



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 RUNDERCARPACCIO	15.00
mit Texeler Brot, Trüffelmayonnaise, süß-sauer eingelegten roten Zwiebeln, Pinienkernen und Texeler Käse	
SANDWICH ASIATISCHEM HÄHNCHEN	14.50
mit Texeler Brot, Paprika, Salat, Karotten, Cashewnüssen sowie Sesam- und Soja-Ingwer-Dressing	
CLUB SANDWICH	15.50
mit Speck, Ei, Tomate, Hähnchen, Aioli und Pommes frites	
SANDWICH GRAVLAX	15.50
mit Texeler Brot, Yuzu-Gel und Aguachile-Sauce	
SANDWICH TEXELER KÄSE	14.50
mit Texeler Brot, Texeler Käse, Speck und karamellisierten Zwiebeln	

MAHLZEITSALATE

MAHLZEITSALAT MIT ASIATISCHEM HÄHNCHEN	18.50
mit Paprika, Karotten, Cashewnüssen sowie Sesam- und Soja-Ingwer-Dressing	
MAHLZEITSALAT PANZANELLA 	18.50
mit Burrata, eingelegten roten Zwiebeln, gerösteten Tomaten, Paprika, Balsamico-Karamell-Dressing und Ciabatta.	

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 🌿 mit Zucchini und Basilikumcreme optional vegan bestellbar 🌿	8.00
ITALIENISCHE TOASTIE 🌿 mit Texeler Brot, Mozzarella, Tomate und Pesto	9.00
TRADITIONELLER TOSTIE mit Texeler Brot, Schinken & Käse sowie wahlweise Ketchup oder Currysauce optional vegetarisch bestellbar 🌿	8.50
HÄHNCHENSATÉ mit Atjar, Serundeng, Krupuk, Pommes frites und Mayonnaise	22.50
STRAMMER MAX MIT SCHINKEN & KÄSE 🌿 Texeler Brot optional vegetarisch bestellbar	13.50
STRAMMER MAX MIT SPECK & TOMATE 🌿 Texeler Brot optional vegetarisch bestellbar	13.50
ZWEI KROKETTEN wahlweise Rindfleisch- oder vegetarische Krokette mit Texeler Brot und Senf optional vegetarisch bestellbar 🌿	12.00

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 wechselndes Menü zusammen, inspiriert von der Saison und der Verfügbarkeit frischer Produkte. Dieses Menü kann auch bestellt werden, wenn Sie ein Arrangement bei uns gebucht haben.



VORSPEISE

13.50



HAUPTGERICHT

26.00



DESSERT

9.50



3 GÄNGE CHEF'S SPECIAL MENÜ

(komplett)

Vorspeise • Hauptgericht • Dessert

43.50

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

ABENDESSEN

17.30 - 21.00 UHR

VORSPEISEN

BROT MIT DIPS  9.50

verschiedene Aufstriche

optional **vegan** bestellbar 

TOMATENSUPPE  8.00

mit Basilikumcreme und Zucchini

optional **vegan** bestellbar 

TAGESSUPPE

Unser Servicemitarbeiter erläutert Ihnen die Tagessuppe
gerne am Tisch

TAGESPREIS

RINDERCARPACCIO 16.00

von gereiftem Rindfleisch mit Parmesancreme, gegrilltem
Austernpilz, Pinienkernen und Parmesanchips

Arrangement-Aufpreis + 3.00

MAKRELENPATÉ 13.50

mit marinierten Gurken, Fenchelgelee und knusprigen
Croutons

ENTENTERRINE 13.50

mit Apfel-Tomaten-Chutney, Nüssen und Beerensauce

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 20.50

mit Erbsenpüree und Sauce Béarnaise

Arrangement-Aufpreis+ 5.00

GRAVLAX 16.00

mit Yuzu-Gel, Aguachile-Sauce und Apfelkompott

ASPERGESALADE  13.50

mit Ziegenkäsecreme, Quinoa und marinierten
Shiitakepilzen

BURRATA  13.50

mit gerösteten Tomaten, gebratener Paprika, Balsamico-
Karamell und gegrilltem Ciabatta

