

Salt

Diner kaart

High tea

Ook zin om een middag ongedwongen te genieten?
Reserveer eens een High Tea.
TIP: Bij mooi weer ook erg leuk op ons zonnige (lounge)terras!

Bruiloften, feesten & borrels

Iets te vieren? Een verjaardagsfeest, jubileum, receptie, en zelfs bruiloften, u bent van harte welkom! Onze warm en sfeervol ingerichte zalen verlenen zich uitstekend voor elke aangelegenheid.
Neem vrijblijvend contact op met het salesteam voor een offerte op maat via inforeserveringen@zaltbommel.valk.com of 0418 799 094.

Gezelschappen

Wilt u met een groter gezelschap heerlijke brunchen, lunchen of dineren?
Voor groepen groter dan 10 personen maken wij graag een menusuggestie op maat.

Vergaderen & evenementen

Iets te vieren? Een verjaardagsfeest, jubileum, receptie, en zelfs bruiloften, u bent van harte welkom! Onze warm en sfeervol ingerichte zalen verlenen zich uitstekend voor elke aangelegenheid.
Neem vrijblijvend contact op met het salesteam voor een offerte op maat via inforeserveringen@zaltbommel.valk.com of 0418 799 094.

Bekijk onze actuele arrangementen ook op www.vandervalkzaltbommel.nl.
Veel van onze gasten blijven ook op de hoogte van acties en aanbiedingen via :



Linked in



Salt

- DINERKAART -

Voorgerechten



Vlees

HERT Huisgebraden rosbeef – rode kool – peperkoekcroutons – appel – pastinaak – rucola	13.50
CARPACCIO Black Angus rund – rucola – truffelmayonaise – Parmezaanse kaas – radijs Supplement eendenleverkrullen	12.75 3.50
EEND Gerookte eendenborst – bitterbal van eendenpoot - linzen salade – witlof - appel-nootcrème	13.50



Soep

POMPOEN ✓ Kokos – pompoen – bosui – bundelzwam	6.25
TOMATENSOEP ✓ Garnituur van soepballen – bosui	6.25
UIENSOEP ✓ Kaas-uien crouton – bosui	6.25



Vis

ZALM & PALING Ambachtelijk gerookte zalm – mouse van paling – pastinaak – mosterd crème – gepofte quinoa	13.50
TONIJN TATAKI Kort geschroeide tonijn – ingemaakte komkommer – soja sesam vinaigrette – wakame	14.50
SCAMPI Krokant gebakken in feuilles de brick – venkel - paksoi – mango – vinaigrette van karamel en fishsaus – rode peper	14.00



Vegetarisch

CAESAR SALADE ✓ Yoghurd dressing – avocadocrème – gekookt eitje – Parmezaanse kaas – groentechips Met krokante kip Met gebakken gamba's	10.00 12.75 14.00
BIETEN TARTAAR ✓ Frisse tartaar van rode biet – appel – gepofte quinoa – noten crème – linzen	12.50

HEEFT U EEN ALLERGIE? GEEF DIT AAN BIJ UW GASTVROUW/HEER!
✓ DEZE GERECHTEN ZIJN OF KUNNEN OOK VEGETARISCH GESERVEERD WORDEN

Salt

Hoofdgerechten



Vlees

CHATEAU BRIAND Mooiste stuk van de ossenhaas – getrancheerd – peper & bearnaise saus Dit gerecht serveren wij uitsluitend per 2 personen	27.50 p.p.
KALFSLEVER Spekuitjes – gebakken kalfslever – saus van Madera	19.50
SCHNITZEL Citroen – remouladesaus	17.00
VARKENSHAAS Hollands scharrelvarken – Iberico ham – bospaddenstoelensaus	19.25
MAC CHEF Black Angus burger – uienchutney – bacon – tomaat – Cheddar kaas – brioche brood tomatenketchup	17.50
MAC HARRY Black Angus burger – uienchutney – bacon – tomaat – Cheddar kaas – groenten	17.50
OOSTERSE KIP Noedels – paksoi – bospaddenstoelen – teriyakisaus – gegrilde kippendijen	20.50
TOURNEDOS Biefstuk v/d haas – peper- of bearnaisesaus	26.50
TOURNEDOS ROSSINI Biefstuk v/d haas – gebakken eendenlever – spekuitjes – Madera jus	32.00



Chefs special

Wekelijks wisselend gerecht
van de chef!

Wij vertellen u graag wat er vandaag op het
menu staat!

