



VERRASSEND GENIETEN!

Welkom bij HOOM, thuis bij Van der Valk. HOOM is een knipoog naar de visie op gastvrijheid van oprichters Martin en Rie van der Valk in 1939. Met hard werken en een gastvrije, huiselijke aanpak streven naar een thuisgevoel voor onze gasten. Wat u als gast ook wenst, ons team staat voor u klaar.

Voor wie wil genieten van (h)eerlijke gerechten, in een informele en huiselijke sfeer, van lunch tot diner, van ontbijt tot borrel, is bij Van der Valk Stein-Urmond aan het goede adres!

Met veel passie en liefde bereidt onze keukenbrigade, onder leiding van chef-kok Ben Creugers, verrassende en smaakvolle gerechten met veelal dagverse streek- en seizoensproducten.

Namens onze trotse medewerkers wensen wij u smakelijk eten!

Bram Luiten
4e generatie familie Van der Valk

DUURZAAMHEID

HOOM, thuis bij Van der Valk heeft duurzaamheid en oog voor dier en milieu hoog in het vaandel staan. Wij werken samen met leveranciers die op een duurzame en verantwoorde manier omgaan met natuurlijke bronnen.

Onze keukenbrigade werkt veelal met verse seizoensproducten, die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn. Zo zijn wij aangesloten bij Vis&Seizoen, deze stimuleert duurzame visconsumptie en visvangsten in het juiste seizoen.

SURPRISINGLY ENJOYING

Whatever you wish as a guest, our team is at your disposal at the appropriate distance. For those who want to enjoy delicious and honest dishes, in an informal and homely atmosphere, from lunch to dinner, from breakfast to drinks, Van der Valk Stein-Urmond is the place to be!

Our kitchen brigade, led by our chef Ben Creugers, prepares surprising and tasty dishes with mostly regional and seasonal products.

On behalf of our proud employees, we wish you a pleasant meal!

Bram Luiten
4th generation Van der Valk family

SUSTAINABILITY

HOOM, thuis bij Van der Valk, considers sustainability and an eye for animals and the environment of paramount importance. We work together with suppliers who deal with natural resources in a sustainable and responsible manner. Our kitchen staff usually work with fresh seasonal products, preferably from the region. We are affiliated with 'Vis&Seizoen', which stimulates sustainable fish consumption and fishing industry in the right season.



= Veganistisch gerecht / Vegan dish



= Wijnsuggestie / Wine suggestion



= Vegetarisch gerecht / Vega dish



= Biersuggestie / Beer suggestion

Heeft u een dieet of allergie, laat het ons weten | Please let us know if you have allergies or special dietary requirements

3-GANGEN MENU | 3-COURSE MENU

44 EURO


Onze chef-kok Ben Creugers heeft met zorg een 3-gangen menu voor u samengesteld met gerechten uit het seizoen. Als u een arrangement heeft, kunt u uit dit menu een keuze maken. Het is ook mogelijk om à la carte te dineren met een arrangement, de receptie zal € 44 p.p. verrekenen met de gerechten die u kiest van de à la carte kaart.

Our chef Ben Creugers has carefully composed a 3-course menu for you with seasonal dishes. If you have a dinner package, you can make a choice from this menu. It is also possible to dine à la carte with a package, the reception will then settle € 44 p.p. with the dishes you have chosen à la carte.

VOORGERECHTEN | STARTERS


RILETTE VAN FOREL | TROUT RILLETTE

Rode biet | zeekraal | mizuna | citroenmayonaise
Beetroot | samphire | mizuna | lemon mayonnaise

 Chardonnay | South East | Australië | Quay Landing


VITELLO TONNATO

Kalfslende | tonijnmayonaise | kapperappeltjes | groene asperge
Veal loin | tuna mayonnaise | caper berries | green asparagus

 Pinot grigio | Salento | Italië | Alto Bello

GEGRATINEERDE ROMIGE PADDENSTOELEN | GRATINATED CREAMY MUSHROOMS

Bosui | room | Parmezaan | knolfook crostini
Spring onion | cream | Parmesan | garlic crostini

