRSCHSCHULTER 25.00
Paprikamousse · gegrilltes Gemüse · Preiselbeerjus

SCHWEINEBAUCH 25.50
Selleriepüree · karamellisierter Apfel · Dunkelbierjus

ENTENBRUST 26.50
Kürbis Ingwer Püree · Rote Bete · karamellisierte Walnüsse · Orangenmousse · Himbeerjus

48 STUNDEN LANGSAM GEGARTE TEXELER LAMMSCHULTER 28.00
Kartoffelpüree · Tomatenconfit · Jus mit schwarzem Knoblauch

SCHWEINESCHNITZEL 23.50
Kartoffelsalat · Gewürzgurke · rote Zwiebeln · Zitrone
Wahlweise mit Champignonrahmsauce oder Pfeffersauce

HÄNCHENSATÉ AUS DEM SCHENKEL 200 g ODER 300 g 23.50/26.50
Atjar · Serundeng · knusprige Röstzwiebeln · Krabbenchips

CAESAR SALAT 23.00
Hähnchenbrust · knuspriger Speck · pochiertes Ei · Kirschtomaten · Sardellendressing · Focaccia Crostini · Parmesan

Möchten Sie immer über die neuesten Nachrichten rund um Van der Valk Hotel Texel – De Koog informiert bleiben?

Van der Valk Hotel Texel-De Koog @valktexel Van der Valk Hotel Texel-De Koog

Vegetarisch Vegan

ABENDESSEN

17.30 - 20.00 Uhr

FISCH

ROULADE VON WOLFSBARSCH UND GARNELEN 27.50
Tomatenconfit · Spinat · Sauce Hollandaise

KONFIERTER SKREI KABELJAU 28.50
Selleriecreme · geschmorter Lauch · Schnittlauchöl · Dillsauce

LACHSFILET 29.00
Pak Choi · Zuckerschoten · Kartoffelpüree · Kokos Limetten Sauce

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

RAVIOLI MIT WALDPILZEN 23.50
Waldpilze · Parmesan · cremige Pilzsauce

ROTE BETE RISOTTO 23.50
Rote Bete · Ziegenkäse · Walnüsse · Rucola

STEAK VOM GERÖSTETEN BLUMENKOHL 22.50
Geröstetes Paprikapüree · Chimichurri
optional **vegan** bestellbar

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Servicemitarbeiter oder scannen Sie unsere Allergenkarte.

ABENDESSEN

17.30 - 20.00 Uhr

BEILAGEN

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen warmes Gemüse, Pommes frites und Mayonnaise. Diese werden jeweils für zwei Gäste serviert, wobei die Portionsgrößen an die Anzahl der Personen angepasst werden.

Anstelle von Pommes frites können Sie für Ihre gesamte Tischgesellschaft ohne Aufpreis eine der unten aufgeführten Beilagen wählen.

RISOTTO	4.50
RÖSTI (4 STÜCK)	4.00
KARTOFFEL-WEDGES	4.50
KARTOFFELPÜREE	3.50
PORTION POMMES FRITES	4.00
GEMISCHTER SALAT	4.50
GEMISCHTES WARMES GEMÜSE	4.50
PORTION GEBRATENE ZWIEBELN	3.75
PORTION GEBRATENE CHAMPIGNONS	3.75
EXTRA SAUCE (Wahl aus einer der Saucen der Speisekarte)	3.00
KLASSISCHES VAN DER VALK APFELMUS MIT KIRSCHE	kostenlos

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Servicemitarbeiter oder scannen Sie unsere Allergenkarte.

Vegetarisch Vegan

ABENDESSEN

17.30 - 20.00 Uhr

DESSERTS

DAME BLANCHE 2.0 9.50
Vanilleeis · Baiser · Schokoladencrumble · Erdbeeren · Schokoladensauce · Schlagsahne
auch mit extra Eierlikör bestellbar + 1.50

PANNA COTTA MIT MANDARINENKERN 9.00
Spekulatiuscrumble · Orangensauce · frische Beeren · Mandarinensorbet

CAFÉ GLACÉ 9.50
Vanilleeis · Kaffeecreme · Schlagsahne · kandierte Mandeln · frische Beeren

BROWNIE 9.50
Warme pochierte Birne · Vanilleeis · Karamellsauce · frische Beeren

VANILLEEIS MIT WARMEN KIRSCHEN 9.00
Vanilleeis · warme Kirschen · frische Beeren

BASKISCHER KÄSEKUCHEN 10.50
Warme Kirschen · Blutorangensorbet · Pistazien · Himbeercoulis · frische Beeren

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE MIT APFELSTRUDELFÜLLUNG 10.00
Karamellisierter Apfel · Zimt · Rosinen · Haselnusscrumble · Vanillesauce · frische Beeren

KÄSEPLATTE 15.00
Käseauswahl · passende Beilagen
Arrangement-Aufpreis + 3.50

AFFOGATO 6.50
Vanilleeis · Espresso
Texeler Tipp: Texelstroompje Stroopwafellikör + 4.50

Möchten Sie immer über die neuesten Nachrichten rund um Van der Valk Hotel Texel – De Koog informiert bleiben?

