

TOOS

RESTAURANT

DINERKAART



OVER RESTAURANT TOOS

Welkom bij Restaurant TOOS. Mijn naam is Tessa van der Valk, 4e generatie van der Valk en kleinkind van Gerrit en Toos van der Valk. Met grote trots run ik Van der Valk Hotel Hoorn en samen met al onze medewerkers maken wij dagelijks het verschil.

Ons à la carte restaurant, Restaurant TOOS, is vernoemd naar en geïnspireerd op mijn grootmoeder, Toos van der Valk. De gastvrijheid, het warme familiegevoel en haar liefde voor gastronomie willen wij graag overbrengen op u. Het samenkomen onder het genot van heerlijk eten en drinken in een warme en huiselijke sfeer is bij ons altijd belangrijk geweest. Deze familiewaarden vormen de kern van haar succes en zijn na 150 jaar nog steeds de basis van ons familiebedrijf.



Mevrouw Toos van der Valk, omringd door een grote, liefdevolle familie, haar 38 kleinkinderen en 48 achterkleinkinderen, hoopt dat de sterke familiebanden en de waarden van leren van elkaar ook door toekomstige generaties worden voortgezet. Zij hoopt dat deze familiewaarden, die zo belangrijk zijn in het mooie familiebedrijf, nog jaren als fundament voor succes zullen dienen. Daar heeft ze ook alle vertrouwen in, want elke volgende van der Valk-generatie krijgt onze familiewaarden al van jongs af aan mee.

Daarnaast vinden wij het als familie belangrijk om lokaal te ondernemen. Door lokaal in te kopen, investeren we rechtstreeks in de groei en het welzijn van onze eigen gemeenschap. Bovendien draagt dit bij aan duurzaamheid doordat producten van dichtbij komen. Lokaal ondernemen geeft ons ook de mogelijkheid om unieke, ambachtelijke producten aan te bieden. Deze lokale ingrediënten zijn dan ook terug te vinden op onze menukaart en in onze gerechten.

Met de hand geschreven door mevrouw Toos van der Valk zelf, weerspiegelt de menukaart haar persoonlijke voorkeuren. Op de menukaart, onder Toos Favorieten, vind je haar eigen wijn (Toos Rosé) en een aantal van haar favoriete gerechten terug. Wij wensen u een fijn samenzijn met heerlijk eten en drinken in Restaurant TOOS. Maak er een mooie warme herinnering van.

Met gastvrije groet,

Tessa van der Valk, General Manager

en alle medewerkers van Van der Valk Hotel Hoorn

ALLERGENEN INFORMATIE

Heeft u een allergie?

Meld dit ten allen tijde bij uw ober zodat onze keuken hier rekening mee kan houden.



VEGETARISCH
MOGELIJK



VEGETARISCH



VALK
CLASSIC

VEGAN

VEGANISTISCH

VEGAN*

VEGANISTISCH
MOGELIJK

Toos Favorieten

Aperitief

Goldengirl cocktail

Glamour in een flûte. Een frisse en lichte bubbel. Deze glittercocktail mag niet ontbreken tijdens een avondje uit. De goldengirl cocktail is daarom ook favoriet bij oma Toos als aperitiefjemet vrienden en familie 10.⁵

Toos Rosé

Laat je zintuigen prikkelen met TOOS Rosé, een betoverende wijn uit de populaire wijnregio, de Provence. Deze bijzondere Rosé is gemaakt van verse druiven die 's nachts worden geplukt en direct worden geperst. Dit zorgt voor een frisse en fruitige smaak 6.⁵

Voorgerecht

Garnalencocktail

Verse Noorse garnalen met een touch van avocado, een vleugje citroen, cocktailsaus en peterselie afgetopt met een zacht kwartelei en licht zilte haring kaviaar 15

🍷 Toos suggestie Cecilia Beretta | Pinot Grigio | Italië + 7.²⁵

Hoofdgerecht

Tournedos Rossini

Ossenhaas met eendenlever, zoete jus met een vleugje Madeira wijn, truffel, knapperige groene asperges, friszoete tomaten en aardappel 49

