



PRINCEVILLE

R E S T A U R A N T

MENU



PRINCEVILLE
RESTAURANT
VAN DER VALK HOTEL BREDA

OPEN VAN 17.00 - 22.00

Wij heten u van harte welkom in ons
à la carte restaurant:

RESTAURANT PRINCEVILLE

Arrangements

Gasten met arrangements kunnen
kiezen uit de gehele dinerkaart.

Let op, gerechten met een * hebben
een meerprijs.

- * €2,50
- ** €5,00
- *** €7,50
- **** €10,00

Bijgerechten

Onze hoofdgerechten worden
geserveerd zoals op de menukaart
beschreven. Wilt u uw maaltijd
compleet maken? U kunt naar wens
bijgerechten toevoegen.

Geniet van uw diner!
-Team van der Valk Hotel Breda

OPEN FROM 5.00 - 10.00 PM

We warmly welcome you to our à la
carte restaurant:

RESTAURANT PRINCEVILLE

Arrangements

Guests with packages can choose
freely from the dinner menu.

Please note that dishes marked with
a * have an additional charge

- * €2,50
- ** €5,00
- *** €7,50
- **** €10,00

Side dishes

Our main dishes are served as
described on the menu. Would you
like to enhance your meal? Feel free
to add side dishes as you wish.

Enjoy your dinner!
-Team van der Valk Hotel Breda



PRINCEVILLE
RESTAURANT
VAN DER VALK HOTEL BREDA

OPEN VAN 17.00 - 22.00

Bij sommige gerechten vindt u iconen die informatie geven over allergenen en dieetwensen. Zo ziet u in één oogopslag welke gerechten vegetarisch of veganistisch zijn.



Vegetarische gerechten



Vegan gerechten

Heeft u vragen over allergenen of specifieke dieetwensen? Onze collega's in het restaurant helpen u graag verder.

Geniet van uw diner!
-Team van der Valk Hotel Breda

OPEN FROM 5.00 - 10.00 PM

Some dishes on our menu are accompanied by icons indicating allergens and dietary preferences. This way, you can easily spot which dishes are vegetarian or vegan.



Vegetarian dishes



Vegan dishes

If you have any questions about allergens or specific dietary requirements, please feel free to ask one of our restaurant staff – they'll be happy to assist you.

Enjoy your dinner!
-Team van der Valk Hotel Breda



PRINCEVILLE

R E S T A U R A N T

F O O D

VOORGERECHTEN - STARTERS

	BROOD MET SMEERSELS  2 smeersels Olijfolie BREAD WITH SPREADS 2 dips Olive oil	€ 8,50
	BURRATA  Cœur de boeuf Tomatenschuim Basilicum meringue BURRATA Cœur de boeuf Tomato foam Basil meringue	€ 18,50
	PASTRAMI VAN WAGYU ** Brioche Vijgengel Lollo bionda WAGYU PASTRAMI ** Brioche Fig gel Lollo bionda	€ 23,50
	GEGRILDE TONIJN * Watermeloensalsa Munt Dille GRILLED TUNA * Watermelon salsa Mint Dill	€ 21,00
	RUNDERCARPACCIO Parmezaanse kaas Zongedroogde tomaat Pesto BEEF CARPACCIO Parmesan cheese Sundried tomato Pesto Supplement verse truffel Supplement fresh truffle	€ 19,50
	DRY-AGED BIET  Atjar Walnoot Gepofte rijst DRY AGED BEET Pickled vegetables Walnut Puffed rice	€ 19,00
	GEMARINEERDE ZALM ** Framboos kaffir vinaigrette Mango MARINATED SALMON ** Raspberry-kaffir vinaigrette Mango	€ 22,50
	GAZPACHO  Crouton Salsa Munt Dille GAZPACHO Crouton Salsa Mint Dill	€ 15,50

