Welkom

Directie en medewerkers heten u van harte welkom in Van der Valk Hotel Goes.
Onze menukaart is aangepast aan de tijd van het jaar, waardoor u altijd kunt genieten van seizoensgebonden gerechten. We maken onder andere gebruik van streekproducten en streekleveranciers. Uiteraard houden wij zoveel mogelijk rekening met uw dieetwensen. U kunt uw dieetwensen aangeven bij uw gastheer of gastvrouw.

Verklaring symbolen:

Vegetarisch gerecht

Bereid met een of meerdere streekproduct(en)

Glutenvrij gerecht*

**Tevens kan een groot deel van onze overige gerechten glutenvrij bereid worden, door één of meerdere ingrediënten te vervangen. Onze medewerkers informeren u graag over de mogelijkheden. Wij verzoeken u in geval van een glutenallergie te allen tijde uw gastheer of gastvrouw op de hoogte te brengen (ook wanneer u een glutenvrij gerecht besteld).*

Activiteiten

Zondagsbrunch
Iedere* zondag van 12:00 tot 14:30 uur.
Lunchbuffet
Iedere* maandag t/m vrijdag tussen 12:00 en 14:00 uur.
Live cooking buffet
Iedere vrijdag t/m zondag tussen 17:30 en 21:00 uur en in de maanden juli en augustus ook op donderdag.
High tea (1 ½ uur)
Iedere* vrijdag t/m zondag mogelijk tussen 10.00 en 15.30 uur.

Reserveren voor bovenstaande activiteiten is gewenst. Voor meer informatie over deze activiteiten kunt u terecht bij onze receptie of bezoekt u onze website www.hotelgoes.nl .
** Op basis van beschikbaarheid en m.u.v. sommige feestdagen en de maanden juli en augustus.*

Opmerkingen en suggesties

Wij horen graag uw opmerkingen en/of suggesties. U kunt dit melden bij de leidinggevende of bij de receptie. Of online via onze website www.hotelgoes.nl.

Volg ons

Blijf op de hoogte van onze nieuwtjes en aanbiedingen via twitter en facebook!
@valkgoes
www.facebook.com/valkgoes

Eet smakelijk!

Valk
HOTEL GOES

Lunchgerechten

Goese Lunch € 8,75
Tomatensoepje, uitsmijter rundercarpaccio, mini broodje hamburger en een wrap met zalm en roomkaas

Mediterrane Lunch € 8,25
Warme focaccia met mozzarella, pomodori tomaat, basilicum, rucola, pata negra en olijven

Zeeuwse Clubsandwich € 9,25
Toast van Zeeuwse vlegel met grijze garnaaltjes, gerookte zalm, Noordzee krab en mosterd-dille mayonaise

Zeeuwse Burger € 12,00
100% Pure rundvleesburger met een Zeeuwse vlegelbol, mosterd mayonaise, Zeeuws spek, Zeeuwse kaas en frites van Zeeuwse bodem

Omelet Yucatan € 8,25
Omelet met gerookte zalm, koriander, crème fraiche en guacamole, geserveerd met boerenbrood

Omelet naar keuze € 7,00*
Omelet naar keuze met ham, kaas, champignons of boerengarnituur
** Toeslag extra item € 0,50*

Uitsmijter Carpaccio € 9,50
Drie Zeeuwse scharreleitjes op boerenbrood met rundercarpaccio, afgegarneerd met rucola, Parmezaanse kaas en tomaatjes

Uitsmijter naar keuze € 6,50*
Uitsmijter naar keuze met ham, kaas, rosbief of Zeeuws spek
** Toeslag extra item € 0,50*

Lunchbuffet € 15,00
Iedere* maandag tot en met vrijdag staat ons live cooking lunchbuffet voor u klaar in ons restaurant tussen 12:00 en 14:00 uur met o.a. dagelijks wisselende soepen, luxe voorgerechtjes, diverse broodsoorten en beleg, verschillende salades en warme lunchgerechten welke à la minute voor u worden bereid.
** Met uitzondering van feestdagen en de maanden juli en augustus*

<u>Uiteraard hebben wij ook nog</u>

Twee Kroketten met brood € 5,50
Biefstuk met brood € 12,00

Alle eiergerechten worden uitsluitend bereid met Zeeuwse scharreleitjes.
Lunchgerechten zijn te bestellen tot 17:00 uur.

