

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 en geïnspireerd naar mijn grootmoeder Toos van der Valk. De gastvrijheid, het warme familiegevoel en haar liefde voor gastronomie willen wij graag overbrengen op u als gast. 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 blijven nog steeds na 150 jaar de basis van ons familiebedrijf.



Daarnaast vinden wij het als familie belangrijk om lokaal te ondernemen. Door lokaal te ondernemen investeer je direct in de groei en welzijn van jouw eigen gemeenschap, draag je bij aan de duurzaamheid door het relatief nabij verkrijgen van producten en lokaal ondernemen biedt de kans om unieke producten aan te bieden. Deze lokale producten vindt u terug op onze menukaart en in onze gerechten.

Onder Toos' Favorites treft u de eigen wijn van mijn grootmoeder aan: TOOS Rosé en een aantal van haar favoriete gerechten.

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 TE ALLEN TIJDE BIJ UW OBER ZODAT ONZE KEUKEN HIER REKENING MEE KAN HOUDEN.



VEGETARISCH



VALK CLASSIC

VEGAN

VEGANISTICH

Toos Favorieten

Aperitief

Goldengirl cocktail 10.50

Glamour in een flûte een frisse, lichte bubbel. Deze glittercocktail mag niet ontbreken tijdens een avondje uit.

Toos Rosé 6.50

Bloemig | fruitig | perzik | peer | citrus | abrikoos | rood fruit | Côtes de Provence

Voorgerecht

Garnalencocktail 15

Verse Noorse garnalen, avocado, cocktailsaus, citroen, peterselie., kwartel ei en haring kaviaar

“Deze Noorse garnalencocktail brengt herinneringen aan gezellige momenten samen met vrienden en familie”.

 Toos suggestie Cecilia Beretta | Pinot Grigio | Italië + 7.25

Hoofdgerecht

Tournedos Rossini 49

Ossenhaas | eendenlever | truffel | Madeira | groene asperge | trostomaat | aardappel

 Toos suggestie Sonsierra | Reserva Rioja | Tempranillo | Spanje + 8.00

Dessert

Toos Favoriete Chocolade 9.50

Een favoriete dessert van Toos met als basis heerlijke chocolade, karamel, custard en mascarpone in combinatie met een koffie met Amaretto.

 Toos suggestie Barros | Ruby Port | Portugal + 5.50

Toos suggestie Toos High Tea

Kom volgende keer langs voor onze heerlijke Toos High Tea. Verwelkomd met een glas bubbels zult u genieten van hartige en zoete hapjes om de dag perfect te maken. Zie onze website voor meer info.

Voor volwassene is het 29.50 p.p. en voor kinderen 14.75 p.p.

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

STARTERS

CHEF'S MENU

3-gangen menu van de chef 46.50

4-gangen menu van de chef 51.50

Vraag onze medewerkers voor meer informatie.

STARTERS

Broodplankje 8.25

Brood | aioli | paprika tapenade

Amuse met een glas bubbels 8.25

SOEPEN

Geserveerd met een klein broodje



Tomatensoep 8.50

Gehaktballetjes | crouton van focaccia en roomkaas (🍃 mogelijk)

Doperwten met munt 8.50

Gerookte zalm

Thaise wortel gember soep 8.50

Gazpacho 8.50

Komkommer | bleekselderij | paprika | crouton

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

VOORGERECHTEN

Selectie van gerechtjes 18.25

Crouton carpaccio | avocado | yakatori sate | gazpacho

 Esk Valley | Sauvignon Blanc | Nieuw-Zeeland + 8.50

Carpaccio van rund 16.00

Truffelmayonaise | rucola | Grana Padano | gefrituurde kappertjes | pijnboompitten | eendenlever krullen + 5.00

 TOOS Rosé + 6.50

Garnalencocktail 15.00

Noorse garnalen | avocado | cocktailsaus | citroen | peterselie | kwartel ei | haring kaviaar

