



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

42 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 € 42 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 € 42 p.p. with the dishes you have chosen à la carte.

VOORGERECHTEN | STARTERS

DUO VAN EEND | DUO OF DUCK

Gerookte eendenborst | paté van eend | gekarameliseerde witlof | rode uiencompote | dragonmayonaise
Smoked duck breast | duck pâté | caramelised chicory | red onion compote | tarragon mayonnaise

 Pinot grigio | Salento | Italië | Alto Bello


GEROOKTE ZALM | SMOKED SALMON

Aardappelsalade | wakame | zoetzure komkommer | citroencrème
Potato salad | wakame | sweet and sour cucumber | lemon cream

 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda


HERTENHAM | VENSION HAM

Rode kool | pompoenpit | cranberry compote
Red cabbage | pumpkin seed | cranberry compote

 Merlot | Vin de France | Frankrijk | Nos Racines

GEITENKAASMOUSSE | GOAT CHEESE MOUSSE

Geroosterde paprika | rode biet | basilicum | peterselie-olie
Roasted bell pepper | beetroot | basil | parsley oil

 Sauvignon Blanc | Jumilla | Spanje | Barinas

GELE WORTELSOEP | YELLOW CARROT SOUP*

Gekaramelliseerde wortel | gebrande kokos | crème van vadouvan
Caramelised carrot | roasted coconut | vadouvan cream

*Dit gerecht is ook veganistisch te bestellen | This dish can also be ordered vegan


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

GEKONFIJTE FAZANTENBOUT | PHEASANT LEG CONFIT

Zuurkoolstampot | kruidige bospeen | mosterd roomsaus
Sauerkraut mash | carrots | mustard cream sauce

 Mestreechs Bloond | Brouwerij Klinker | Maastricht | Blond | 6,0%


STICKY RIBFINGERS

Varkensvlees | gegrilde mais | aardappels wedges | smokey bbq saus
Pork | grilled corn | potato wedges | smokey bbq sauce

 Malbec | Mendoza | Argentinië | Doña Paula Estate


SCHOLFILET | PLAICE FILLET

Venkelrisotto | bospaddenstoelen | courgette | kreeftenbisque
Fennel risotto | forest mushrooms | courgette | lobster bisque

 Sauvignon Blanc | Jumilla | Spanje | Barinas


WILDSTOFPOT | STEW OF GAME

Hete bliksem | gekarameliseerde witlof | rode kool | stoofpeer
Potato and apple mash | caramelised chicory | red cabbage | stewed pear

 Merlot | Vin de France | Frankrijk | Nos Racines

VEGETARISCHE WORTEL- EN POMPOENSTEAK | VEGETARIAN CARROT AND PUMPKIN STEAK

Venkelrisotto | spinazie | courgette | kardemon-olie
Fennel risotto | spinach | courgette | cardamon oil

 Pinot Grigio | Salento | Italië | Alto Bello

NAGERECHTEN | DESSERTS


KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER (+€4)

Le Fleuret | Morbier | Reypenaar | Taleggio | Shropshire Blue | notenbrood | druiven | walnoot
Selection of five cheeses | nut bread | grapes | walnut

 Kopke | 10 year | Tawny | Douro | Portugal

IJS MET WARME KERSEN | ICE CREAM WITH WARM CHERRIES

Vanille ijs | slagroom | warme kersen
Vanilla ice cream | whipped cream | warm cherries

 Pedro Ximenez | Nectar | Sherry | Cádiz | Spanje

APPELTAART | APPLE PIE

Vanille kaneelsaus | kaneelspongecake | advocaatijs
Vanilla cinnamon sauce | cinnamon sponge cake | eggnog ice cream

 Weltevrede | Ouma Se Wyn | Dessertwijn | Robertson | Zuid-Afrika

PARFAIT VAN TIA MARIA | PARFAIT OF TIA MARIA

Koffie mousse | gezouten karamel | crumble van koek
Coffee mousse | salted caramel | biscuit crumble