Valk
HOTEL GOES

Salades

Salade Geit € 9,50
Geitenkaas uit de oven met verse vijgen, frisee sla, walnoten, appel
en honing-vijgen vinaigrette

Caesar Salade € 9,00
Salade met gegrilde kip, Parmezaan, tomaat, ei en knoflookcroutons,
op smaak gebracht met caesardressing

Oosterschelde Salade € 11,50
Gemengde salade van mesclun met gerookte zalm, gerookte paling,
Hollandse garnaaltjes, tomaat, ui, kappertjes en citrus vinaigrette

Salade Ossenhaas € 11,50
Little gem met gewokte ossenhaas, tomaat, bosui, rode ui, chips van knoflook,
wakame en sesam-soja mayonaise

Salade Caprese € 8,50
Verse mozzarella, pomodori tomaat, basilicum, koud geperste olijfolie,
fleur de sel en Szechaun peper

Alle salades worden geserveerd met boerenbrood en boter of frites.
Bovenstaande salades zijn eventueel ook als hoofdgerecht te bestellen
tegen een meerprijs van € 5,00.

Soepen

Zeeuwse Vissoep € 7,00
Zeeuwse vissoep met vlegelbrood en pikante alioli

Klassieke Uiensoep € 5,50
Franse uiensoep, geserveerd onder een kaasdekseltje

Tomatensoep € 5,50
Tomatensoep met balletjes en room

Groentesoep € 4,50
Groentebouillon met boerensoepgarnituur en soepballetjes

Valk
HOTEL GOES

Koude Voorgerechten

Goese Parade € 10,75
Voor wie niet kan kiezen:
- Rundercarpaccio met Parmezaan, rucola en Japanse mayonaise
- Gerookte zalm met grijze garnaaltjes en cocktailsaus
- Pata negra met couscoussalade en granaatappel

Carpaccio Harry's Bar € 10,75
Dun gesneden ossenhaas met Japanse mayonaise, tabasco, rucola
en Parmezaanse kaas

Zuiders Zeeland € 9,25
Jamon Iberico met salade van couscous, groene asperge, granaatappel,
Parmezaan, vijgen en portsiroop

Hollandse Garnalencocktail € 12,75
Hollands gevangen en gepelde garnalen met romige cocktailsaus

Drie Maal Zalm € 10,75
Gerookte zalm met rode ui, tataki van zalm met soja en wakame
en tartaar van zalm met limoen

Uiteraard hebben wij ook nog

Mandje met stokbrood en kruidenboter € 3,50

Warme Voorgerechten

Knoflookbrood € 4,50
Vers uit de oven; heerlijk knoflookbrood gegratineerd met kaas

Gebakken Mosselen € 8,00
In kruidenboter gebakken mosselen met ui, prei en knoflookbrood

Gamba's Pil Pil € 9,50
Gamba's zonder harnas uit de oven met knoflook, Spaanse peper en olijfolie,
geserveerd met stokbrood

Coquilles € 9,50
Coquilles met carpaccio van bloemkool, pata negra, citrus vinaigrette, Szechuan peper
en fleur de sel

Valk
HOTEL GOES

Visgerechten

Zeetong € 33,50
Zeetong met hollandaisesaus of Picasso garnituur

Visschotel voor Twee € 44,00
Heerlijke schotel van gebakken zalmfilet, slibtong, scholfilet en gebakken mosselen met gremolata en een bijpassende saus

Slibtongetjes € 19,50*
Drie gebakken slibtongen met hollandaisesaus
**Ook te bestellen in een kleinere portie (twee slibtongen) € 14,50*

Scholfilet € 18,50
Scholfilet met groene asperges, olie van vadouvan en limoen, gepofte honingtomaatjes, mosselen en gremolata

Zalm en Coquille € 20,50
Combinatie van zalm en coquille, gewokte zeegroenten, pijnboompitten, grijze garnaaltjes en hollandaisesaus

Vegetarische Gerechten

Tortilla € 14,50
Tortilla met markt verse groenten, ijsbergsla, jalapenos, guacamole en tortilla chips

Kaaskroketten € 15,50
Ambachtelijke kaaskroketten met gewokte spinazie, gegrilde paprika, vlegelbrood en zoetzure bietjes

Valk
HOTEL GOES

Vleesgerechten

Tournedos Schellach (200 gr.) € 23,50
(140 gr.) € 18,50
Tournedos met fenegriekkaas van boerderij Schellach, klassieke rode wijnsaus met zilveruitjes en een coulis van zwarte bessen

