



*Geachte gast,*

*Met veel plezier heten wij u welkom in restaurant Le Jardin van Holland Casino Valkenburg.*

*Onze menukaart staat helemaal in het teken van de zomer, met frisse accenten en sappige smaken. Groenten als artisjok, tomaten en courgettes, verse kruiden als basilicum en dragon, fruit als frambozen, aardbeien en meloenen, ze horen bij de zomer als water bij de zee. Het zijn de seizoenen die de keus van onze ingrediënten bepalen. Waarna we ze inkopen bij de beste leveranciers. Allemaal om het u naar de zin te maken; of u nu komt voor een uitgebreid diner of een snel gerecht. Maar daar is meer voor nodig dan goed eten alleen. Onze bediening staat dan ook graag voor u klaar. Aarzel niet met vragen als u speciale wensen hebt, een wijnadvis wilt of meer wilt weten over de gerechten of ingrediënten.*

*Het keukenteam  
Holland Casino Valkenburg*

## **BRASSERIE**

24,50

Voor, hoofd en toe: kies zelf drie keer uit onze eerlijke brasseriegerechten.

## ★ **À LA CARTE DRIEGANGENMENU**

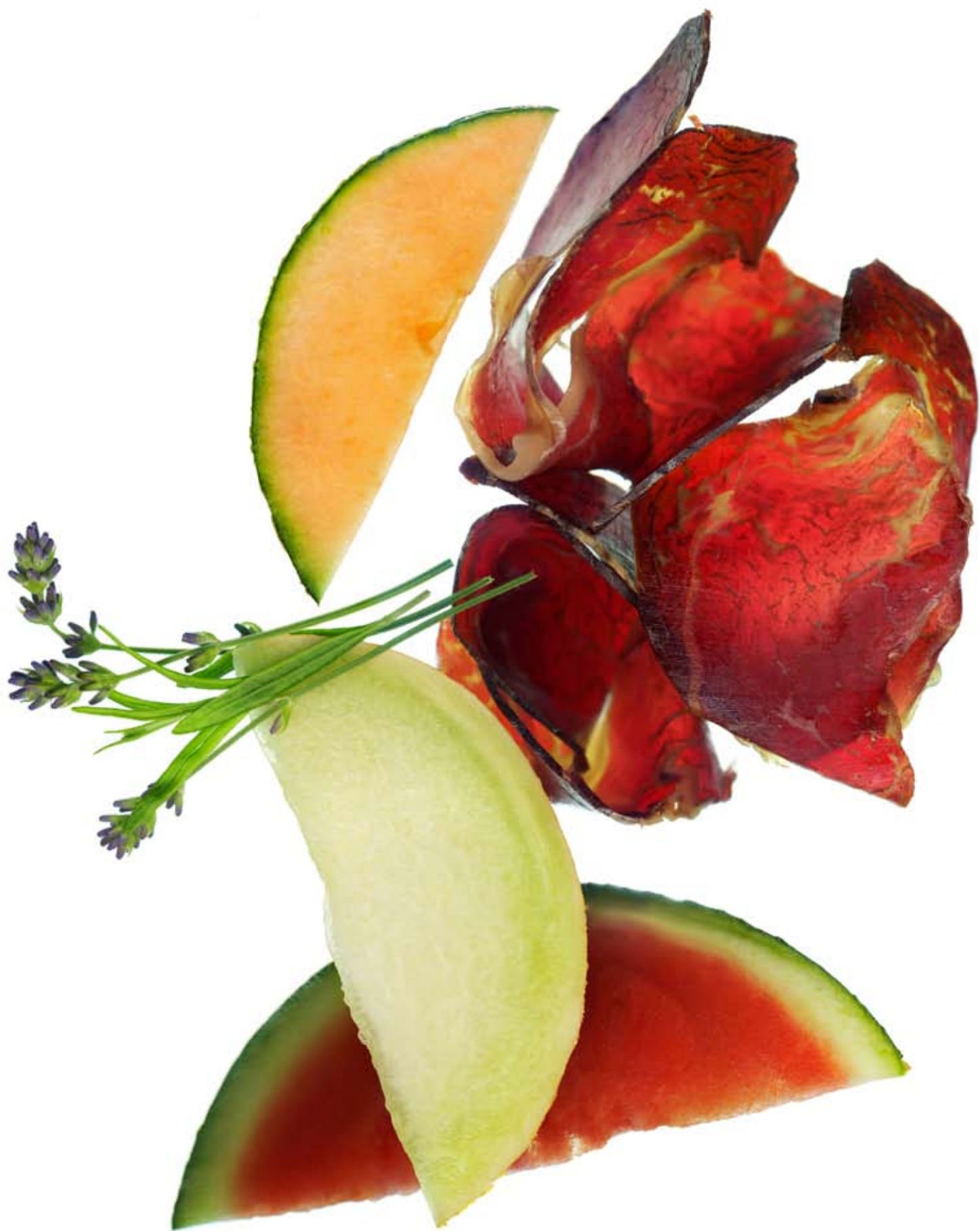
32,50

Geniet van het allerbeste wat onze keuken u te bieden heeft: uw eigen menu, à la carte.

## ★★ **PREMIUM GERECHTEN**

Culinaire glorie, gastronomisch geluk. Voor een meerprijs ook te bestellen bij een à la carte menu.

*Bestelt u een premium gerecht bij het à la carte menu, dan betaalt u een toeslag van 6 euro voor het voorgerecht, 11,50 euro voor de Zeetong en 5 euro voor de Tournedos.*



# VOORGERECHTEN

	<b>SOEP VAN DOPERWTJES</b>	7,50
	Doperwten en lobbige room zetten de toon, crostini met geitenkaas en lavendelhoning maken het af. Een rank soepje!	
	<b>VISSOEP</b>	9,50