Van der Valk Hotel Texel-De Koog · @valktexel · Van der Valk Hotel Texel-De Koog

Vegetarisch · Vegan

GETRÄNKE

17.30 - 20.00 Uhr

WARME GETRÄNKE

ENTKOFFEINIERT/SOJA	0.25/0.75
KAFFEE	3.60
ESPRESSO	3.60
DOPPELTER ESPRESSO	4.75
ESPRESSO MACCHIATO	4.00
CAPPUCCINO	4.00
MILCHKAFFEE	4.00
LATTE MACCHIATO/FLAT WHITE	4.75/5.50
CHAI LATTE (MIT ESPRESSO +1,00)	4.75
KARAMELL LATTE MACCHIATO	5.50
HASELNUSS LATTE MACCHIATO	5.50
TEE	3.75
FRISCHER INGWERTEE	4.75
FRISCHER MINZTEE	4.75
HEISSE SCHOKOLADE	4.50
SCHLAGSAHNE	1.00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SOFTDRINKS IN FLASCHEN	ab 3.75
TEXELER LIMONADE von voedselbos Texel	2.75
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	5.00
FRISTI / KAKAOMILCH	4.00
MILCH / BUTTERMILCH	3.50
SPA ROT/BLAU 0,25 L	3.60
SPA ROT/BLAU 1 L	8.50
VALK WASSER 0,75 L	4.50

Mit jeder Flasche Valk Wasser spenden Sie 2,50 € an die Stiftung Tesselhuus.

SPEZIALKAFFEES

TEXEL COFFEE mit Texel Jutter	9.25
'IRISH' COFFEE mit William Lawson's	9.25
FRENCH COFFEE mit Grand Marnier Rouge	9.25
ITALIAN COFFEE mit Amaretto	9.25
SPANISH COFFEE mit Licor 43 oder Tia Maria	9.25
ESPRESSO MARTINI arrangement-Aufpreis + 3.75	12.50

BIERE VOM FASS

SWINCKELS 0.25 L	3.90
SWINCKELS 0.5 L	7.50
SKUUMKOPPE 0.3 L	6.00
SKUUMKOPPE 0.5 L	9.50
WEIHENSTEPHANER WEIZEN 0.3 L	5.75
WEIHENSTEPHANER WEIZEN 0.5 L	9.50
BIER DER SAISON	V.A. 6.00

Möchten Sie immer über die neuesten Nachrichten rund um Van der Valk Hotel Texel – De Koog informiert bleiben?

Van der Valk Hotel Texel-De Koog @valktexel Van der Valk Hotel Texel-De Koog

HAUSWEINE* (offene Weine)

PROSECCO/CAVA	5.75/7.00
WEIN DER WOCHE	AB 7.00
CHARDONNAY	6.00
VERDEJO	6.75
PINOT GRIGIO	6.75
LIEBLICHER WEISSWEIN	5.75
MERLOT	6.00
TEMPRANILLO	6.75
MALBEC	7.50
ROSÉ	6.50

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach der vollständigen Weinkarte.

DESTILLIERT

JUNGER GENEVER	4.00
ALTE JENEVER	4.50
BERRY JENEVER	4.00
TEXELSE JUTTER	4.50
ADVOCAAT (+ Schlagsahne 1.00)	4.50
VIEUX	4.00
BERENBURG	4.00
CAMPARI	5.50
RICARD	5.50
BACARDI BLANCA / SPICED	6.50
BOMBAY SAPPHIRE	6.50
TEQUILA	6.50
ERISTOFF WODKA	6.50

TEXELER GETRÄNKE

TX GIN	8.00
TEXELSTROOMPJE	4.50
TEXEL LIKÖRE	6.00

APERITIF

PORT (WEISS, ROT, TAWNY)	5.00
SHERRY (MITTEL, TROCKEN)	4.50
MARTINI (ROSSO, BIANCO)	5.25
MARTINI 0.0% (VIBRANTE, FLOREALE)	4.50

FLASCHENBIERE

LA TRAPPE (DUBBELE, QUADRUPPEL)	6.50/7.00
HEINEKEN	4.00
TEXELS VUURBAAK/BLOND/IPA	6.25
RODENBACH (ROSÉBIER)	4.75
BAVARIA RADLER (0.0%, 2.0%)	4.75
SWINCKELS 0.0%	4.75
TEXELS SKUUMKOPPE 0.0%	5.75

WHISKEY

WILLIAMS LAWSON'S	5.50
DEWAR'S WHITE LABEL	6.50
DEWAR'S 12 YEARS	9.50
JACK DANIELS	6.50

Entdecken Sie unsere wechselnde Auswahl an geöffneten Flaschen – fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter.

COGNAC

HENNESSY VS	7.50
REMY MARTIN VSOP	12.50
CALVADOS	6.25
ARMAGNAC VSOP	6.25

Entdecken Sie unsere wechselnde Auswahl an geöffneten Flaschen – fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter.

LIKÖRE

COINTREAU	5.50
AMARETTO	5.50
SAMBUCA	5.50
TIA MARIA	5.50
BAILEYS	5.50
MALIBU	5.50
GRAND MARNIER ROUGE	6.00
PASSOA	5.50
LICOR 43	5.50
LIMONCELLO	5.50

Go Follow us!

@VanderValk Hotel Texel

Van der Valk Hotel Texel

Van der Valk Hotel Texel

@valk.dra.ghk.txl