 *Toos suggestie* M-Selection | Pinot Grigio | Chili + 5.50

Bruschetta 14.50

Pomodori tomaat | knoflook | basilicum geschaafde Parmezaan | serranoham

 Luna de Ana Blanco | Verdejo | Spanje + 6.25

Zalm Tataki 15.50

Mediterrane stijl | tomaat | olijfcrème | haring kaviaar

 M-Selection | Chardonnay | Chili + 5.50

VEGAN Avocado 14.50

Kruidensla | noten | biet | radijs | vegan feta | gember bospeen

 Sonsierra | Tempranillo Blanco | Spanje + 7.50

VEGAN Ravioli van gele biet 14.50

Vegan roomkaas | radijs | doperwten muntcrème | balsamico parels

 Esk Valley | Sauvignon Blanc | Nieuw-Zeeland + 8.50

SALADES

Carpaccio salade 19.25

Carpaccio salade | Grana Padano | olijven | gefrituurde kapperappeltjes | rode ui | pijnboompitten | gemengde salade | balsamico dressing | eendenleverkrul supplement + 5.00

 TOOS Rosé + 6.50

Krokante kip 18.50

Mango | avocado citrus dressing | zoet zure komkommer | tomaat | rode peper | bosui | mesclun sla

 M-Selection | Chardonnay | Chili + 5.50

Watermeloen 16.50

Feta | kruidensla | munt | walnoten | citrusdressing | cherytomaat

 M-Selection | Pinot Grigio | Chili + 5.50

Salade met serranoham 18.50

Perzik | burrata | serranoham | noten | balsamico | croutons van boerenbrood

 Luna de Ana Blanco | Verdejo | Spanje + 6.25

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

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

Vangst van de dag 25.75

Onze bedieningsmedewerker vertelt u graag wat de vangst van de dag is.

 Cecilia Beretta | Pinot Grigio | Italië + 7.25

Noordzee Slibtong 29.25

À la meunière | in roomboter | ravigotesaus

 M-Selection | Chardonnay | Chili + 5.50

Spaghettoni mediterrane 24.50

Fruit de mer | kokkels | venusschelp | rivierkreeftje | zeekraal | lamsoren

 Sonsierra | Tempranillo Blanco | Spanje + 7.50



Warm gerookte zalm 26.50

Fondant aardappel | asperge | rode biet hollandaise

 TOOS Rosé + 6.50

Black Tiger Gamba Piri Piri 26.50

Safraan risotto | frisse citrus salade

 M-Selection | Rosé | Zuid-Afrika + 5.50

VLEESGERECHTEN

Wordt geserveerd met friet of gebakken aardappels en een side salade

Chateaubriand van ossenhaas 35.00 p.p.

400 gram | 2 personen | aardappelmousseline | seizoensgroenten | jus | pepersaus

 Malbec | Spanje + 6.50

Schnitzel




Hoorn 24.00

Gebakken champignons | ui | spek

 M-Selection | Merlot | Spanje + 5.50


Naturel 22.50

Citroen

 Esk Valley | Sauvignon Blanc |
Nieuw-Zeeland + 8.50

Bali 24.00

Atjar | ananas | pindasaus

 Esk Valley | Pinot Noir |
Nieuw-Zeeland + 7.75

Saté van kippendijen 24.75

Atjar | rijst | kroepoek | pindasaus | gebakken uitjes

 TOOS Rosé + 6.50

Special stone

Steak on a rock 180 gram 35.00

Ossenhaas | 3 sauzen

We maken voor dit gerecht gebruik van een lavasteen. Deze wordt verwarmd in de oven tot wel 400 °C. De steen blijft voor lange tijd heet, waardoor u uw vlees aan tafel kunt bereiden tot de garing van uw voorkeur.

 M-Selection | Cabernet Sauvignon | Chili + 5.50

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

Kogelbiefstuk 27.50

Mousseline van knolselderij | seizoensgroenten | jus

 M-Selection | Merlot | Spanje + 5.50

Varkenshaas 26.50

Brie | serranoham | seizoensgroenten | champignonsaus

 M-Selection | Cabernet Sauvignon | Chili + 5.50

Kalfsribeye 26.50

Chimichurrie | kriel aardappeltjes | spinazie | zongedroogde tomaat | venkel | balsamico azijn

 Malbec | Spanje + 6.50

Parelhoen suprême 26.50

Parelcouscous | aubergine | sultanarozijn | koriander | tzatziki

 Esk Valley | Pinot Noir | Nieuw-Zeeland + 7.75

Black Angus Burger 22.50

Cheddar | bacon | gebakken ei | tomaat | augurk | little gem | uiennestje | truffelmayonaise