	Ragfijn en van een schijnbare eenvoud, onze vissoep van kreeftenbouillon met zee tong, gamba's en fijne groenten. Erbij: zalmstengels.	
	<b>COURGETTE ABDIJKAAS</b>	9,50
	Belgische abdijkaas gaat een indringend verbond aan met frisse courgette en rucola. De punt op de vegetarische i: ahornsiroop.	
★	<b>GEROOKTE ZALM</b>	12,50
	Smeuïg, smeltend, hart- en mondveroverend, dat is onze lichtgerookte zalm op een salade van Opperdoezer aardappeltjes met kappertjes en olijfolie.	
★	<b>GEGRILDE TONIJN</b>	12,50
	Zomerser kan het niet: gegrilde verse tonijn, avocado, tomaat, limoen en buffelmozzarella, op smaak gebracht met Espelettepeper regelrecht uit het Baskenland.	
★★	<b>COQUILLES</b>	19,50
	Sappig gebakken coquilles, vergezeld van kort gebakken lamsoren (zeegroente) en een sabayon van Piper Heidsieck champagne.	
★	<b>SALADE GEROOKTE KALKOEN</b>	11,50
	Ingrediënten van overal: kalkoen, mango, artisjok, dragon en little gem, met een hint van rode peper. Kortom, een wereldgerecht. Voor eters met een open blik.	
★	<b>SPAANSE RUNDERHAM MET MELOEN</b>	12,50
	Van de Spaanse hoogvlakte, ruïge winters, ruïge zomers, komt de cecina de Léon, runderham van niveau. Die heeft tegenwicht nodig: drie soorten meloen en truffelmayonaise.	
★	<b>CARPACCIO</b>	13,50
	Een klassieker met een twist: rulle, malse flinters van de muis van het rund met een feest van een doe-het-zelf garnituur, dat ook nog eens met het seizoen wisselt. Bouw de beste carpaccio ooit.	
★★	<b>PASTRAMI</b>	19,50
	Biologische pastrami - gepekeld en gemarineerd rundvlees volgens New Yorks recept - gecontrasteerd door vers gegrilde tonijn en wat aardappelsalade. Een feest van smaak en textuur.	



