

TOOS

RESTAURANT

ABENDMENÜ



ÜBER RESTAURANT TOOS

Willkommen im Restaurant TOOS. Mein Name ist Tessa van der Valk, 4. Generation Van der Valk und Enkelin von Gerrit und Toos van der Valk. Ich bin sehr stolz darauf, das Van der Valk Hotel Hoorn zu leiten, und gemeinsam mit allen unseren Mitarbeitern bewirken wir jeden Tag etwas Neues.

Unser A-la-carte-Restaurant, das Restaurant TOOS, ist nach meiner Großmutter Toos van der Valk benannt und inspiriert. Die Gastfreundschaft, das herzliche Familiengefühl und die Liebe zur Gastronomie möchten wir Ihnen gerne vermitteln. Das Beisammensein bei köstlichen Speisen und Getränken in einer warmen und gemütlichen Atmosphäre war uns schon immer wichtig. Diese Familienwerte sind der Kern des Erfolgs und bilden auch nach 150 Jahren noch das Fundament unseres



Familienunternehmens. Frau Toos, die von einer großen, liebevollen Familie und ihren 38 Enkeln und 48 Urenkeln umgeben ist, hofft, dass die starken familiären Bindungen und die Werte des gegenseitigen Lernens auch in den kommenden Generationen fortbestehen werden. Sie hofft, dass diese familiären Werte, die in dem schönen Familienunternehmen so wichtig sind, auch in den kommenden Jahren als Grundlage für den Erfolg dienen werden. Sie ist auch deshalb zuversichtlich, weil jede nachfolgende Van der Valk-Generation von klein auf mit unseren Familienwerten vertraut gemacht wird.

Darüber hinaus sind wir als Familie der Meinung, dass es wichtig ist, Geschäfte vor Ort zu tätigen. Durch die lokale Beschaffung investieren wir direkt in das Wachstum und das Wohlergehen unserer eigenen Gemeinschaft. Außerdem trägt dies zur Nachhaltigkeit bei, da die Produkte aus der näheren Umgebung kommen. Die Tatsache, dass wir vor Ort sind, gibt uns auch die Möglichkeit, einzigartige, handwerkliche Produkte anzubieten. Diese lokalen Zutaten finden sich daher auf unserer Speisekarte und in unseren Gerichten wieder.

Die Speisekarte wurde von Toos van der Valk selbst handgeschrieben und spiegelt ihre persönlichen Vorlieben wider. Auf der Speisekarte, die unter dem Namen Toos Favorites geführt wird, stehen ihr eigener Wein (Toos Rosé) und einige ihrer Lieblingsgerichte. Wir wünschen Ihnen ein nettes Beisammensein mit leckerem Essen und Getränken im Restaurant TOOS.

Machen Sie es zu einer schönen, warmen Erinnerung.

Mit gastfreundlichen Grüßen

Tessa van der Valk, Geschäftsführerin

und alle Mitarbeiter des Van der Valk Hotel Hoorn

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE

Haben Sie eine Allergie?
Informieren Sie immer Ihren Kellner, damit unsere Küche darauf Rücksicht nehmen kann.



VEGETARISCHE
OPTION VERFÜGBAR



VEGETARISCHE



VALK
CLASSIC

VEGAN
VEGANE

VEGAN^{*}
VEGANE OPTION
VERFÜGBAR

Toos Favoriten

Aperitif

Goldengirl cocktail

Glamour im Glas. Ein frisches und leichtes Blubbern. Dieser Glitzercocktail darf bei einem Ausgehabend nicht fehlen. Der Goldengirl-Cocktail wird daher auch gerne von Oma Toos als Aperitif getrunken mit Freunden und Familie 10.⁵

Toos Rosé

Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit TOOS Rosé, einem bezaubernden Wein aus der beliebten Weinregion Provence. Dieser besondere Rosé wird aus frischen, nachts geernteten Trauben hergestellt und sofort gepresst. Dies sorgt für einen frischen und fruchtigen Geschmack 6.⁵

Vorspeise

Krabbencocktail

Frische Norwegische Garnelen mit einem Hauch von Avocado, einem Hauch von Zitrone, Cocktailsauce und Petersilie, gekrönt von einem weichen Wachtelei und leicht salzigem Heringskaviar 15

🍷 Toos Empfehlung Cecilia Beretta | Pinot Grigio | Italien + 7.²⁵

Hauptgang

Tournedos Rossini

Rinderfilet mit Entenleber, süßer Bratensaft mit einem Hauch von Madeirawein, Trüffel, knackiger grüner Spargel, frisch-süße Strauchtomaten, Kartoffel 49