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

ABENDESSEN

17.30 - 21.00 UHR

FLEISCH

TOURNEDOS 200 g mit gegrilltem Mais, Cherrytomaten, geröstetem Knoblauch und Whiskysauce Arrangement-Aufpreis + 7.50	35.00
RINDERBÄCKCHEN langsam in Rotwein gegart mit Aprikosenjus und Kartoffelgratin	28.50
BAUCHSPECK / SCHWEINEBAUCH mit Traubenglasur, Pommes fondant und Demi-glace	24.50
RIBEYE 250 g mit gegrilltem Lauch, Tomatensalsa, gegrilltem Mais und Cherrytomaten Arrangement-Aufpreis + 5.00	31.50
ENTENBRUSTFILET mit marinierten Kirschen, gebratenem Spinat, Polenta und Kirsch-Demi-glace	24.50
TEXELER LAMMEINTOPF langsam gegart mit Karotten, Champignons und Zwiebeln	27.50
SCHNITZEL mit Kartoffelsalat, Gewürzgurken, roten Zwiebeln, Zitrone und wahlweise Champignon- oder Pfeffersauce	23.50
HÄHNCHENSCHENKELSATÉ 200 g ODER 300 g mit Atjar, Serundeng, Röstzwiebeln und Krabbenchips	22.50/25.50
MAHLZEITSALAT MIT ASIATISCHEM HÄHNCHEN mit Paprika, Karotten, Cashewnüssen sowie Sesam- und Soja-Ingwer-Dressing	21.00

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

 Vegetarisch

 Vegan

ABENDESSEN

17.30 - 21.00 UHR

FISCH

KABELJAUFILET	28.50
mit Hibiskus Beurre blanc, Kohlrabipüree und Shiitake Glasur	
ROTBARSCHFILET	27.50
mit Kräuterkruste, grünem Gemüse und Salsa Verde	
LACHSFILET	28.50
mit grünem Spargel, Kartoffelpüree, Cherrytomaten und Sahnesauce	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

RISOTTO 	23.50
mit Ziegenkäse in Mandelkruste, wilden Pilzen, Erbsen und grünen Bohnen mit Honig	
optional vegan bestellbar 	
GNOCCHI 	23.50
mit Burrata, grünem Pesto und gerösteten Tomaten	
MAHLZEITSALAT PANZANELLA	21.00
mit Burrata, gerösteten Tomaten, Paprika, Balsamico-Karamell-Dressing und Ciabatta	

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





ABENDESSEN

17.30 - 21.00 UHR

BEILAGEN

Zu jedem Hauptgericht servieren wir gemischten Salat, Pommes frites und Mayonnaise. Diese werden pro zwei Personen serviert und auf die Größe Ihrer Gesellschaft abgestimmt.

Anstelle von Pommes frites können Sie pro Gesellschaft kostenlos eine der folgenden Beilagen wählen.

RISOTTO	4.50
RÖSTI (4 STÜCK)	4.00
KARTOFFEL-WEDGES	4.00
KARTOFFELPÜREE	3.50
PORTION POMMES FRITES	4.00
GEMISCHTER SALAT	3.50
GEMISCHTES WARMES GEMÜSE	4.50
PORTION GEBRATENE ZWIEBELN	3.50
PORTION GEBRATENE CHAMPIGNONS	3.50
EXTRA SAUCE (Wahl aus einer der Saucen der Speisekarte)	2.75

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



ABENDESSEN

17.30 - 21.00 UHR

DESSERTS

DAME BLANCHE 2.0	9.50
Vanilleeis mit Baiser, Schokoladencrumble, Erdbeeren, Schokoladensauce und Schlagsahne auch mit extra Eierlikör bestellbar + 1,50	
SORBET	9.50
Trio aus Sorbeteis mit frischem Obst, Schlagsahne und Beerencoulis	
PASSIONSFRUCHT-PANNA-COTTA	9.00
mit Vanillecreme, frischen Beeren und Mandeln	
CAFÉ GLACÉ	9.00
mit Vanilleeis, Kaffeeccreme, Schlagsahne und gebrannten Mandeln	
KOKOS-LIMETTEN-MOUSSE	8.50
mit Mangocoulis	
CRÈMEUX-TÖRTCHEN	10.00
aus Zartbitterschokolade mit frischem Obst	
NEW YORK CHEESECAKE	8.50
mit Himbeercoulis und Vanilleeis	
WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE	9.50
mit Erdbeerfüllung und Hibiskus-Orangensauce	
KÄSEPLATTE	14.50
bestehend aus verschiedenen internationalen Käsesorten, Kletzenbrot, Apfelsirup und Feigenchutney Arrangement-Aufpreis + 3,50	
AFFOGATO	6.50
mit Vanilleeis und Espresso Texeler Tipp: Texelstroompje Stroopwafellikör + 4,00	