SOEP - SOUP



TOMATENSOEP 
Kruidenolie | Tomatensalsa
TOMATO SOUP
Herb oil | Tomato salsa

€ 8,50



CHAMPIGNONROOMSOEP 
XO shiitake | Krokante shiitake
MUSHROOM CREAM SOUP
XO shiitake | Crispy shiitake

€ 8,50



BROCCOLISOEP 
Krokante kikkererwt
BROCCOLI SOUP
Crispy chickpea

€ 8,50

SALADE - SALAD



GEITENKAASSALADE (KLEIN/GROOT **)
Serranoham | Walnoot | Zongedroogde tomaat
GOAT CHEESE SALAD (SMALL/LARGE)**
Serrano ham | Walnut | Sundried tomato

€ 18,50/€ 23,50



JAPANSE KARAAGE SALADE (KLEIN/GROOT **)
Udon noodles | Rucola | Rode ui | Geroosterde sesam | Miso
JAPANESE KARAAGE SALAD (SMALL/LARGE)**
Udon noodles | Arugula | Red onion | Roasted sesame | Miso

€ 18,50/€ 23,50



VISSALADE (KLEIN/GROOT***)
Krabsalade | Gerookte zalm | Makreel
FISH SALAD (SMALL/LARGE*)**
Crab salad | Smoked salmon | Mackerel

€ 21,50/€ 26,50

VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES

	RUNDERTOURNEDOS *** Met saus naar keuze (zie sauzen & bijgerechten) BEEF TOWNEDOS With sauce of your choice (see the sauces and sides page)	€ 38,50
	GEMARINEERDE OSSENHAASPUNTJESSPIES ** Oosterse vinaigrette Kimchi MARINATED BEEF TENDERLOIN SKEWERS ** Oriental vinaigrette Kimchi	€ 33,50
	RIBEYE VAN DE GRILL - 250 GRAM ** Uruguay Gerookte chimichurri RIBEYE FROM THE GRILL - 250 GRAMS Uruguay Smoked chimichurri	€ 35,50
	GEGRILDE LAMSRUMP * Dragon roomsaus GRILLED LAMB RUMP * Tarragon cream sauce	€ 29,00
	DE WOHRMANN'S BURGER Black Angus Huisgemaakte saus Cheddar Brioche Spek Ui THE WOHRMANN'S BURGER Black Angus Homemade sauce Cheddar Brioche Bacon Onion	€ 26,50
	KALFSSCHNITZEL * Preiselbeeren compote Citroen VEAL SCHNITZEL Lingonberry compote Lemon	€ 29,00
	CHATEAUBRIAND - 2 PERSONEN *** Met saus naar keuze (zie sauzen & bijgerechten) CHATEAUBRIAND - 2 PERSONS With sauce of your choice (see the sauces and sides page)	€ 38,50 P.P.
	SOUS-VIDE PARELHOEN * Parelgort Veenbessen SOUS-VIDE GUINEA FOWL * Pearl barley Cranberries	€ 31,50

VISGERECHTEN - FISH DISHES

	ZEEBAARS * Kaffir beurre blanc SEA BASS * Kaffir beurre blanc	€ 29,50
	ZEETONG **** Remoulade Citroen Roomboter SOLE **** Remoulade Lemon Butter	€ 44,00
	SCAMPI IN CURRY * Knoflook Bieslook Gele curry Naanbrood SCAMPI IN CURRY * Garlic Chives Yellow curry Naan bread	€ 29,50
	SCHOLFILET Citrus kappertjessalsa PLAICE FILLET Citrus capers salsa	€ 27,50
	ZALMFILET * Citroenrisotto Beurre blanc SALMON FILLET Lemon risotto Beurre blanc	€ 29,50

VEGETARISCHE GERECHTEN - VEGETARIAN DISHES

	GEGRILDE PREI *  BBQ-glaze Quinoa Pistache Sesam GRILLED LEEK * BBQ glaze Quinoa Pistachio Sesame	€ 29,50
	OUDE REYPENAER RAVIOLI  Reypenaersaus Reypenaerkrokant Balsamico AGED REYPENAER CHEESE RAVIOLI Reypenaer sauce Reypenaer crisp Balsamic	€ 27,50