 Cabernet Sauvignon | Californië | VS | Woodhaven

LAUWWARM BUIKSPEK | LUKE WARM PORK BELLY

Wortel | knolselderijsalade | sojasauscrème
Carrot | celeriac salad | soy cream

 Klinker Winter | Brouwerij Klinker | Maastricht | Winterbock | 9,5%

BROCCOLISOEP | BROCCOLI SOUP*

Gerookte amandelen | aardappel | scampi
Smoked almonds | potato | prawns

*Dit gerecht is ook vegetarisch te bestellen | *This dish can also be ordered vegetarian*

HOOFDGERECHTEN | MAINCOURSES

MAANDGERECHT | MONTH SPECIAL

Informeer bij onze medewerkers welke special wij deze maand serveren
Please inform with our staff which special we serve this month

AZIATISCH GEMARINEERDE RIBFINGERS | ASIAN MARINATED RIBFINGERS

Gegrilde courgette | sojabonen | sugar snaps | zoetzure radijs | rijst crackers | lente ui
Grilled courgette | soy beans | sugar snaps | sweet and sour radish | rice crackers | spring onion
🍷 Limburgs Dubbel | Brouwerij De Fontein | Stein | Dubbel | 6,4%

DIAMANTHAAS | BEEF CHUCK TENDER

Knolselderijpuree | prei | paddenstoelen | sjalottenjus
Celeriac puree | leek | mushrooms | shallot gravy
🍷 Tempranillo | Rioja | Spanje | Marqués de Cáceres

PASTA MET KIP SUPRÊME | PASTA WITH CHICKEN SUPREME

Linguini | paddenstoelen | doperwtten | tostomaat | lente ui | Parmezaan | rode pesto
Linguini | mushrooms | peas | vine tomato | spring onion | Parmesan | red pesto
🍷 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

KABELJAUW EN GAMBA | COD AND PRAWN

Preipuree | gegrilde courgette | aardpeer | dille roomsaus
Leek puree | grilled courgette | Jerusalem artichoke | dill cream sauce
🍷 Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre | Cotes de Provence | Frankrijk | 360 de Cavalier

VEGETARISCHE PADDENSTOELENSTEAK | VEGETARIAN MUSHROOM STEAK 🌱

Knolselderij | spinazie | knoflook | gegrilde courgette | salsa verde
Celeriac | spinach | garlic | grilled courgette | salsa verde
🍷 Tempranillo | Rioja | Spanje | Marqués de Cáceres

NAGERECHTEN | DESSERTS

DAME BLANCHE

Vanille-ijs | koekcrumble | slagroom | chocolade
Vanilla ice cream | biscuit crumble | whipped cream | chocolate
🍷 Weltevrede | Ouma Se Wyn | Dessertwijn | Robertson | Zuid-Afrika

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER (+4)

Le Fleuret | Morbier | Reypenaer VSOP | Taleggio | Shropshire Blue | notenbrood | druiven | walnoot
Selection of five cheeses | nut bread | grapes | walnut
🍷 Kopke | 10 year | Tawny | Douro | Portugal

KOFFIE CRÈME BRÛLÉE | COFFEE CRÈME BRÛLÉE

Vanille-ijs | kletskep | slagroom
Vanilla ice cream | whipped cream
🍷 Pedro Ximenez | Nectar | Sherry | Cádiz | Spanje

CHEESECAKE BANAAN TOFFEE | CHEESECAKE BANANA TOFFEE

Gezouten karamel | pure chocolade-ijs
Salted caramel | dark chocolate ice cream
🍷 Pedro Ximenez | Nectar | Sherry | Cádiz | Spanje

APERITIEF | APERITIFS

UITGELICHTE APERITIEVEN

Cava Brut – Per glas	6
Pineau des Charentes rood	5,7
Lillet Blanc met tonic	7

UITGELICHTE G&T

SIS GIN (NL)	15
Fever Tree Mediterranean, passievrucht, jeneverbes	
TOUCAN GIN (DUITSLAND)	14
Fever Tree Elderflower appel, maraschinokers	



SPRITZ

Fiero spritz	9
St-Germain spritz	9
Limoncello spritz	9
Aperol spritz	9
Martini Bellini spritz	9