Château van de Chef voor Twee € 44,50
Gesneden ossenhaas met dagverse groenten en twee sauzen naar keuze*

Schnitzel Exclusief € 18,50
Ongepaneerde schnitzel met parmaham, groene asperges, champignons, gepofte tomaatjes, stroopje van balsamico en Parmezaanse kaas

Kalfsoester € 21,50
Gebakken kalfsoester met in panko gepaneerde gamba's, saus van gewokte groenten en een saus van mango en rode wijn

Oosterse Eend € 19,50
Krokante eendenborst met gele rijst, zwarte bonensaus, Japanse groentenmix en gefrituurde uitjes

Uiteraard hebben wij ook nog

Varkenshaas € 14,00
Biefstuk € 14,00
Tournedos € 21,00
Schnitzel € 12,50
Kipfilet € 12,00

Sauzen en garnituren

Portie gebakken champignons of portie gebakken uien € 3,50
Mayonaise, ketchup of remouladesaus € 1,15
Saus naar keuze* € 3,00

*Peper-, stroganoff-, rode wijn-, saté-, bearnaise- of champignonroomsaus

Grillgerechten

Mixed Grill € 21,50
Kwartet van varkenshaas, spies van ossenhaas, kipfilet en Zeeuws spek
met saus naar keuze*

Kipsaté € 16,50
Saté van de grill met atjar, kroepoek, seroendeng, gefrituurde uitjes, ananas,
satésaus en frites of stokbrood

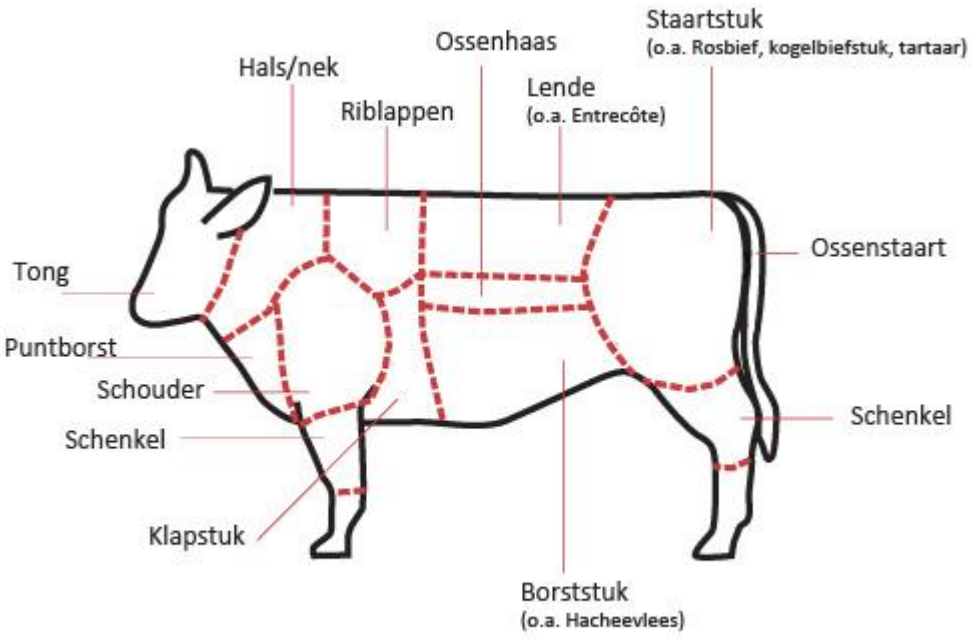
Angus Steak	**(350 gr.)**	€ 24,00
	(200 gr.)	€ 17,50
Angus Entrecote	**(500 gr.)**	€ 37,50
	(250 gr.)	€ 21,50

Iers rundvlees van het ras Angus heeft een hoge kwaliteit. Door het milde, vochtige Ierse klimaat en constante zeewind heeft het gras en klaver een topconditie.
Door deze unieke combinatie is Ierland een topper op rundvlees gebied.
Alle Angus gerechten worden bereid op de Bigg Green Egg.

Bij alle grillgerechten wordt chimichurri, koolsalade, tortilla chips en saus naar keuze* geserveerd.

Big Green Egg

De Big Green Egg verschilt van de gewone barbecue. Het Big Green Egg principe is gebasseerd op de 3000 jaar oude Chinese 'Kamado'. Dit principe is verder verbeterd en aangepast aan de eisen van deze tijd. Big Green Egg is gemaakt van superieur gebakken, hittebestendig keramiek.