🍷 Toos Empfehlung Sonsierra | Rioja + Tempranillo | Spanien + 8

Dessert

Toos Lieblingschokolade

Ein Lieblingsdessert von Toos mit einer Basis aus köstlicher Schokolade, süßer Karamellsauce, weichem Pudding und buttrigem Mascarpone, kombiniert mit einem Kaffee mit Amaretto. Alle Lieblingszutaten von Frau Toos in einem köstlichen Dessert 9.⁵

🍷 Toos Empfehlung Barros | Ruby Port | Portugal + 5.⁵

Toos High Tea

Kommen Sie zu unserem köstlichen Toos High Tea und genießen Sie köstliche herzhaft und süße Snacks. Stoßen Sie gemeinsam mit einem Glas Sekt auf neue Erinnerungen an und lassen Sie sich mit einem Tablett voller Leckereien verwöhnen. Erwachsene 29,5 p.P. und Kinder 14,75 p.P.

VORSPEISEN

CHEF'S MENÜ

3-Gänge-Menü des Chefkochs 46.⁵

4-Gänge-Menü des Chefkochs 51.⁵

Fragen Sie unser Personal für weitere Informationen

STARTERS

Breadboard

In Kräuterbutter gebackenes weißes Bruchbrot mit weicher Aioli und pikanter Tapenade 8.²⁵

Amuse mit einem Glas Sekt

Ihr Kellner oder Ihre Kellnerin wird Sie gerne über das Tagesgericht informieren 7.⁵

SUPPEN



VEGAN* Tomatensuppe

Frische Tomatensuppe mit würzigen Fleischbällchen, Sahne und einem knusprigen Foccacia-Crouton mit cremigem Kräuterkäse 7.⁵

Überbackene Zwiebelsuppe

Geräucherte Zwiebelsuppe mit knusprigem Gruyere-Toast 8.⁵

VEGAN* **Thailändische Kürbissuppe**

Leicht gewürzte thailändische Kürbissuppe mit Chorizo-Wurst und einem gedämpften Brötchen 8.⁵

Fragen zu Allergenen? Wenn ja, wenden Sie sich bitte an einen unserer Kollegen!

VORSPEISEN

Gravad lax in Roter Bete

Skandinavisch mariniertes Lachs mit saurem grünem Apfel, knusprigen Croutons, Kräutersalat und einer milden Kräutermayonnaise 15.⁵

 **Unsere Empfehlung** Beau roy | Chablis Premier Cru | Frankreich + 6.⁷⁵

Bruschetta

Zarte Steakstreifen mit sautierten Pilzen, würzigem Blauschimmelkäse, Rucola und einer sauren Balsamico-Reduktion 15.⁵

 **Unsere Empfehlung** Sonsierra | Rioja + Tempranillo | Spanien + 8

Rote Zwiebel Tarte Tatin

Eine Tarte Tatin mit roten Zwiebeln, würzigem Ziegenkäse, Rucola und knackigen Pekannüssen 15

 **Unsere Empfehlung** M-Selection | Pinot Grigio | Chile + 5.⁵

VEGAN Gepuffter Lauch

Mit weichem Frischkäse, knackigen Haselnüssen und Croutons, Gartenkirschen und Trüffelöl 15

 **Unsere Empfehlung** M-Selection | Chardonnay | Chile + 5.⁵



Carpaccio vom Rind

Zartes Fleisch vom Brasilianisches Rind aus Getreidefütterung, kombiniert mit würzigem Grana Padano-Käse, würzigem Rucola, knackigen Pinienkernen, frisch-süßen Tomaten und einer milden Trüffel-Mayonnaise 16

 **Unsere Empfehlung** Toos Rosé | Grenache + Syrah | Frankreich + 6.⁵

SALATE

* Salat mit Ziegenkäse

Ein gemischter Salat mit weichem Ziegenkäse, knusprigem Speck, gerösteten Süßkartoffeln, frisch-süßen Äpfeln, Zwiebeln, süß-sauren Tomaten und einem Honig-Senf-Dressing 17.⁵

 **Unsere Empfehlung** Jean-Max-Roger | Sancerre | Frankreich + 7.⁵

Gemischter Salat

Eine Salatmischung mit frisch-süßer Birne, gerösteten Haselnüssen, würzigem Blauschimmelkäse, Champignons, frischen Kirschtomaten, Feigen und einem süß-sauren Balsamico-Dressing 18.⁵

 **Unsere Empfehlung** M-Selection | Pinot Grigio | Chile + 5.⁵

Carpaccio-Salat

Ein gemischter Salat mit würzigem Grana Padano-Käse, salzigen Oliven, roten Zwiebeln, knackigen Pinienkernen und einem süß-sauren Balsamico-Dressing 19.²⁵

 **Unsere Empfehlung** Toos Rosé | Grenache + Syrah | Frankreich + 6.⁵

Fragen zu Allergenen? Wenn ja, wenden Sie sich bitte an einen unserer Kollegen!