 Weltevrede | Ouma Se Wyn | Dessertwijn | Robertson | Zuid-Afrika

APERITIEF | APERITIFS

UITGELICHTE APERITIEVEN

Cava Brut – Per glas	5,8
Pineau des Charentes rood	5,5
Lillet Blanc met tonic	7

UITGELICHTE G&T

V2C ORANGE (NL)	15
Schweppes Tonic, zoethout, sinaasappelzeste	

TOUCAN GIN	14
Fever Tree Elderflower appel, maraschinokers	

SPRITZ

Fiero spritz	9
St-Germain spritz	9
Limoncello spritz	9
Aperol spritz	9
Arancello 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
Eiersalade eendenpate aioli brood	
<i>Egg salad duck pate aioli bread</i>	

CHARCUTERIE	13
Hertenham eendenborst wildpaté brioche rode uiencompote	
<i>Vension ham duck breast game pate brioche red onion compote</i>	

SOEPEN | SOUPS

TOMATENSOEP TOMATO SOUP* 	8
Tomatenblokjes basilicum crème fraîche	
<i>Diced tomatoes basil crème fraîche</i>	

GOULASHSOEP GOULASH SOUP	11
Rundvlees paprika aardappel ui focaccia crème fraîche bieslook	
<i>Beef pepper potato onion focaccia crème fraîche chives</i>	


GELE WORTELSOEP YELLOW CARROT SOUP 	9
Gekaramelliseerde wortel gebrande kokos crème van vadouvan	
<i>Caramelised carrot roasted coconut vadouvan cream</i>	

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

VOORGERECHTEN | STARTERS

DUO VAN EEND | DUO OF DUCK

Gerookte eendenborst | paté van eend | gekarameliseerde witlof | rode uiencompote | dragonmayonaise
Smoked duck breast | duck pâté | caramelised chicory | red onion compote | tarragon mayonnaise

 Pinot grigio | Salento | Italië | Alto Bello

12

RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO

Zongedroogde tomaat | olijven | Parmezaan | hazelnoot | truffelmayonaise
Sun-dried tomato | olives | Parmesan | hazelnut | truffle mayonnaise

 Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre | Cotes de Provence | Frankrijk | 360 de Cavalier

17

GEROOKTE ZALM | SMOKED SALMON

Aardappelsalade | wakame | zoetzure komkommer | citroencrème
Potato salad | wakame | sweet and sour cucumber | lemon cream

 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

16

CHEF'S SPECIAL

15


BLOEDWORST EN COQUILLE | BLACK PUDDING AND SCALLOP

Gebakken appel | venkelsalade | chorizo olie
Baked apple | fennel salad | chorizo oil

 II | Brouwerij Casimir | Roermond | Dubbel | 7,9%

HERTENHAM | VENSION HAM


Rode kool | pompoenpit | cranberry compote
Red cabbage | pumpkin seed | cranberry compote

 Merlot | Vin de France | Frankrijk | Nos Racines

14

DUN GESNEDEN GELE BIET | THINLY SLICED YELLOW BEETROOT


Rode biet couscous | gerookte biet | oesterzwam | peterselie-olie
Beetroot couscous | smoked beetroot | oyster mushroom | parsley oil

 Pinot Grigio | Salento | Italië | Alto Bello

13

CHARCUTERIE WILD | GAME CHARCUTERIE


Hertenham | eendenborst | wildpaté | brioche | rode uiencompote
Vension ham | duck breast | game pate | brioche | red onion compote

 Cabernet Sauvignon | Colchagua Valley | Chili | Dos Camelidos

13

GEITENKAASMOUSSE | GOAT CHEESE MOUSSE

Geroosterde paprika | rode biet | basilicum | peterselie-olie
Roasted bell pepper | beetroot | basil | parsley oil