*Peper-, stroganoff-, rode wijn-, saté-, bearnaise- of champignonroomsaus

Valk
HOTEL GOES

Desserts

Chocolade & Mango € 6,50
Ganache van pure chocolade, sorbet van bloedsinaasappel, crunch van hazelnoot en een salade van mango en appel

Zomerkoning € 6,50
Verse Hollandse aardbeien met vanille ijs, aardbeienroomijs en slagroom

Seniorencoupe € 5,00
Vers fruit met vanille ijs en slagroom

Zomersorbet € 6,50
Limoensorbet, cassissorbet en bloedsinaasappelsorbet met vers fruit en een siroop van verveine

Zeeuwse Koffie Compleet € 7,50
Koffie met Zeeuwse babbelaarlikeur, crème brûlée, spekkoek, slagroom en een Goesenaartje

Kaasplankje € 7,50*
Verschillende kaassoorten met notenbrood, chutney en druiven
** Ook te bestellen in combinatie met een glaasje rode port voor € 10,00*

Moscatel floralix oro - Miguel Torres € 5,00*
Heerlijke halfzoete dessertwijn met geuren van bloesem, kaneel en honing (per glas)
** Ook per fles te bestellen voor € 29,50*

<u>Uiteraard hebben wij ook nog</u>

Twee bollen vanille ijs met slagroom € 4,50
Valk sorbet met vers fruit € 5,75
Advocaatje met slagroom € 3,50
Dame blanche € 5,50
Suikervrij ijs € 5,25
Café glacé € 5,50

Valk
HOTEL GOES

Dranken & Borrelhapjes

Warme Dranken

Koffie crème	€ 2,25
Thee	€ 2,25
Decafé	€ 2,25
Cappuccino	€ 2,30
Espresso	€ 2,25
Koffie verkeerd	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 2,75
Verse munt thee	€ 3,50

Frisdranken

Frisdranken per glas	€ 2,00
Frisdranken flesje v.a.	€ 2,30

Water

Water Fresh 75cl	€ 3,00

Sappen

Verse jus d'orange	€ 3,50
Appelaere appelsap	€ 2,50
Tomatensap	€ 2,50

Melk

Melk /Karnemelk	€ 2,00
Chocomel /Fristi	€ 2,30
Warme Chocomel	€ 2,75

Gebak

Appeltaart	€ 2,75
Goesenaartje	€ 2,75
Aardbeien gebakje	€ 2,75
Slagroom	€ 0,50

Aperitief

Port		€ 3,25
Sherry		€ 3,25
Martini		€ 3,25
Vieux		€ 3,00
Diverse jenevers	v.a.	€ 2,75
Likeuren	v.a.	€ 4,50
Whiskey's	v.a.	€ 5,00
Cognacs	v.a.	€ 5,50

Bieren

Amstel 0,25l	€ 2,30
Amstel 0,50l	€ 4,25
Heineken Extra Cold 0,25l	€ 3,50
Heineken Extra Cold 0,50l	€ 6,50
Wisseltap 0,25l	€ 3,50
Wisseltap 0,50l	€ 6,50

Bier uit de fles

Heineken	€ 3,00
Grolsch Beugel	€ 4,25
Palm	€ 3,50
Duvel	€ 4,50
Liefmans	€ 3,75
Wieckse Witte	€ 3,75
Heineken Oud bruin	€ 3,00
Affligem Blond, Dubbel & Tripel	€ 3,75
Amstel Radler	€ 3,00
Amstel Bock	€ 3,50
Amstel 0.0%	€ 2,40

Borrelhapjes

Bitterballen	€ 4,25
Warme gemengde hapjes	€ 4,75
Butterfly Scampi's	€ 5,25
Chicken Wings	€ 6,00
Kaas	€ 3,75
Vlammetjes	€ 4,75
Mini loempia's	€ 4,75
Huisgemaakt knoflookbrood	€ 4,50

Koffiespecialiteiten

Irish Coffee € 6,75
Koffie met whisky, bruine suiker en slagroom

French Coffee € 6,75
Koffie met grand marnier of cointreau en slagroom

Italian Coffee € 6,75
Koffie met amaretto en slagroom

Spanish Coffee € 6,75
Koffie met tia maria of likeur 43 en slagroom

Famous Coffee € 6,75
Koffie met famous grouse en slagroom

Klooster Coffee € 6,75
Koffie met dom benedictine en slagroom

Calypso Coffee € 6,75
Koffie met cointreau, tia maria en slagroom

Bovenstaande koffiespecialiteiten worden geserveerd met een zoete lekkernij.

