MENÜ

GLETSCHERSTUB´N

RESTAURANT

VAN DER VALK
GESCHICHTE

DEUTSCH

SO FING ALLES AN ...

Im Jahre 1929 gründeten Martinus und Riet van der Valk ihr kleines Ausflugslokal „De Gouden Leeuw“ in Voorschoten (Holland). Wurden anfangs nur Limonade und Kaffee verkauft, so fing Riet doch bald an, Pfannkuchen und andere Leckereien für ihre hungrigen Gäste zu bereiten. Die Kunde vom guten Essen und Trinken zu redlichen Preisen verbreitete sich schnell und alsbald war das Lokal zu klein und musste um ein Café erweitert werden.

Als 1939 die Straße, an der das Lokal lag, verbreitert wurde, wurde das Ausflugslokal abgerissen und ein neues Gebäude mit 10 Hotelzimmern gebaut. Als Martinus van der Valk 1969 verstarb, existierten bereits 16 Hotels und Restaurants! Der Grundstein für den Familienkonzern war gelegt, denn für jeden Sohn und jede Tochter der kinderreichen Familie gab es schon ein Hotel oder ein Restaurant. Mit den Jahren stiegen auch die Enkel und Urenkel in den Familienkonzern ein, zu dem heute mehr als 90 Hotels und Restaurants gehören.

Seit je her wird jeder Betrieb von einem Familienmitglied geführt und so ist es nicht verwunderlich, dass trotz des enormen Wachstums der Van der Valk Hotelkette, die persönliche und familiäre Atmosphäre in mittlerweile über 90 Hotels in Deutschland, Holland, Belgien, Frankreich, Spanien, auf den niederländischen Antillen oder in den USA/Florida erhalten blieb.



RIET VAN DER VALK †
1. GENERATION



MARTINUS VAN DER VALK †
1. GENERATION

Gerrit van der Valk (1928-2009), Kind von Martinus und Riet, legte in den 50er und 60er Jahren den Grundstein für den unvergleichlichen Ausbau des internationalen Familienkonzerns van der Valk. Leidenschaftlich, eigensinnig, mit viel Humor, dem Hang konventionellen Regeln zu trotzen und stets auf der Suche nach neuen Herausforderungen. Er war als große Unternehmerpersönlichkeit hoch geschätzt und ein außergewöhnlicher Mensch, für den der Zusammenhalt in der Familie eine sehr hohe Wertschätzung hatte. Seine geliebte Frau Toos begleitete ihn dabei über 60 Jahre seines Lebens. Gerrit wird für die heutigen und zukünftigen Generationen immer ein Vorbild und eine Quelle der Inspiration bleiben.



TOOS VAN DER VALK
2. GENERATION



GERRIT VAN DER VALK †
2. GENERATION

MENÜ

VORSPEISEN / SALATE

Brotkorb a, c, g, 2
Mecklenburger Brot | Brötchenmix | Olivenöl | Frischkäse
Griebenschmalz | Butter — € 9,80

Rinder Tatar a, c, g, i, j, 2
Sylter Brot | Kapern | Ei | Zwiebeln | Tatarsauce | Parmesan
Affilakresse — € 17,90

Carpaccio vom Rinderfilet a, c, f, g, h, 2
Rinderscheiben | Trüffelcreme | Rucola | Champignon
Tomate | Parmesan | Brot — € 16,90

Rote Bete Salat a, c, e, g, d, 2
Burrata | Romanasalat | Affilakresse | Walnuss | Honig — € 14,50

Caesar Salad a, g, b, c, j
Romanasalatherzen | Parmesan | Croûtons | Kirschtomaten
Caesars Dressing — € 15,50

mit gebratenen Hähnchenstreifen — € 5,00
mit Garnelenspieß — € 7,00

SUPPEN

Kürbiscremesuppe a, g, i, f
Kürbiskerne | Kürbisöl | Ingwer | Brot — € 9,50

Rinderbouillon a, g, i, j
Rindfleisch | Kräuter | Brot — € 8,50

FLEISCHGERICHTE

Sauerfleisch vom Tafelspitz i, j, 2
Kräuterremoulade | Salat | Bratkartoffeln — € 19,50

Schnitzel "Wiener Art" a, c, 2
Schweineschnitzel ca. 160 g | Bratkartoffeln | kleiner Salat — € 25,00

Currywurst a, c, g, 2, 3, 8
Curry-Sauce | Coleslaw | Pommes frites — € 15,50

1/2 Hähnchen vom Grill e, i, j
Steakhouse Pommes Frites | Coleslaw | Honig-BBQ-Sauce — € 18,50