🍷 Toos suggestie Sonsierra | Rioja + Tempranillo | Spanje + 8

Dessert

Toos Favoriete Dessert

Een favoriet dessert van Toos met als basis heerlijke chocolade, zoete karamelsaus, zachte custard, mascarpone, koffie en Amaretto. Alle lievelingsingrediënten van oma Toos verwerkt in een heerlijk dessert 9.⁵

🍷 Toos suggestie Barros | Ruby Port | Portugal + 5.⁵

Toos High Tea

Kom langs voor onze heerlijke Toos High Tea en geniet samen met vrienden of familie van heerlijke hartige en zoete hapjes. Proost samen op nieuwe herinneringen met een glas bubbels en laat je verwennen met een etagère vol lekkers. Volwassenen 29.⁵ p.p. en voor kinderen 14.⁷⁵ p.p.

STARTERS

CHEF'S MENU

3-gangen menu van de chef 46.⁵

4-gangen menu van de chef 51.⁵

Vraag onze medewerkers voor meer informatie

STARTERS

Broodplankje

Wit breekbrood gebakken in kruidenboter met zachte aioli en kruidige tapenade 8.²⁵

Amuse met een glas bubbels

Onze medewerkers vertellen u graag meer over de amuse van de dag 7.⁵

SOEPEN

VEGAN* **Tomatensoep**

Verse tomatensoep met kruidige gehaktballetjes, room en een knapperige foccacia crouton met romige kruidenkaas 7.⁵

Gegratineerde uiensoep

Gerookte uiensoep met knapperige gruyère toast 8.⁵

VEGAN* **Thaise pompoensoep**

Lichtpittige Thaise pompoensoep met chorizoworst en een gestoomd broodje 8.⁵

Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!

VOORGERECHTEN

Gravad lax in rode biet

Scandinavische, gemarineerde zalm met zure groene appel, knapperige croutons, kruidensla en een zachte kruidenmayonaise 15.⁵

 **Onze suggestie** Beau roy | Chablis Premier Cru | Frankrijk + 6.⁷⁵


Bruschetta

Malse biefstukreepjes met gebakken paddenstoelen, pittige blauwe kaas, rucola en een zure balsamico reductie 15.⁵

 **Onze suggestie** Sonsierra | Rioja + Tempranillo | Spanje + 8

Rode ui tarte tatin

Een tarte tatin van rode ui, kruidige Meibloem geitenkaas, rucola en knapperige pecannoten 15

 **Onze suggestie** M-Selection | Pinot Grigio | Chili + 5.⁵

VEGAN Gepofte prei

Met zachte roomkaas, krokante hazelnoten en croutons, tuinkersen en truffelolie 15

 **Onze suggestie** M-Selection | Chardonnay | Chili + 5.⁵

Rundercarpaccio

Mals vlees van Braziliaanse, graan gevoerde, runderen, gecombineerd met pittige Grana Padano kaas, kruidige rucola, knapperige pijnboompitten, friszoete tomaten en een zachte truffelmayonaise 16

 **Onze suggestie** Toos Rose | Grenache + Syrah | Frankrijk + 6.⁵

SALADES

* Salade geitenkaas

Een gemengde salade met zachte geitenkaas, knapperig spek, geroosterde zoete aardappels, friszoete appels, uien, zoetzure tomaten en een honing-mosterddressing 17.⁵

 **Onze suggestie** Jean-Max-Roger | Sancerre | Frankrijk + 7.⁵

Gemengde salade

Een salademix met friszoete peer, gebrande hazelnoten, pittige blauwe kaas, bundelzwammen, frisse cherrytomaten, vijgen en een zoetzure balsamicodressing 18.⁵

 **Onze suggestie** M-Selection | Pinot Grigio | Chili + 5.⁵

Carpaccio salade

Een gemengde salade met pittige Grana Padano kaas, zoute olijven, rode ui, knapperige pijnboompitten en een zoetzure balsamicodressing 19.²⁵

 **Onze suggestie** Toos Rose | Grenache + Syrah | Frankrijk + 6.⁵

Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!