APERITIEF HAPJES

2 OESTERS UMAMI III 2 OYSTERS UMAMI III	6
Rode peper & limoengel & bosui sjalot & citrus vinaigrette <i>Red pepper & lime gel & spring onion shallot & citrus vinaigrette</i>	
BROODPLANK DELUXE BREADBOARD DELUXE	12
Muhummara rilette van forel aioli brood <i>Muhummara trout rilette aioli bread</i>	
IBERICO HAM 'CEBO' (100 GRAM)	18
Gerookte amandelen knoflook crostini abrikozencompote <i>Smoked almonds garlic crostini apricot compote</i>	
BRUSCHETTA (4ST)	14
Gemarineerde tomaten Parmaham Parmezaan basilicum balsamico crème Marinated tomatoes Parma ham Parmesan basil balsamic cream	

SOEPEN | SOUPS

TOMATENSOEP TOMATO SOUP 	8
Tomatenblokjes basilicum crème fraîche <i>Diced tomatoes basil crème fraîche</i> *Dit gerecht is ook veganistisch te bestellen <i>This dish can also be ordered vegan</i>	
BROCCOLISOEP BROCCOLI SOUP	9
Gerookte amandelen aardappel scampi <i>Smoked almonds potato prawns</i> *Dit gerecht is ook vegetarisch te bestellen <i>This dish can also be ordered vegetarian</i>	
GEGRATINEERDE UIENSOEP GRATINATED ONION SOUP 	10
Oude kaas foccacia <i>Old cheese foccacia</i> *Dit gerecht is ook veganistisch te bestellen <i>This dish can also be ordered vegan</i>	

VOORGERECHTEN | STARTERS

- RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO** 17
Olijven | zongedroogde tomaat | hazelnoot | Parmezaan | truffelmayonaise
Olives | sundried tomato | hazelnut | Parmesan | truffle mayonnaise
🍷 Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre | Cotes de Provence | Frankrijk | 360 de Cavalier
- RILETTE VAN FOREL | TROUT RILETTE** 13
Rode biet | zeekraal | mizuna | citroenmayonaise
Beetroot | samphire | mizuna | lemon mayonnaise
🍷 Chardonnay | South East | Australië | Quay Landing
- IBERICO HAM 'CEBO' (100 GRAM)** 18
Gerookte amandelen | knoflook crostini | abrikozencompote
Smoked almonds | garlic crostini | apricot compote
🍷 Cava brut | Macabeo, Xarel-lo, Parellada | Catalunya | Spanje | Briza del Mar

CHEF'S SPECIAL 11

GEITENKAAS | GOAT CHEESE 🍷
Krokant bladerdeeg | zongedroogde tomaat | balsamico cremè | rucola
Crispy puff pastry | sun-dried tomato | balsamic cream | rocket salad
🍷 Pinot grigio | Salento | Italië | Alto Bello

- VITELLO TONNATO** 16
Kalfslende | tonijnmayonaise | kapperappeltjes | groene asperge
Veal loin | tuna mayonnaise | caper berries | green asparagus
🍷 Pinot grigio | Salento | Italië | Alto Bello
- RAUW GEMARINEERDE ZALM | RAW MARINATED SALMON** 15
Gemarineerd in rode bietensap | pastinaaksalade | limoengel | wakame | dragoncrème
Marinated in red beetroot juice | parsnip salad | lime gel | wakame | tarragon cream
🍷 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda
- BRUSCHETTA (4ST)** 14
Gemarineerde tomaten | Parmaham | Parmezaan | basilicum | balsamico crème
Marinated tomatoes | Parma ham | Parmesan | basil | balsamic cream
🍷 Pinot grigio | Salento | Italië | Alto Bello
- LAUW WARM BUIKSPEK | LUKE WARM PORK BELLY** 12
Wortel | knolselderijsalade | sojasauscrème
Carrot | celeriac salad | soy cream
🍷 Klinker Winter | Brouwerij Klinker | Maastricht | Winterbock | 9,5%
- GEGRATINEERDE ROMIGE PADDENSTOELEN | GRATINATED CREAMY MUSHROOMS** 🍷 15
Bosui | room | Parmezaan | knoflook crostini
Spring onion | cream | Parmesan | garlic crostini
🍷 Cabernet Sauvignon | Californië | VS | Woodhaven

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Onze hoofdgerechten serveren wij inclusief bordgarnituur, frietjes en mayonaise.
Vraag onze bediening naar extra warme groenten, salade of gebakken aardappeltjes.
*Our main courses are served with garnish, fries and mayonnaise.
Ask our staff for extra warm vegetables, salad or fried potatoes.*