Butter Chicken g, i, j, 1, 2, 3
Indisches Butter-Curry | Basmatireis | Curry | Grillgemüse — € 17,50

Gyros Pfanne vom Hähnchen g, i, 8
Tomatenreis | Coleslaw Salat | Tzatziki — € 16,50

Rib-Eye-Steak ca. 300 g c, g
Sidewinders Pommes | Trüffel-Mayonnaise | Coleslaw
Kräuterbutter — € 37,50

Beef Short Ribs i, j, 8
Schwarzbier-Sauce | geflammtes Wurzelgemüse
Pastinaken-Kartoffel-Stampf — € 26,50

FISCHGERICHTE

Räucherlachs d, 1, 2, 5, g, j
auf Kartoffelrösti | Honig Senf Dip | Sour Cream
Sahnemeerrettich | Gurkensalat — € 16,50

Kräuterlachs a, b, d, i, 1, 2, 7
Blattspinat | Cocktailtomate | Kartoffelkräuterstampf — € 24,00

BURGER

Classic BBQ-Beef-Burger a, c, g, 2, 8
Angus-Burgerpattie 200 g | BBQ-Sauce | rote Zwiebeln | Bacon
Tomate | Salatgurke | Rustikal Bun | Steakhouse Pommes
Trüffel-Mayonnaise — € 23,50

Smash Burger a, c, g, 2, 8
Angus-Burgerpattie 200 g | BBQ Sauce | rote Zwiebeln
Bacon | Jalapeños | Cheddar — € 17,50

Vegetarisch Vegan
Die Küche hat von 12:00 bis 21:00 Uhr geöffnet.
Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

MENÜ

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle a, c, g, i
Sahne | Röstzwiebeln | Käse | Kirschtomaten € 16,00

Backkartoffel g, 6, 8
Pfannengemüse | Sour Cream € 14,00

Falafel c, f, g, i
Bulgur Gemüse | Joghurt Dip € 16,00

VEGANE GERICHTE

Spinatknödel a, g, i, 2, 5
Tomatensauce € 14,50

Geräucherter Tofu g, f, 1, 3
Olivenöl | Kräuter | Tomate | Zucchini | Brot € 14,50

Gemüse-Kokos Thai-Curry c, e, f, g
Basmatireis | Grillgemüse € 16,00

PASTA

Spaghetti Bolognese a, c, e, g, i
Grana Padano € 16,00

PIZZA & FLAMMKUCHEN

Pizza Salami a, c, 2, 3
Tomatensauce | Salami | Kirschtomaten | Käse € 14,50

Pizza Burrata c, g, 2, 3
Tomatensauce | Kirschtomaten | Burrata | Avocado | Käse € 16,50

Pizza Mozzarella a, c, g
Tomaten | Mozzarella | Basilikum Pesto € 15,00

Pizza Serrano a, c, g
Serrano Schinken | Kirschtomaten | Rucola | Grana Padano € 16,00

Familien-Pizza a, c, g, 1, 2, 3
Belag nach Wahl:
Salami | Mozzarella | Tomate | Kochschinken | Peperoni € 28,50

Flammkuchen „Ellsässer Art“ a, c, 2, 3
Schmand | Lauchzwiebeln | Speck € 14,50

Flammkuchen „Vegetariano“ a, c, 2, 3
Champignons | Zwiebeln | Kirschtomaten | Käse € 15,00

KINDERKARTE

Kleines Hähnchenschnitzel a, c, i
Kartoffelstampf | Möhren € 13,00

Spaghetti a, i
Bolognese- oder Tomatensauce | Parmesan € 9,00

Pita Hähnchen Döner a, c
Hähnchen | Cocktailsauce | Salat | Tomate | Salatgurke € 9,50

Chicken Nuggets 6 Stück a, c, i, j, l
Coleslaw | Pommes frites € 11,50

Milchreis
mit Zimt/Zucker a, g € 7,00
mit Apfelmus 1, 2, 3, 8 € 8,00
mit Dessertkirschen 1, 2, 5, 8 € 8,50

DESSERTS

Omas Apfelstrudel a, c, g, m
Apfelmus | Vanillesauce € 9,50

Kaiserschmarrn a, c, g, h
Apfelmus | karamellisierte Mandeln € 15,60

Belgische Waffel a, c, g, h, 7
Eingelegte Kirschen | Vanille-Eiscreme | Früchte € 8,50