HOOFDGERECHTEN

HUISKAMER GERECHT

Elke dag bereidt ons keukenteam de heerlijkste gerechten voor onze medewerkers. Deze gerechten zijn vaak nieuwe recepten voor een aankomende menukaart of gewoon lekker en eenvoudig.

Regelmatig vragen gasten wat onze medewerkers eten, en dat noemen wij de 'Huiskamer'. Deze term bestaat al sinds onze beginjaren. Kunt u niet kiezen? Vraag onze medewerkers wat het Huiskamergerecht van vandaag is! 22.⁵

VIS

Noordzee sliptong à la meunière

3 Zachte Noordzee sliptongen gebakken in roomboter met ravigotesaus 29.²⁵
🍷 **Onze suggestie** M-Selection | Chardonnay | Chili + 5.⁵

Vangst van de dag

Onze medewerkers vertellen u graag meer over de vangst van de dag 25.⁷⁵

Sriracha gemarineerde skrei

Met zachte maïs crème, gekleurde wortel en een smaakvolle gember beurre blanc 27.⁵
🍷 **Onze suggestie** M-Selection Rose | Syrah | Spanje + 5.⁵

Zalm

Noorse zalm met een licht kruidige tapenade van hazelnoot, rucola, geroosterde pastinaak en een fondant aardappel 26.⁵
🍷 **Onze suggestie** Toos Rose | Grenache + Syrah | Frankrijk + 6.⁵

VLEES

Hachee van rund

Zacht rundvlees met stoofpeer en romige aardappelmousseline 24.⁵
🍷 **Onze suggestie** Fabiano Valpolicella | Corvina | Italië + 7.²⁵

Varkenshaas

Hollandse varkenshaas met zachte brie, seizoensgroenten en een volle portjus 26.⁵
🍷 **Onze suggestie** Dos Camelidos | Cabernet Sauvignon | Chili + 7.²⁵

Kogelbiefstuk

Braziliaanse kogelbiefstuk met zachte pompoenmousseline, seizoensgroenten en een licht pikante pepersaus 27.⁵
🍷 **Onze suggestie** M-Selection | Merlot | Chili + 5.⁵

Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!

Chateaubriand van ossenhaas

Een malse chateaubriand van ossenhaas van 400 gram (voor 2 personen) met romige aardappelmousseline, seizoensgroenten, smaakvolle jus en een lichtpikante pepersaus. 35 per persoon

 **Onze suggestie** Staphyle | Malbec | Spanje + 6


Special **Steak on a rock | 180 gram ossenhaas**

Ervaar een culinaire sensatie met onze Steak on a Rock! Geserveerd op een gloeiend hete lavasteen, verwarmd tot maar liefst 400 °C. Aan tafel bereidt u zelf uw steak precies zoals u die het lekkerst vindt, van rosé tot doorbakken. Geserveerd met drie soorten saus 35

 **Onze suggestie** M-Selection | Cabernet Sauvignon | Chili + 5.⁵

Hertenbiefstuk

Een malse hertenbiefstuk met een zachte mousseline van pompoen, gebakken paddenstoelen, zoete sjalotjes en een volle jus van Ruby Port 28.⁵

 **Onze suggestie** Sonsierra | Rioja + Tempranillo | Spanje + 8

Shortrib

Met een rucuolastamppot, zoete sjalotjes en een volle rode wijnjus afgetopt met verse rozemarijn 26.⁵