# HOOFDGERECHTEN

	<b>TOMATENRISOTTO</b>	14,50
	Het blijft een Italiaans culinair wondertje: smeuijge risotto. Dit keer met tomaat erdoor, lamsoren, groene asperges en krullen parmezaan erop. Helemaal vegetarisch.	
★	<b>FISH &amp; CHIPS</b>	18,50
	Maar dan niet zomaar: van gul gepaneerde zeewolf, met verse dikke frieten en ravigotesaus. Een minisalade van minisla geeft frisheid.	
	<b>ZALMSPIESJES</b>	19,50
	Zinderende zalm, gespiesd aan citroengras, gevljnd op roergebakken noedels. Pittige limoensaus erbij, East meets West.	
★	<b>KABELJAUW</b>	21,00
	Een malse moot kabeljauw, vergezeld van gekonfijte krieltjes, gebakken snijbiet en wat tomatensaus. Simpel, doeltreffend. Een krableg maakt het af.	
★★	<b>ZEETONG</b>	45,00
	Hier wordt niet geslipt: hele zeetong van 400-500 gram, klassiek in roomboter gebakken.	
★	<b>CATAPLANA</b>	19,50
	Schitterend, zo'n Portugese cataplanapan van glanzend koper. Wij doen er maïskip in, chorizo, groenten, saus, basilicum, munt. U haalt alles er weer uit.	
	<b>SATÉ</b>	14,50
	Bakken we gemarineerde kip of bakken we varkenshaas? Dat is uw keuze. Die van ons: cassavekroepoek erbij, frisse zoetzure groente, pindasaus en gefrituurde uitjes.	
	<b>CASINOBURGER</b>	16,50
	Voor wie denkt dat hij 'hamburger' nu wel kent: van eersteklas rundvlees, met truffelmayonaise, groene asperges, flinters parmezaan, rucola. Met een gepocheerd ei en in een bol van echt brood natuurlijk.	
★	<b>BIEFSTUK PLUS</b>	19,50
	Mals rood vlees, gebakken zoals u het wilt, met een intense, geconcentreerde, vurige wijnsaus van Valpolicella en zwarte peper.	
★	<b>KALFSRACK</b>	23,50
	Zomers duet van zoet gepofte paprika's en rosé gebraden kalfsrack. Begeleiding door kalfsjus met ananassalie en rosevalaardappeltjes.	
★★	<b>TOURNEDOS</b>	28,50
	Paddenstoelen herfstig? In de zomer groeien er meer! Samen met een tarte tatin van rode ui en appel vergezellen ze onze trotse tournedos.	
	<b>PLUK-DE-DAGSCHOTEL</b> (maandag t/m donderdag van 18.00 tot 19.00 uur)	11,00
	Carpe diem: dagelijks veranderend gerecht waarover onze bediening u alles kan vertellen. En op = op. Op vertoon van uw Favorites Card betaalt u voor dit gerecht slechts 8 euro.	



# NAGERECHTEN

	<b>KOFFIE COMPLEET</b> Snoeperij van toppatisserie bij koffie of thee naar keuze.	6,50
	<b>MOJITO COUPE</b> Mojito's en chocolade's met een frisse Cubaanse zeebries van groene munt.	6,50
	<b>AARDBEIEN</b> Van de koude grond natuurlijk, met cheesecake, yoghurtjes en een aardbeienshot. Helemaal in de roos.	7,50
★	<b>FRUITAARTJE</b> Zomerfruit in al zijn glorie, aangedragen op een vers taartje met crème pâtissière. Banketbakkersroom, precies.	8,50
★	<b>SEMIFREDDO VAN MANGO</b> Uitgevonden door de Italianen, het 'halfkoude' nagerecht. Wij maken het van mango, met een gewaagde toets van passievruchtazijn.	8,50
★	<b>CHOCOLADE EN FRAMBOOS</b> Noem het een lasagne, noem het een tompouce: grand cru Manjari-chocolade en frambozen, in horizontale afwisseling.	9,50
★	<b>KAAS</b> Voor wie pittig wil afronden een proeverij van verschillende soorten kaas, Franse, Spaanse, Nederlandse, van koe, van geit. Met vijgenchutney en krentenbrood.	9,50