HAUPTGERICHTE

HAUSGERICHT

Unser Küchenteam bereitet jeden Tag die leckersten Gerichte für unsere Mitarbeiter zu. Dabei handelt es sich oft um neue Rezepte für das nächste Menü oder einfach um schmackhafte und unkomplizierte Gerichte. Die Gäste fragen häufig, was unsere Mitarbeiter essen, und wir nennen dies das 'Hausgericht'. Diesen Begriff gibt es schon seit unseren Anfängen. Sie können sich nicht entscheiden? Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem heutigen Hausgericht! 22.⁵

FISCH

Nordseezunge a la meunière

3 Zarte Nordseezunge in Butter gebraten mit Ravigote-Sauce 29.²⁵

 **Unsere Empfehlung** M-Selection | Chardonnay | Chile + 5.⁵

Fang des Tages

Unser Personal wird Sie gerne über den Fang des Tages informieren 25.⁷⁵

Mit Siracha marinierter Skrei

Mit weicher Maiscreme, bunten Karotten und einer würzigen Ingwer-Beurre blanc 27.⁵

 **Unsere Empfehlung** M-Selection Rose | Syrah | Spanien + 5.⁵



Lachs

Norwegischer Lachs mit einer leicht würzigen Tapenade aus Haselnuss-Rucola, gerösteten Pastinaken und einer Fondant-Kartoffel 26.⁵

 **Unsere Empfehlung** Toos Rosé | Grenache + Syrah | Frankreich + 6.⁵

FLEISCH

Rinderhackfleisch

Zartes Rindfleisch mit Birnenkompott und weichem Kartoffelpüree 24.⁵

 **Unsere Empfehlung** Fabiano Valpolicella | Corvina | Italien + 7.²⁵

Schweinefilet

Holländisches Schweinefilet mit weichem Brie, Gemüse der Saison und einer vollen Portweinsoße 26.⁵

 **Unsere Empfehlung** Dos Camelidos | Cabernet Sauvignon | Chile + 7.²⁵

Kugelsteak

Brasilianisches Kugelsteak mit zarter Kürbismousseline, Gemüse der Saison und einer leicht scharfen Pfeffersauce 27.⁵

 **Unsere Empfehlung** M-Selection | Merlot | Chile + 5.⁵

Fragen zu Allergenen? Wenn ja, wenden Sie sich bitte an einen unserer Kollegen!



Chateaubriand vom Rinderfilet

Ein zartes 400-Gramm-Rinderfilet-Chateaubriand (für 2 Personen) mit weicher Kartoffelmousseline, Gemüse der Saison, würziger Bratensoße und einer leicht scharfen Pfeffersoße. 35 pro person

Unsere Empfehlung Staphyle | Malbec | Spanien + 6

Special Steak on a rock | 180 grams

Erleben Sie eine kulinarische Sensation mit unserem Steak on a Rock! Serviert auf einem glühenden Lavastein, der auf bis zu 400 °C erhitzt wird. Am Tisch bereiten Sie Ihr Steak genau so zu, wie Sie es am liebsten mögen, von rosa bis durchgebraten. Serviert mit drei Sorten Sauce 35

Unsere Empfehlung M-Selection | Cabernet Sauvignon | Chile + 5.⁵

Hirschsteak

Ein zartes Hirschsteak mit einer weichen Mousseline aus Kürbis und sautierten Pilzen, süße Schalotten, Ruby Port und eine volle Bratensoße 28.⁵

Unsere Empfehlung Sonsierra | Rioja + Tempranillo | Spanien + 8

Shortrib

Mit einem Rucuola-Eintopf, süßen Schalotten und einer kräftigen Rotweinsauce, garniert mit frischem Rosmarin 26.⁵

Unsere Empfehlung M-Selection | Cabernet Sauvignon | Chile + 5.⁵

Tagliatelle carbonara

Tagliatelle mit knusprigen Speckstückchen, Rucola, Parmesan und Trüffel 24.⁷⁵

Unsere Empfehlung Sonsierra | Tempranillo Blanco | Spanien + 7.⁵

Black Angus burger

Black-Angus-Fleisch mit geschmolzenem Cheddar, knusprigem Speck, Spiegelei, frisch-süßen Tomaten, Essiggurke, einem Zwiebelnest, milder Trüffelmayonnaise und kleinem Gensalat 24.⁵