 **Onze suggestie** M-Selection | Cabernet Sauvignon | Chili + 5.⁵


Tagliatelle carbonara

Tagliatelle met knapperige spekjes, rucola, Parmezaanse kaas en truffel 24.⁷⁵

 **Onze suggestie** Sonsierra | Tempranillo Blanco | Spanje + 7.⁵

Black Angus burger

Black Angus rundvlees met gesmolten cheddar, knapperige bacon, gebakken ei, friszoete tomaten, augurk, een uiennestje, zachte truffelmayonaise en little gem salade 24.⁵

 **Onze suggestie** Staphyle | Malbec | Spanje + 6

Saté van kippendijen


Kippendijen met zoetzure atjar, friet, kroepoek, pindasaus en knapperige gebakken uitjes 24.⁷⁵

 **Onze suggestie** Toos Rose | Grenache + Syrah | Frankrijk + 6.⁵

VAN DER VALK SCHNITZELS

Naturel

Met citroen 22.⁵

 **Onze suggestie**

Esk Valley | Sauvignon Blanc |

New Zeeland + 8.⁵

Hoorn

Met gebakken champignons,
ui en spek 24.⁵

 **Onze suggestie**

M-Selection | Merlot | Spanje + 5.⁵

Tex Mex

Met gesmolten cheddar,
guacamole en tomatensalsa 24.⁵

 **Onze suggestie**

Toos Rose | Grenache +
Syrah | Frankrijk + 6.⁵

Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!

VEGETARISCH/VEGAN

✔ **Tagliatelle pesto**

Verse tagliatelle met pompoen, zachte geitenkaas en knapperige walnoten 23.⁵

🍷 **Onze suggestie** Sonsierra | Tempranillo Blanco | Spanje + 7.⁵

VEGAN Katsu bowl

Kokosrijst met vegan schnitzel, frisse komkommer, radijsjes en een licht pittige hoisinsaus 23.⁵

🍷 **Onze suggestie** M-Selection | Pinot Grigio | Chili + 5.⁵

VEGAN Vegan burger

Een plantaardige burger met vegan cheddar kaas, frisse tomaten, avocado, gemengde sla, gebakken ui en een zoete barbecuesaus 24.⁷⁵

🍷 **Onze suggestie** Toos Rose | Grenache + Syrah | Frankrijk + 6.⁵

BIJGERECHTEN

Knapperige gebakken aardappelen

met mayonaise 4.⁵

Friet met Parmezaanse kaas

en zachte truffelmayonaise 6

Knapperige zoete aardappel friet

met zachte truffelmayonaise 5.⁵

Kokosrijst

met knapperige bosui 4.⁵

Seizoensgroenten 4.⁵

Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!

DESSERTS

Van der Valk coupe

Een heerlijke coupe met een combinatie van crunchy cookie dough ijs, salted caramel roomijs, Oreo roomijs en een toef slagroom 10.⁵

VEGAN* Sorbet

Een coupe met zacht mango-, framboos- en sinaasappelsorbetijs, vers fruit en slagroom 9.⁵

VEGAN Verse fruitsalade

Een fruitbowl met zoete stukjes cantaloupe meloen, frisse watermeloen, zoete druiven en stukjes ananas 10



Klassieke Dame blanche

De Van der Valk Dame blanche, zoals u hem kent: drie bolletje vanille ijs, chocoladesaus en slagroom 9.⁵

Dame blanche 2.0

Zacht vanille parfait, zoete chocoladesaus en slagroom. Handgemaakt met de beste ingrediënten, door onze lokale meester patissier uit Enkhuizen 12.⁵

VEGAN Crème brûlée

Vanilleroom met een touch van Grand Marnier likeur en zacht mandarijn sorbetijs 9.⁵

Carrot cake

Zachte wortel cake met een zoetzure vanille crème fraîche met zoete witte chocoladeschotsen en zacht kaneel roomijs 10.⁵

Selectie kazen

Een smaakvol kaasplankje van Kaashuys Sweagh met zoete appelstroop, knapperige walnoten en vijgenbrood 15

Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!

OOK THUIS GENIETEN VAN TOOS ROSÉ!



Liefs Toos

Te bestellen via:
www.toos.nu