MAANDGERECHT | MONTH SPECIAL

Informeer bij onze medewerkers welke special wij deze maand serveren
Please inform with our staff which special we serve this month

KABELJAUW EN GAMBA | COD AND PRAWN

Preipuree | gegrilde courgette | aardpeer | dille roomsaus
Leek puree | grilled courgette | Jerusalem artichoke | dill cream sauce
🍷 Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre | Cotes de Provence | Frankrijk | 360 de Cavalier

25

SCHNITZEL

Geroosterde bloemkool | tomatomaat | wedges | champignonsaus
Roasted cauliflower | vine tomato | wedges | mushroom sauce
🍷 Thorns Tripel Wit | Brouwerij Thorns Wit | Thorn | Tripel | 7,5%

22

CHEF'S SPECIAL 30

KALFSENTRECOTE | VEAL SIRLOIN STEAK 250 GR.

Groene asperge | knolselderijpuree | knoflook | gepofte ui | rode wijnsaus
Green asparagus | celeriac puree | garlic | puffed onion | red wine sauce
🍷 Merlot | Vin de France | Frankrijk | Nos Racines

AZIATISCH GEMARINEERDE RIBFINGERS | ASIAN MARINATED RIBFINGERS

Gegrilde courgette | sojabonen | sugar snaps | zoetzure radijs | rijst crackers | lente ui
Grilled courgette | soy beans | sugar snaps | sweet and sour radish | rice crackers | spring onion
🍷 Limburgs Dubbel | Brouwerij De Fontein | Stein | Dubbel | 6,4%

26

TOURNEDOS | BEEF TENDERLOIN

Gekaramelliseerde wortel | gebakken polenta | pastinaak | bearnaise saus
Caramelised carrot | fried polenta | parsnip | bearnaise sauce
🍷 Saint Émilion Grand Cru | Bordeaux | Frankrijk | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | Chateau Peymouton

34

RODE BIET RISOTTO | BEETROOT RISOTTO 🌱

Geitenkaas | aardpeer | paddenstoelen | gepofte ui | geroosterde biet | limoenvinaigrette
Goat cheese | Jerusalem artichoke | mushrooms | roasted onion | roasted beetroot | lime vinaigrette
🍷 Cabernet Sauvignon | Californië | VS | Woodhaven

22

RUNDERSTOOPFOT | BEEF STEW

Rundvlees | aardappelpuree | aardpeer | tomatomaat | pastinaak
Beef | mashed potatoes | Jerusalem artichoke | vine tomato | parsnip
🍷 Merlot | Vin de France | Frankrijk | Nos Racines

24

ZEETONG | DOVER SOLE

Preipuree | wortel | spinazie | botersaus
Leek puree | carrot | spinach | butter sauce
🍷 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

45

SATÉ VAN KIPPENDIJ CHICKEN THIGH SATAY	23
Nasi sajoer boontjes kokos pinda's atjar kroepoek satésaus <i>Nasi sajur beans coconut peanuts atjar prawn crackers satay sauce</i>	
 Wilden Biëst Hörster Beer Brouwers Horst aan de Maas Blond 6,9%	
PASTA MET KIP SUPRÊME PASTA WITH CHICKEN SUPREME	23
Linguini paddenstoelen doperwten tostomaat lente ui Parmezaan rode pesto <i>Linguini mushrooms peas vine tomato spring onion Parmesan red pesto</i>	
 Viognier Languedoc Frankrijk Domaine Gayda	
DIAMANTHAAS BEEF CHUCK TENDER	25
Knolselderijpuree prei paddenstoelen sjalottenjus <i>Celeriac puree leek mushrooms shallot gravy</i>	
 Tempranillo Rioja Spanje Marqués de Cáceres	
ZALM SALMON	26
Rode biet risotto aardpeer paddenstoelen geroosterde biet witte wijnsaus <i>Beetroot risotto Jerusalem artichoke mushrooms roasted beetroot white wine sauce</i>	
 Viognier Languedoc Frankrijk Domaine Gayda	
BEEFBURGER	22
Cheddar rode ui compote augurk little gem spek uienringen burgersaus <i>Cheddar red onion compote pickle little gem bacon onion rings burger sauce</i>	
 Avontuurlijke Gérard Stadsbrouwerij Maastricht Maastricht IPA 7,0%	
VEGETARISCHE PADDENSTOELENSTEAK VEGETARIAN MUSHROOM STEAK 	23
Knolselderij spinazie knoflook gegrilde courgette salsa verde <i>Celeriac spinach garlic grilled courgette salsa verde</i>	
 Tempranillo Rioja Spanje Marqués de Cáceres	