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

 Vegetarisch

 Vegan



GETRÄNKE

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
KARAMELL-LATTE MACCHIATO	5.25
HASELNUSS-LATTE MACCHIATO	5.25
TEE MIT FRISCHEM INGWER	4.75
TEE MIT FRISCHER MINZE	4.75
HEISSE SCHOKOLADEMILCH	4.50
SCHLAGSAHNE	+ 1.00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

FLASCHE	Ab 3.75
ERFRISCHUNGSGETRÄNK	
FRISCH GEPRESSTER	5.00
ORANGENSAFT	
APFELSCHORLE	4.00
FRISTI / SCHOKOLADENMILCH	4.00
MILCH / BUTTERMILCH	3.50
SPA ROT/BLAU 0.25 L	3.60
SPA ROT/BLAU 0.75 L	8.00
VALK WASSER 0.75 L	4.50

Pro Flasche Valk Wasser spenden
Wir €2.50 an die Stiftung
Tesselhuus.

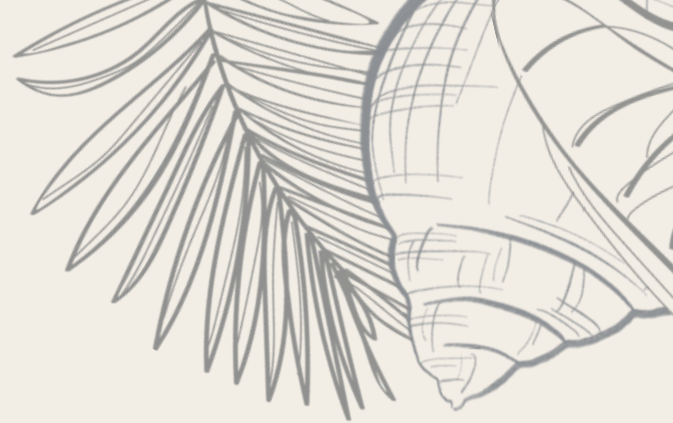
SPEZIALKAFFEES

TEXELSER KAFFEE MIT TEXELS JUTTER	9.25
'IRISH' KAFFEE MIT DEWAR'S WHITE LABEL	9.25
FRANZÖSISCHER KAFFEE MIT GRAND MARNIER ROUGE	9.25
ITALIENISCHER KAFFEE MIT AMARETTO	9.25
SPANISCHER KAFFEE MIT LICOR 43 ODER TIA MARIA	9.25
ESPRESSO MARTINI Aufpreis Arrangement + 3,75	12.50

BIERE VOM FASS

SWINCKELS 0.25 L	3.75
SWINCKELS 0.5 L	7.25
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	Ab 6.00

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



HAUSWEINE* (offene Weine)

PROSECCO/CAVA	5.75/7.00
WEIN DER WOCHE	V.A. 7.00
CHARDONNAY	5.75
VERDEJO	6.50
PINOT GRIGIO	6.50
GRÜNER VELTLINER	6.50
SÜSSER WEISSWEIN	5.75
MERLOT	5.75
TEMPRANILLO	6.50
MALBEC	7.50
ROSÉ	6.00

Bitten Sie den Kellner um die gesamte Weinkarte.

DESTILLIERT

JUNGE JENEVER	4.00
ALTE JENEVER	4.00
BEEREN JENEVER	4.00
TEXELSER JUTTER	4.00
ADVOCAAT (+SCHLAGSAHNE 1,00)	4.00
VIEUX	4.00
BERENBURG	4.00
JÄGERMEISTER	4.00
CAMPARI	4.00
RICARD	5.50
BACARDI BLANCA / SPICED	6.50
BOMBAY SAPPHIRE	6.50
TEQUILA	6.50
ERISTOFF WODKA	6.50

TX-GETRÄNKE

TX GIN	8.00
TEXELSTROOMPJE TEXEL	4.00
LIKÖRE	6.00

APERITIF

PORTWEIN (WEISS, ROT, TAWNY)	5.00
SHERRY (MITTEL, TROCKEN)	4.50
MARTINI (ROT, WEISS)	5.25
MARTINI 0,0 % (VIBRANTE, FLOREALE)	4.50

FLASCHENBIERE

LA TRAPPE (DUBBEL, QUADRUPEL)	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 DEWAR'S	5.50
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
SAMBUCCA	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

A vertical decorative bar on the left side of the page, featuring a light beige background with dark grey line drawings of various botanical elements: a large leaf at the top, a scallop shell, a fern frond, a snail shell, and another leaf at the bottom.

Folgt uns!



@VanderValk Hotel Texel



Van der Valk Hotel Texel



Van der Valk Hotel Texel



@valk.dra.ghk.txtl