Unsere Empfehlung Staphyle | Malbec | Spanien + 6

Hähnchenschenkel-Satay

Hähnchenschenkel mit süß-saurem Atjar, Pommes frites, Krabbencrackern, Erdnusssauce und knusprigen Röstzwiebeln 24.⁷⁵

Unsere Empfehlung Toos Rosé | Grenache + Syrah | Frankreich + 6.⁵

VAN DER VALK SCHNITZEL

Natürlich

Mit Zitrone 22.⁵

Unsere Empfehlung

Esk Valley | Sauvignon Blanc |

Neuseeland + 8.⁵

Hoorn

Mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Speck 24.⁵

Unsere Empfehlung

M-Selection | Merlot | Spanien + 5.⁵

Tex Mex

Mit geschmolzenem Cheddar, Guacamole und Tomatensalsa 24.⁵

Unsere Empfehlung

Toos Rosé | Grenache + Syrah | Frankreich + 6.⁵

Fragen zu Allergenen? Wenn ja, wenden Sie sich bitte an einen unserer Kollegen!

VEGETARISCHE/VEGANE

🍃 Tagliatelle mit pesto

Frische Tagliatelle mit Kürbis, weichem Ziegenkäse und knackigen Walnüssen 23.⁵

🍷 *Unsere Empfehlung* Sonierra | Tempranillo Blanco | Spanien + 7.⁵

VEGAN Katsu bowl

Kokosnussreis mit frischen Gurken, Radieschen und einer leicht scharfen Hoisin-Sauce 23.⁵

🍷 *Unsere Empfehlung* M-Selection | Pinot Grigio | Chile + 5.⁵

VEGAN Veganer-Burger

Ein pflanzlicher Burger mit veganem Cheddar-Käse, frischen Tomaten, Avocado, gemischtem Salat, Röstzwiebeln und einer süßen Barbecue-Sauce 24.⁷⁵

🍷 *Unsere Empfehlung* Toos Rosé | Grenache + Syrah | Frankreich + 6.⁵

BEILAGEN

Knusprige Pellkartoffeln

mit Mayonnaise 4.⁵

Pommes frites mit Parmesankäse

und zarter Trüffelmayonnais 6

Crispy sweet potato fries with

mit milder Trüffelmayonnaise 5.⁵

Kokosnussreis

mit Frühlingszwiebeln 4.⁵

Gemüse der Saison 4.⁵

Fragen zu Allergenen? Wenn ja, wenden Sie sich bitte an einen unserer Kollegen!

DESSERTS

Van der Valk coupe

Ein köstlicher Coupé mit einer Kombination aus knusprigem Keksteig-Eis und gesalzener Karamelleis, Oreo-Eis und ein Klecks Schlagsahne 10.⁵

VEGAN* Sorbet

Ein Coupe aus weichem Mango-, Himbeer- und Orangensorbet-Eis, frischen Früchten und Schlagsahne 9.⁵

VEGAN Frischer Obstsalat

Eine Obstschale mit süßen Stücken von Cantaloupe-Melone, frischer Wassermelone, süßen Weintrauben und Ananasstücken 10



Klassische Dame Blanche

Die Van der Valk Dame blanche, wie Sie sie kennen: drei Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne 9.⁵

Dame blanche 2.0

Weiches Vanilleparfait, süße Schokoladensauce und Schlagsahne. Handgemacht mit den feinsten Zutaten, von unserem örtlichen Konditormeister aus Enkhuizen 12.⁵

VEGAN Crème brûlée

Vanillecreme mit einem Hauch von Grand Marnier-Likör und weichem Mandarinsorbet-Eis 9.⁵

Karottenkuchen

Weicher Karottenkuchen mit süß-saurer Vanille-Crème fraîche, ein süßer Schuss weißer Schokolade und Zimt-Softeis 10.⁵

Auswahl an Käsen

Eine leckere Käseplatte von Kaashuys Swaegh mit süßem Apfeldicksaft, knackigen Walnüssen und Feigenbrot 15

Fragen zu Allergenen? Wenn ja, wenden Sie sich bitte an einen unserer Kollegen!

GENIEßEN SIE TOOS ROSÉ AUCH ZU HAUSE!



Liefs Toos

Bestellung über:
www.toos.nu