Wijnkaart

Huiswijnen – Wit

		(per glas)	*(750ml)*
Frankrijk Gascogne	**Sauvignon Blanc** Fris, droog en levendig van smaak.	**€ 3,30**	**€16,50**
Frankrijk Vin de Pays	**Chardonnay** Sappige en stevige smaak met frisse fruitige tonen en een excellente balans.	**€ 3,60**	**€ 18,50**
Frankrijk Gascogne	**Moelleux** Elegante, lichtzoete wijn.	**€ 3,30**	**€ 16,50**

Huiswijnen – Rood

Frankrijk Vin de Pays	**Merlot** Rond, soepel met veel donker fruit.	**€ 3,30**	**€ 16,50**
Italië	**Zoete rode wijn blend**	**€ 3,30**	**€ 16,50**

Rosé wijnen

Spanje Penedès	**De Casta Rosada (Garnacha / Cariñena) – Miquel Torres 2012** Zachte frisse toegankelijke smaak, milddroge afdronk.	**€ 19,50**
Frankrijk Vin de Pays	**Cote de Provence – Vin de Maison 2012**	**€3,30** **€17,50**

Alcoholvrije wijnen

Duitsland Trier	**Wit** Verfrissende witte wijn van de Chardonnay druif, bevat de helft van de calorieën! Lekker en verantwoord.	**€ 3,25**	**€ 16,50**
Duitsland Trier	**Rood** De Cabernet Sauvignon druif zorgt voor een fruitige, ronde wijn.	**€ 3,25**	**€ 16,50**

Mousserende wijn

Italië Veneto	**Vino Frizzante del Veneto – Cantina Maschio (Prosecco)** Aangename, licht bruisende Italiaanse wijn.	**€ 4,75**	**€ 20,50**

Champagnes

Epernay	**Castellane Brut (Chardonnay / Pinot Noir)**	**€ 37,50**
Epernay	**Castellane Demi-Sec (Chardonnay / Pinot Noir/Pinot Meunier)**	**€ 37,50**
Epernay	**Castellane Brut Rosé (Chardonnay / Pinot Noir)**	**€ 41,50**
Epernay	**Moët & Chandon Brut Impérial (Chardonnay / Pinot Meunier)**	**€ 53,50**

Valk
HOTEL GOES

Witte wijnen

		(375ml)	(750ml)
Spanje Penedès	**Gran Vina Sol (chardonnay) – Miquel Torres 2012** Legendarische kwaliteitswijn van het beroemde wijnhuis Miquel Torres, Europese wijnmaker van het jaar 2011. De wijn heeft 6 maanden gerijpt op eikenhouten fusten. Heerlijk zachte smaak.		**€ 23,50**
Italïe Sicilië	**Angimbe (Insola) – Cusumano 2012** Een bijzondere witte Siciliaan met frisse smaak, verkozen tot witte Zuid-Italiaanse wijn van het jaar.		**€ 25,50**
Frankrijk Loire	**Sancerre Bonnes Bouches (Sauvignon Blanc)–Henri Bourgeois 2012** Deze wijn heeft een typische stuivende aroma van groen fruit en citrus met een volle smaak.	**€ 16,50**	**€ 32,50**
Frankrijk Elzas	**Pinot Blanc Tradion (Pinot Blanc) – Hügel 2010/2011** Ideaal als aperitief, maar door het frisse karakter smaakt de wijn bij bijna alles goed.		**€ 27,50**
Frankrijk Maconnais	**Saint Veran Rives de Longsault (Chardonnay) – Collovray&Terrier 2011** Complexe aroma's van citrus, acacia en mineralen. Krachtige rijpe smaak met een lange afdronk.		**€ 30,50**
Zuid-Afrika Stellenbosch	**1685 Grande Cuvee – (Sauvignon Blanc) – Boschendal 2013** Naast aroma's van tropisch fruit en limoen is de smaak door de korte houtrijping ook fris.		**€ 27,50**
Argentinië Mendoza	**Torrontes Finca la Colonia – Bodegas Norton 2011** De Torrontes is een typische Argentijnse druif die zorgt voor een aroma van rozen en abrikozen, de smaak is zachtdroog en aangenaam.		**€ 23,50**
Nieuw- Zeeland Marlborough	**Sauvignon Blanc Premium – Saint Clair 2012** Een intens geurende wijn met een krachtig aroma van zwarte bessen, passievrucht, grapefruit en kruisbes. De smaak is vol en elegant, de afdronk lang en indrukwekkend.		**€ 29,50**
Chili Rapel Valley	**Grand Selection Semillon – Casa Lapostolle 2008** De Semillon krijgt een korte houtrijping, heeft aroma's van zoete specerijen en mandarijn.		**€ 27,50**
Duitsland Rheingau	**Riesling Trocken – Robert Weil 2012** De wijnen van Weil behoren tot de top van Duitse Rieslings! Mooi elegant aroma van noten en honing, fraaie volle smaak met goede frisse tonen, kortom heerlijk.		**€ 32,50**