BIJGERECHTEN EN SAUZEN - SIDE DISHES & SAUCES

	FRIET Met mayonaise FRIES With mayonnaise	€ 5,00
	GEBAKKEN AARDAPPELEN Met mayonaise BAKED POTATOES With mayonnaise	€ 5,00
	ZOETE AARDAPPELFRIET Met mayonaise SWEET POTATO FRIES With mayonnaise	€ 6,50
	FRISSE SALADE FRESH SALAD	€ 4,50
	WARME GROENTEN WARM VEGETABLES	€ 4,50
	PEPERSAUS PEPPER SAUCE	
	CHAMPIGNONSAUS MUSHROOM SAUCE	
	KRUIDENBOTER HERB BUTTER	
	STROGANOFFSAUS STROGANOFF SAUCE	

Bij gerechten met 'saus naar keuze' kunt u kiezen uit sauzen.

Voor extra saus rekenen wij een meerprijs van **€3,50**.

For dishes with 'sauce of your choice', you may choose from the sauces above.

Extra sauce costs **€3.50**.

NAGERECHTEN - DESSERTS

- | | | |
|---|--|---------|
|  | DAME BLANCHE
Vanille-ijs Slagroom Chocoladesaus
DAME BLANCHE
Vanilla ice cream Whipped cream Chocolate sauce | € 11,00 |
|  | MANGO PASSIEVRUCHT HANGOP
Black Hawaii ijs Meringue
MANGO & PASSION FRUIT STRAINED YOGURT
Black Hawaii ice cream Meringue | € 12,00 |
|  | DRIE BEREIDINGEN VAN AARDBEI
Gemarineerde aardbei Aardbeisorbet Aardbeisoep Kweeper
THREE PREPARATIONS OF STRAWBERRY
Marinated strawberry Strawberry sorbet Strawberry soup Quince | € 12,50 |
|  | VEGAN CHOCOLADE KOKOS FUDGE 
Kokos schaafsel Rode peper
VEGAN CHOCOLATE COCONUT FUDGE
Coconut flakes Red pepper | € 11,50 |
|  | KAASPLANK DOOR FROMAGERIE GUILLAUME * 
Vijgenbrood Noten
CHEESE PLATTER BY FROMAGERIE GUILLAUME
Fig bread Nuts | € 14,50 |



PRINCEVILLE

R E S T A U R A N T

C O F F E E & T E A

KOFFIE - COFFEE

	KOFFIE COFFEE	€ 3,90
	CAPPUCCINO CAPPUCCINO	€ 4,25
	ESPRESSO ESPRESSO	€ 3,90
	DUBBELE ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	€ 7,00
	LATTE MACCHIATO LATTE MACCHIATO	€ 5,50
	KOFFIE VERKEERD LATTE	€ 5,50
	IRISH COFFEE IRISH WHISKEY	€ 9,50
	ITALIAN COFFEE AMARETTO	€ 9,50
	FRENCH COFFEE GRAND MARNIER	€ 9,50
	SPANISH COFFEE TIA MARIA	€ 9,50
	HAVERMELK OAT MILK	+ € 0.25
	AMANDELMELK ALMOND MILK	+ € 0.25
	SOYAMELK SOY MILK	+ € 0.25

THEE - TEA

	THEE NAAR KEUZE TEA OF YOUR CHOICE	€ 3,90
	VERSE MUNTTHEE FRESH MINT TEA	€ 5,50
	VERSE GEMBERTHEE FRESH GINGER TEA	€ 5,50
	WARME CHOCOLADEMELK HOT CHOCOLATE MILK	€ 3,90 SLAGROOM + € 0.50
	VALK CLASSICS - BON BONS Dame blanche Fruitsorbet Appelmoes/kers VALK CLASSICS - CHOCOLATES Dame blanche Fruit sorbet Apple sauce/cherry	€ 6,00