 Sauvignon Blanc | Jumilla | Spanje | Barinas

12

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

SCHNITZEL

Aardappelpuree | geroosterde bloemkool | tomaat | champignon roomsaus
Mashed potatoes | roasted cauliflower | tomato | mushroom cream sauce
🍷 Mestreechs Bloond | Brouwerij Klinker | Maastricht | Blond | 6,0%

22

GEKONFIJTE FAZANTENBOUT | PHEASANT LEG CONFIT

Zuurkoolstampot | kruidige bospeen | mosterd roomsaus
Sauerkraut mash | carrots | mustard cream sauce
🍷 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

24

CHEF'S SPECIAL 25

STICKY RIBFINGERS

Varkensvlees | gegrilde mais | aardappels wedges | smokey bbq saus
Pork | grilled corn | potato wedges | smokey bbq sauce
🍷 Malbec | Mendoza | Argentinië | Doña Paula Estate

LINGUINI MET PADDENSTOELEN | LINGUINI WITH MUSHROOMS 🍷

Gemengde paddenstoelen | spinazie | lente ui | schorseneer | knolselderij | krokant van Parmezaan | truffel roomsaus
Mixed mushrooms | spinach | spring onion | salsify | celeriac | crisp of Parmesan | truffle cream sauce
🍷 Cabernet Sauvignon | Colchagua Valley | Chili | Dos Camelidos

24

TOURNEDOS | BEEF TENDERLOIN

Venkelrisotto | bokchoy | pastinaak | knoflookjus
Fennel risotto | bok choy | parsnip | garlic gravy
🍷 Saint Émilion Grand Cru | Bordeaux | Frankrijk | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | Chateau Peymouton

34

HAZENRUG | SADDLE OF HARE

Hete bliksem | witlof | rode kool | jus van sjallot
Potato and apple mash | chicory | red cabbage | shallot gravy
🍷 Tempranillo | Rioja | Spanje | Marqués de Cáceres

29

ZEETONG | DOVER SOLE (400 GRAMS)

Broccolipuree | kruidige bospeen | gebakken citroen | geklaarde boter
Broccoli puree | carrots | sautéed lemon | clarified butter
🍷 Viognier | Languedoc | Frankrijk | Domaine Gayda

45

BEEFBURGER

Spek | cheddar | little gem | uiencompote | augurk | uienringen | huisgemaakte burgersaus
Bacon | cheddar | little gem | onion compote | pickle | onion rings | homemade burger sauce
🍷 Messner IPA | Rimor Brewery | Maasmechelen | IPA | 6,2%

22

SATÉ VAN KIPPENDIJ CHICKEN THIGH SATAY	23
Nasi boontjes atjar kroepoek pinda met geroosterde kokos satésaus <i>Fried rice beans atjar prawn crackers peanut with toasted coconut satay sauce</i>	
 Van Hoppen Tripel Brouwerij Van Hoppen Margraten Tripel 8,5%	
ZALM SALMON FILET	26
Pastinaakpuree kruidige bospeen spinazie witte wijnsaus met roze peper <i>Parsnip puree carrots spinach white wine sauce with pink pepper</i>	
 Viognier Languedoc Frankrijk Domaine Gayda	
WILDSTOFPOT STEW OF GAME	25
Hete bliksem gekaramelliseerde witlof rode kool stoofpeer <i>Potato and apple mash caramelised chicory red cabbage stewed pear</i>	
 Merlot Vin de France Frankrijk Nos Racines	
SCHOLFILET PLAICE FILLET	24
Venkelrisotto bospaddenstoelen courgette kreeftenbisque <i>Fennel risotto forest mushrooms courgette lobster bisque</i>	
 Sauvignon Blanc Jumilla Spanje Barinas	
HERTENBIEFSTUK VENISON STEAK	27
Pastinaak pastinaakpuree bokchoy stoofpeer jus van sjallot <i>Parsnip parsnip puree bok choy stewed pear shallot gravy</i>	
 Saint Émilion Grand Cru Bordeaux Frankrijk Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Chateau Peymouton	
VEGETARISCHE WORTEL- EN POMPOENSTEAK VEGETARIAN CARROT AND PUMPKIN STEAK 	22
Venkelrisotto spinazie courgette kardemom-olie <i>Fennel risotto spinach courgette cardamom oil</i>	
 Pinot Grigio Salento Italië Alto Bello	