Creme Brûlée a, c, g, 2, 8
Frische Beeren | Minze € 7,50

Vegetarisch Vegan
Die Küche hat von 12:00 bis 21:00 Uhr geöffnet.
Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Selection	0,25 l	€ 2,80
Apollinaris Selection	0,75 l	€ 5,90
Apollinaris Vio Still	0,25 l	€ 2,80
Apollinaris Vio Still	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola	0,2 l	€ 3,20
Coca Cola	0,4 l	€ 5,50
Coca Cola light/zero	0,2 l	€ 3,20
Coca Cola light/zero	0,4 l	€ 5,50
Fanta	0,2 l	€ 3,20
Fanta	0,4 l	€ 5,50
Sprite	0,2 l	€ 3,20
Sprite	0,4 l	€ 5,50
Mezzo Mix	0,2 l	€ 3,20
Mezzo Mix	0,4 l	€ 5,50
Ginger Ale	0,2 l	€ 3,30
Tonic Water	0,2 l	€ 3,30
Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,30
Fuze Tea Pfirsich	0,25 l	€ 3,00
Fuze Tea Zitrone	0,25 l	€ 3,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,20

SÄFTE & NEKTAR

Apfelsaft	0,2 l	€ 3,00
Apfelsaft	0,4 l	€ 4,00
Orangensaft	0,2 l	€ 3,20
Orangensaft	0,4 l	€ 4,50
Kirschnektar	0,2 l	€ 3,20
Kirschnektar	0,4 l	€ 4,10
Tomatensaft	0,2 l	€ 3,20
Tomatensaft	0,4 l	€ 4,10
KiBa	0,2 l	€ 3,20
KiBa	0,4 l	€ 4,10
Bananennektar	0,2 l	€ 3,20
Bananennektar	0,4 l	€ 4,10
Schorlen	0,4 l	€ 3,80

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee		€ 3,00
Pott Kaffee		€ 3,40
Espresso		€ 3,00
Doppelter Espresso		€ 4,00
Cappuccino		€ 3,70
Milchkaffee		€ 4,30
Latte Macchiato		€ 4,10
+ Haselnuss-, Karamell-, Vanillesirup	+	€ 0,50
Heiße Schokolade		€ 3,20
Heiße Schokolade mit Sahne		€ 3,70
Heiße Schokolade mit Schuss		
Heiße Schokolade | Rum | Sahne		€ 6,70
Pharisäer		
Kaffee | Rum | Sahne		€ 5,70
Irish Coffee		
Kaffee | Whiskey | Sahne		€ 5,70
Glühwein		€ 3,70
Glühwein mit 2cl Schuss		€ 4,70
Glas Tee		€ 2,70

Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

GETRÄNKE

BIERE

Krombacher vom Fass	0,3 l	€	4,20
Krombacher vom Fass	0,5 l	€	5,90
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	€	4,20
Krombacher Alster	0,3 l	€	4,20
Krombacher Alster	0,5 l	€	5,90
Krombacher Weizen vom Fass	0,3 l	€	4,20
Krombacher Weizen vom Fass	0,5 l	€	5,90
Krombacher dunkel	0,5 l	€	5,90

WHISKY

Jim Beam	4cl	€	5,00
Jack Daniels	4cl	€	5,00
Jack Daniels Single Barrel	4cl	€	9,50
Tullamore Dew	4cl	€	5,90
Southern Comfort	4cl	€	5,90
Johnnie Walker	4cl	€	5,90
Jameson	4cl	€	5,00

MAGENBITTER

Fernet Branca	2cl	€	2,50
Jägermeister	2cl	€	2,50
Jägermeister	4cl	€	5,00
Jägermeister Manifest	2cl	€	3,50
Jägermeister Manifest	4cl	€	7,00
Ramazotti	4cl	€	5,00

LIKÖRE

Amaretto	4cl	€	5,00
Baileys	4cl	€	5,00
Berliner Luft	4cl	€	5,00
Ficken	4cl	€	5,00

OBSTLER

Schwechower - Gutes aus der Region

Mirabellen Brand	2cl	€	4,50
Sauerkirsch Brand	2cl	€	4,50
Wildpflaume Likör	2cl	€	4,50
Pfirsich Likör	2cl	€	4,50

SPIRITUOSEN

Korn	2cl	€	3,00
Vodka Absolut	2cl	€	3,00
Sambuca	2cl	€	3,00
Tequila	2cl	€	3,00
Gin Beefeater	2cl	€	3,00
Malteser Aquavit	2cl	€	3,00
Linié Aquavit	2cl	€	3,00
Jubiläums Aquavit	2cl	€	3,00
Grappa	2cl	€	3,70