Dagprijs



Vis

Trio van vis Zalm – gamba – zeebaars – tomaat saffraan saus	22.50
LINGUINE ZEEVRUCHTEN Linguine – scampi – rivierkreeft – saus van kreeft – bosui – tomaat – vongole	21.50
NOORDZEETONG Op de graat gebakken – citroen – remouladesaus Supplement gebakken Picasso	28.50 3.50



Vegetarisch

RAVIOLI ✓ Crème van pompoen – pastinaak – ravioli van pompoen – bearnaise saus	17.00
GROENTEN RISOTTO ✓ Bospaddenstoelen – poftomaat – groene asperge – Parmezaanse kaas – rucola	17.00

Seniorengerechten



Vlees

VARKENSHAAS Hollands scharrelvarken – Iberico ham – bospaddenstoelensaus	15.00
TOURNEDOS Biefstuk v/d haas – peper- of bearnaisesaus	17.50
SCHNITZEL Citroen – remouladesaus	14.00



Vis

Vis Duo Zalm – gamba – Hollandaisesaus	16.00
---	-------



Vegetarisch

RAVIOLI Crème van pompoen – pastinaak – ravioli van pompoen – bearnaise saus	13.00
--	-------

Salt

Desserts



Magerechten

DAME BLANCHE

Vanille-ijs – slagroom – gesuikerde
nootjes – warme chocoladesaus

8.00

GERRITS SORBET

Vers fruit – Sprite – aardbeienijs –
vanille-ijs – schuim van framboos

8.00

BANAAN&CHOCOLADE

Mouse van banaan – gezouten
toffee – gebrande banaan – parfait
van chocolade

8.00

PEER

Parfait van liefmansbier –
gepocheerde peer – vanille panna
cotta – koekje van specerijen

8.00

SAVARIN

IJs van bloedsinaasappel – praline –
schuim van gekookte amandel –
citroen crème

8.00

PROEVERIJ VOOR 2

Diverse lekkernijen uit onze eigen
patisserie

17.50

KAASPLANKJE

Proeverij van binnen- en
buitenlandse kazen – appelstroop –
rozijnenbrood

11.00



Alcohol vrije Special Coffees

Cinnamon Cappuccino

Met kaneelsiroop, slagroom en kaneelpoeder

4.00

Latte Verwennen

Met karamelsiroop en slagroom

4.00

Kletskoffie

Met karamelsiroop, slagroom en kletskoppen

4.00

Chocolate Cappuccino

Met chocoladesiroop en cacao poeder

4.00

Verwenkoffie

Met kaneelsiroop, slagroom en kaneelpoeder

4.00



Special Coffee

Iris Coffee

Met Jameson Whiskey

6.50

French Coffee

Met Grand Marnier

6.50

D.O.M. Coffee

Met D.O.M. Benedictine

6.50

Spanish Coffee

Met Tia Maria

6.50

Italian Coffee

Met Amaretto

6.50

Koffie Compleet

Met een schaalje bonbons

6.50

Salt

Dranken

Warme dranken

Koffie	2.50
Espresso	2.50
Cappuccino	2.70
Thee	2.50
Munt Thee	3.25
Dubbele Espresso	3.60
Latte Macchiato	2.70
Decafé	2.50
Warme Chocomel	2.75
Warme Chocomel met slagroom	3.25
Koffie Verkeerd	2.70

Zuivel

Melk	2.40
Karnemelk	2.40
Fristi	2.50
Chocomel	2.50

Frisdranken

Coca Cola	2.50
Coca Cola Zero	2.50
Fanta Orange	2.50
Fanta Cassis	2.50
Sprite	2.50
Fuze tea	2.65
Fuze tea Green	2.65
Kinley Bitter Lemon	2.50
Kinley Tonic	2.50
Kinley Ginger Ale	2.50
Rivella	2.60
Minute Maid Sinaasappelsap	2.60
Minute Maid Tomatensap	2.60
Minute Maid Appelsap	2.60
Verse Jus	3.95
Spa Blauw	2.50
Spa Rood	2.50
Spa 0.75 Bruis	4.75
Spa 0.75 Plat	4.75
Ranja	1.00

Bier van het Vat

Glas Bier 0.25	2.50
Glas Bier 0.5	4.85
La Trappe Dubbel	4.40
La Trappe Tripel	4.90
Cornet Original Zwaar Blond	4.75
Wisseltap	-

Bier van de Fles

Swinckels	3.50
La Trappe Witte Trappist	4.50
La Trappe Blond	4.50
La Trappe Quadrupel	5.50
La Trappe Isi d'Or	4.90
De Molen Hop & Liefde APA	4.50
Omer Traditional Blond	4.00
Palm	3.00
Heineken	3.25
Rosé Max	3.40
Bavaria Radler 2.0%	3.00
Bavaria Radler 0.0%	3.00
Bavaria 0.0% Original	3.00
Bavaria Wit 0.0%	3.00
Bavaria Oud bruin	3.00