 Malbec | Spanje + 6.50

Tournedos Rossini 49.00

Ossenhaas | eendenlever | truffel | Madeira | groene asperge | trostomaat | aardappel

 *Toos suggestie* Sonierra | Reserva Rioja | Tempranillo | Spanje + 8.00

VEGAGERECHTEN

VEGAN Vegan burger 24.75

Plantaardige burger | vegan cheddar kaas | tomaat | avocado | sla | gebakken ui | BBQ saus

 M-Selection | Rosé | Zuid-Afrika + 5.50

Ravioli 25.75

Honing | rucola | Parmezaan | walnoot

 M-Selection | Rosé | Zuid-Afrika + 5.50

Coquille van konings oesterzwam 25.50

Puree van soja bonen | hoisin | wakame

 TOOS Rosé + 6.50

VEGAN Indische curry 23.50

Zoete aardappel | bloemkool | kikkererwten | spinazie

 Luna de Ana Blanco | Verdejo | Spanje + 6.25

VEGAN Groenten schnitzel 23.50

Aardappel mousseline | seizoensgroenten | saus naar keuze

 M-Selection | Chardonnay | Chili + 5.50

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

BIJGERECHTEN & SAUZEN

BIJGERECHTEN

Wist je dat wij erg veel gerechten hebben gemaakt van producten vanuit regionale bedrijven. Zo hebben wij bijvoorbeeld: chocolade van het bedrijf Aurélie chocolaterie & patisserie uit Enkhuizen, kaas van het bedrijf Kaashuys Swaegh uit Hoorn en nog veel meer!

Gebakken aardappelen 4.50

Friet met mayonaise 4.50

Friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 6.00

Zoete aardappel friet 5.50

Wilde rijst 4.50

Seizoensgroenten 4.50

Gemengde salade

Polenta 3.50

WENST U EXTRA SAUS?

Champignonsaus | Peppersaus | Hollandaisesaus | Bearnaisesaus | Stroganoffsaus | Satésaus 2.50

Mayonaise | Ketchup | Curry 1.00

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

DESSERTS

Van der Valk coupe A7 10.50

Cookie dough roomijs met gezouten karamel roomijs | Oreo roomijs | slagroom

 Barros | White Port | Portugal + 5.50

Trifle met advocaat 9.50

Nagerecht uit de Engelse keuken met lagen van advocaat, vanille mousse en bokkenpootjes

 Barros | White Port | Portugal + 5.50

Gerrit's favoriete sorbet 9.50

3 verschillende soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom

 Thomas Barton | Sauternes AOP | Frankrijk + 7.00

Toos Favoriete Chocolate 9.50

Een favoriete dessert van Toos met als basis heerlijke chocolade, karamel, custard en mascarpone in combinatie met een koffie met Amaretto

 *Toos suggestie* Barros | Ruby Port | Portugal + 5.50

Verse fruitsalade 10.00

Een verse fruitsalade met verschillende soorten fruit

 M-Selection | Moelleux | Spanje + 5.50

Dame blanche 2.0 11.50

Met parfait (luchtig ijs) | chocoladesaus | slagroom | producten van Patisserie Aurélie

 Barros | Tawny Port | Portugal + 6.00

Hoornse aardbeien 9.50

Witte chocolade | chocolade schots | aardbeien van de lokale boer Vriend Aardbeien

 Thomas Barton | Sauternes AOP | Frankrijk + 7.00

Cheesecake 9.50

Mango passievrucht | kokosijs | mango chutney met rode peper

 Thomas Barton | Sauternes AOP | Frankrijk + 7.00

Panna cotta van kers 9.50

Monchou kersenijs

 Barros | Late Botteld Vintage Port | Portugal + 7.25

Selectie van kazen van de lokale kaas boer Kaashuys Swaegh 15.00

Delice 'd Bourgogne

Rauwmelkse Munster

Belegen Geitenkaas

Saint Agur

 Barros | Ruby Port | Portugal + 5.50

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

HET IS WEER TIJD VOOR TOOS ROSÉ!



Liefs Toos

Ook te bestellen voor
thuis via: www.toos.nu