SALADES & POKE | SALADS & POKE

CAESAR SALADE	18
Kippendij little gem spek tomaat komkommer ei croutons Parmezaan <i>Chicken thigh little gem bacon tomato cucumber egg croutons Parmesan</i>	
SALADE GEROOKTE ZALM SMOKED SALMON SALAD	19
Gerookte zalm gemengde sla venkel komkommer aardappel wakame citroen crème <i>Smoked salmon mixed salad fennel cucumber potato wakame lemon cream</i>	
SALADE EENDENBORST DUCK BREAST SALAD	19
Gerookte eendenborst gemengde sla paddenstoelen uiencompote dragonmayonaise <i>Smoked duck breast mixed salad mushrooms onion compote tarragon mayonnaise</i>	
POKE BOWL	20
Keuze uit: krokante kip, zalm of feta & paddenstoel	
Rijst avocado tomaat komkommer mais wakame edamame lente ui mango sesamzaad jalapeñomayonaise	
Choice of: crispy chicken, salmon or feta & mushroom	
<i>Rice avocado tomato cucumber corn wakame edamame spring onion mango sesame seeds jalapeño mayonnaise</i>	

NAGERECHTEN | DESSERTS

KAASPLANKJE CHEESE PLATTER Le Fleuret Morbier Reypenaar Taleggio Shropshire Blue notenbrood druiven walnoot <i>Selection of five cheeses nut bread grapes walnut</i> Kopke 10 year Tawny Douro Portugal	14
LEMON CHEESECAKE Lemon curd witte chocolade ijs <i>Lemon curd white chocolate ice cream</i> Weltevrede Ouma Se Wyn Dessertwijn Robertson Zuid-Afrika	10
CRÈME BRÛLÉE SINAASAPPEL ORANGE CRÈME BRÛLÉE Pompoenijs slagroom <i>Pumpkin ice cream whipped cream</i> Pedro Ximenez Nectar Sherry Cádiz Spanje	10
APPELTAART APPLE PIE Vanille kaneelsaus kaneelspongecake advocaatij <i>Vanilla cinnamon sauce cinnamon sponge cake eggnog ice cream</i> Weltevrede Ouma Se Wyn Dessertwijn Robertson Zuid-Afrika	11
DAME BLANCHE Vanille ijs chocolade slagroom crumble van koek <i>Vanilla ice cream chocolate whipped cream crumble of biscuits</i> Pedro Ximenez Nectar Sherry Cádiz Spanje	9
IJS MET WARME KERSEN ICE CREAM WITH WARM CHERRIES Vanille ijs slagroom warme kersen <i>Vanilla ice cream whipped cream warm cherries</i> Pedro Ximenez Nectar Sherry Cádiz Spanje	9
PARFAIT VAN TIA MARIA PARFAIT OF TIA MARIA Koffie mousse gezouten karamel crumble van koek <i>Coffee mousse salted caramel biscuit crumble</i> Weltevrede Ouma Se Wyn Dessertwijn Robertson Zuid-Afrika	10

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	8,5

DIGESTIEVEN | DIGESTIVES

ARMAGNAC Marie Duffau Bas 6,5 Armagnac V.S.O.P.	CALVADOS Busnel Trois Lys 6,5	WHISKY Macallan Double Cask 13
COGNAC Montifaud X.O. 11	GRAPPA Stravecchia 6	WHISKY Glenmorangie Nectar d'Or 9,5 Sauternes