Rode wijnen

		(375ml)	(750ml)
Spanje Madrid	**Tinto Roble Tagonius (Blend 4 druiven) – Bodegas Ovilo 2011** De naam Tagonius verwijst naar de rivier de Taag die zo'n 40 kilometer boven Madrid langs de wijngaarden stroomt. De Tinto Roble is een perfecte blend van Tempranillo, Merlot, Cabernet en Syrah. Fraaie aroma's van kersen, frambozen en specerijen en een volle smaak.		**€ 27,50**
Spanje	**Siglo XX (Blend 3 druiven) – Bodegas Cristo de la Vega 2013** La ManchaDe Siglo XX heeft een fonkelende lichtrode kleur, aroma's van bramen en vanille en is een tikkeltje kruidig. De smaak en afdronk zijn heerlijk zacht.		**€ 21,50**
Italië Sicilië	**Nero d'Avola – Cusumano 2012** De Nero d'Avola is de meest bekende druif van Sicilië en dat proeft u. Deze wijn heeft een dieprode kleur met hints van violet en een lichtkruidige smaak van kersen en aardbeien.		**€ 25,50**
Frankrijk Rhône	**Châteauneuf du Pape (Grenache, Syrah blend) – Jerome Quiot 2010** Al 75 jaar een begrip op onze wijnkaart en nog steeds bijzonder! Deze wijn is gemaakt van maar liefst 13 verschillende druivensoorten, waarvan bovengenoemde de voornaamste zijn. De wijn heeft een karmijnrode kleur met aroma's van bramen en leer.	**€ 17,50**	**€ 33,50**
Frankrijk Bordeaux St. Emilion	**Château Rozier (Merlot blend) 2010** Al 10-tallen jaren een vaste waarde op onze wijnkaart en zeer gewaardeerd vanwege de uitstekende prijs/kwaliteitverhouding. Een fraaie romige en toegankelijke volle wijn.	**€ 16,50**	**€ 30,50**
Zuid-Afrika Stellenbosch	**1685 Shiraz – Boschendal 2011** Uit de premium serie 1685 komt deze wijn met aroma's van zwarte kersen, moerbei en specerijen. Dit komt ook terug in de fraai rijpe smaak, evenals de vanilletonen die in goede balans overkomen.		**€ 30,50**
Verenigde Staten Californië Mendocino	**Artezin Zinfandel – Hess Collection 2011** Van de bekende Zinfandel druif verschijnt er in de premium klasse een Artezin. De wijn is donkerrood, heeft in de neus bramen, kersen en zoethout.		**€ 32,50**
Australië Borossa Valley	**Layers Red (Grenache blend) – Peter Lehmann 2009** Deze smaakvolle wijn is samengesteld uit 6 verschillende druiven. Naast aroma's van rijpe kersen, olijven en chocolade, heeft deze wijn een volle elegante smaak en een lange lichtkruidige afdronk.		**€ 27,50**
Argentinië Mendoza	**Malbec Reserva – Bodegas Norton 2010** Deze wijn heeft een dieprode kleur en intense aroma's van tabak, cassis en vijgen.		**€ 29,50**
Chili Colchagua Valley	**Quatro (Blend 4 druiven) – Vina Montgras 2011** Deze wijn, gemaakt van Caberbet Sauvignon, Merlot, Malbec en Carmenere, heeft een paarsrode kleur, een stuivend aroma van rood fruit, bloemen en specerijen.		**€ 25,50**