Port, Sherry & Vermouth

Martini Bianco	3.00
Martini Rosso	3.00
Martini Bellini	5.25
Witte Port	4.00
Rode Port	4.25
Tawny Port	4.25
10 Years Old Tawny Port	6.75
Sherry Dry	3.25
Sherry Medium	3.25

Wijn per glas:

Witte Wijn

Lantana Semillon / Chardonnay	3.80
Circus Maximus Sauvignon Blanc	4.20
Clayton Road Chardonnay	5.50

Rosé

La Cuna de la Poesia Rosado	3.80
-----------------------------	------

Rode wijnen

Lantana Shiraz / Cabernet	3.80
Honoro Vera Garnacha	4.20
Vistalba 'Corte C'	5.50

Tevens bieden wij u graag onze uitgebreide wijnkaart aan

Aperitief

Hugo	5.50
Aperol-Spritz	5.60
Glas Cava	5.60
Kirr	4.50
Kirr Royal met Cava	6.25
Cava 43	6.75

Binnenlands gedestilleerd

Jonge Jenever	2.85
Oude Jenever	2.85
Brandewijn	2.85
Vieux	2.85
Beerenburg	3.00
Coebergh Bessenjenever	3.00
Jägermeister	3.00
Apfelkorn	3.00
Advocaat	3.00
Advocaat Slagroom	3.50
Corenwijn	3.00

Buitenlands gedestilleerd

Campari	4.00
Ricard	4.00
Tequila	4.00

Rum

Bacardi Carta Blanca	4.50
Bacardi Carta Negra	4.50
Bacardi Carta Oro	4.50
Bacardi Carta Fuego	6.00
Bacardi Lemon	4.50
Bacardi Oakheart	4.50
Bacardi Razz	4.50
Bacardi 8 Anos	6.00
Malibu Coconut Rum	4.50

Gin

Gin & Tonic, zoals wij hem aanbevelen

Bombay Sapphire met limoen, citroen en Fever Tree Mediterranean tonic	7.50
--	------

Bombay Sapphire East met limoen, citroen en Fever Tree Ginger Ale	7.90
--	------

Star of Bombay met sinaasappel en Fever Tree Mediterranean tonic	9.50
---	------

Hendricks met komkommer en Fever Tree Elderflower tonic	9.50
--	------

Monkey 47 met cranberry's en Fever Tree Mediterranean tonic	11.50
--	-------

Tonic

Fever-Tree Premium Indian Tonic	3.50
Fever-Tree Mediterranean Tonic	3.50
Fever-Tree Elderflower Tonic	3.50
Fever-Tree Ginger Ale	3.50

Voor overige mogelijkheden vraag het uw gastvrouw/heer

Wodka

Eristoff	4.50
Belvedere	6.50
42 Below	6.50
Grey Goose	7.00

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P.	6.00
Rémy Martin XO	9.50
Baron Otard V.S.O.P.	7.50
Armagnac Cles des Ducs V.S.O.P.	5.50
Busnel Calvados d'Auge	4.50

Whiskey's

Dewar's White Label	4.50
Dewar's 12 Years Old Single Malt	5.00
Aultmore 12 Years Old Single Malt	7.50
Aberfeldy 12 Years Old Single Malt	7.50
Craigellachie 13 Years Old Single Malt	7.50
Chivas Regal	6.00
Jack Daniels	4.50
Jameson	4.50
Johnny Walker Red Label	4.50
Johnny Walker Black Label	6.00
Lagavulin	9.50

Likeur

Cointreau	4.50
Grand Marnier	4.50
D.O.M. Benedictine	4.50
Sambuca	4.50
Baileys	4.50
Drambuie	4.50
Disaronno Amaretto	4.50
Tia Maria	4.50
Southern Comfort	4.50
Licor 43	4.50
Limoncello	4.50
St. Germain	4.50

Salt

Toekan menu

26.50

Voorgerecht

Pompoensoep ✓

Kokos - pompoen – bosui – bundelzwam

Of

Tomatensoep ✓

Garnituur van soepballen - bosui

Hoofdgerecht

Koolvis

Op de huid gebakken – Hollandaise saus

Of

Varkensrib

Zacht gegaarde Hollandse varkensfilet – saus van bospaddenstoelen

Magerecht

Oma's appeltaart

crème anglaise – vanille-ijs – toffee

Of

Koffie / thee

Met bonbons