SALADES & POKE | SALADS & POKE

CAESAR SALADE CAESAR SALAD	18
Kippendij spek little gem Parmezaan tomaat komkommer croutons ei caesardressing <i>Chicken thigh bacon little gem Parmesan tomato cucumber croutons egg caesar dressing</i>	
OOSTERSE SALADE ORIENTAL SALAD	18
Buikspek sojabonen sugar snaps lente ui sojamayonaise <i>Pork belly soy beans sugar snaps spring onion soy mayonnaise</i>	
SALADE WARME VAL-DIEU KAAS SALAD WARM VAL-DIEU CHEESE 	19
Gerookte amandelen wakame gele biet olijven komkommer huisgemaakte dressing <i>Smoked almonds wakame yellow beetroot olives cucumber homemade dressing</i>	
POKE BOWL	20
Keuze uit: tonijn, krokante kip of kikkererwten en paddenstoelen 	
Rijst tomaat komkommer edamame mango zoetzure radijs avocado gele biet lente ui sesamzaad sriracha mayonaise	
Choice of: tuna, crispy chicken or chickpeas and mushrooms 	
<i>Rice tomato cucumber edamame mango sweet and sour radish avocado yellow beetroot spring onion sesame seeds sriracha mayonnaise</i>	

NAGERECHTEN | DESSERTS

DAME BLANCHE Vanille-ijs koekcrumble slagroom chocolade <i>Vanilla ice cream biscuit crumble whipped cream chocolate</i> 🍷 Weltevrede Ouma Se Wyn Dessertwijn Robertson Zuid-Afrika	9
KAASPLANKJE CHEESE PLATTER Le Fleuret Morbier Reypenaer VSOP Taleggio Shropshire Blue notenbrood druiven walnoot <i>Selection of five cheeses nut bread grapes walnut</i> 🍷 Kopke 10 year Tawny Douro Portugal	14
KOFFIE CRÈME BRÛLÉE COFFEE CRÈME BRÛLÉE Vanille-ijs kletskep slagroom <i>Vanilla ice cream ginger snap whipped cream</i> 🍷 Pedro Ximenez Nectar Sherry Cádiz Spanje	11
CRÊPE SUZETTE Flensjes sinaasappelsaus vanille-ijs <i>Pancakes orange sauce vanilla ice cream</i> 🍷 Weltevrede Ouma Se Wyn Dessertwijn Robertson Zuid-Afrika	11
CHEESECAKE BANAAN TOFFEE CHEESECAKE BANANA TOFFEE Gezouten karamel pure chocolade-ijs <i>Salted caramel dark chocolate ice cream</i> 🍷 Pedro Ximenez Nectar Sherry Cádiz Spanje	11
HUISGEMAAKTE TOMPOUCE HOMEMADE TOMPOUCE Witte chocolademousse gekaramelliseerde ananas karamel-ijs <i>White chocolate mousse caramelised pineapple caramel ice cream</i> 🍷 Pedro Ximenez Nectar Sherry Cádiz Spanje	10
PAVLOVA Meringue mangosorbet framboos botercrème perencompote limoengel <i>Meringue mango sorbet raspberry buttercream pear compote lime gel</i> 🍷 Weltevrede Ouma Se Wyn Dessertwijn Robertson Zuid-Afrika	12

SPECIALE KOFFIES | SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE Jameson	SPANISH COFFEE Licor 43	CALYPSO COFFEE Tia Maria	ITALIAN COFFEE Amaretto
FRENCH COFFEE Grand Marnier	BAILEY'S COFFEE Bailey's	LIMBURGSE COFFEE Els la Vera	9

DIGESTIEVEN | DIGESTIVES

ARMAGNAC Marie Duffau Bas 6,7 Armagnac V.S.O.P.	CALVADOS Busnel Trois Lys 6,7	WHISKY Macallan Double Cask 13,2
COGNAC Montifaud X.O. 11,2	GRAPPA Stravecchia 6,2	WHISKY Glenmorangie Nectar d'Or 9,7 Sauternes