COGNAC/WEINBRAND

Asbach Uralt	2cl	€	3,00
Remy Martin VSOP	2cl	€	7,00

Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

GETRÄNKE

LONGDRINKS

4cl Spirituose und Sofortdrink nach Wahl

Longdrinks mit Red Bull		€ 9,00
Beefeater		€ 8,00
Johnnie Walker		€ 8,00
Havana		€ 8,00
Bacardi		€ 8,00
Absolut Wodka		€ 8,00
Campari		€ 8,00

APERITIF

Martini Bianco	5cl	€ 4,00
Martini Dry	5cl	€ 4,00
Martini Rosso	5cl	€ 4,00
Lillet Wild Berry		€ 7,50
Aperol Spritz		€ 7,50

COCKTAILS

Mai Tai € 8,00
Orangensaft | brauner und weißer Rum | Grenadine
Limette | Mandelsirup

Piña Colada € 8,00
Ananassaft | Sahne | weißer Rum | Kokosmilch

Sex on the Beach € 8,00
Orangensaft | Ananassaft | Cranberry | Passionsfrucht
Pfirsich | Wodka

Swimming Pool € 8,00
Ananassaft | Sahne | weißer Rum | Wodka | Blue Curaçao
Kokosmilch

Tequila Sunrise € 8,00
Tequila | Orangensaft | Grenadine

Zombie € 8,00
Orangensaft | Ananassaft | weißer Rum | Apricot Brandy
Maracujasaft

Caipirinha € 9,00
Limette | Rohrzucker | Zuckerrohrschnaps

Cuba Libre € 9,00
Limette | Rum | Cola

Mojito € 9,00
Limette | Rohrzucker | weißer Rum | Minze | Mineralwasser

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sportsman € 7,50
Ananassaft | Maracuja-Nektar | Grenadine

Strawberry Colada € 7,50
Ananassaft | Sahne | Erdbeere | Zitrone | Kokosmilch

Virgin Colada € 7,50
Ananassaft | Sahne | Kokosmilch

Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Van der Valk M-Selection Chardonnay 0,20 l € 6,80
trocken, mittelkräftig, fruchtbetont mit einem leichten Holzeinfluss

Van der Valk M-Selection Sauvignon Blanc 0,20 l € 6,80
trocken, leicht, fruchtbetont, grüne Paprika und etwas Kiwi

Van der Valk M-Selection Moelleux 0,20 l € 6,80
süß, fruchtgeprägt, dezente Würze

Van der Valk M-Selection Pinot Grigio 0,20 l € 7,00
trocken, mittelkräftig, fruchtgeprägt, dezente Würze

Riesling „Zeltinger Himmelreich" 0,20 l € 7,00
Weingut Selbach, Mosel, Deutschland
halbtrocken, leicht, spritzig, Zitrusfrüchte, fruchtsüß

ROTWEINE

Van der Valk M-Selection Cabernet-Sauvignon 0,20 l € 6,80
trocken, mittelkräftig, fruchtbetont prägt mit einem leichten Holzeinfluss

Van der Valk M-Selection Merlot 0,20 l € 6,80
trocken, mittelkräftig, fruchtbetont und würzig

Dornfelder 0,20 l € 7,80
Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland, halbtrocken, mittelkräftig, schwarze Früchte und Waldbeeren

ROSÉWEINE

Van der Valk M-Selection Rosé 0,20 l € 6,80
trocken, leicht, dezente Beerenfrucht gepaart mit einer leichten Würze

Cotes de Gascogne Domaine Horgelus Rose´ 0,20 l € 7,50
trocken, leicht, fruchtgeprägt

Alle Weine sind auch als Schorle erhältlich.

Weinschorle 0,20 l € 6,50

DESSERTWEINE

Sauternes Grande Reserve AOP 0,05 l € 7,50
Weingut Kressmann, Bordeaux, Frankreich
edelsüß, aromatisch, Trockenfrüchte und Akazienhonig

FLASCHENWEINE

SCHAUMWEINE

Sparkling Van der Valk 0,75 l € 29,50 / 0,10 l € 5,00
Weinkellerei Zimmermann-Graeff & Müller Zell, Deutschland

Prosecco „Maschio“, Frizzante D.O.C 0,75 l € 30,00 / 0,10 l € 5,50
Cantine Riunite, Venetien, Italien
trocken, kräftige Apfelnoten mit einem Hauch exotischer Früchte, dezente Säurestruktur

Schloss Vaux Grand Cuvée Brut 0,75 l € 38,00
Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland
trocken, feinperlig, elegant und ausgewogen mit fruchtiger Frische

Cremant de Limoux „Grande Cuvee 1531“, Brut 0,75 l € 54,00
Aimery-Sieur D'Arques, Frankreich
fruchtig, aromatisch von grünen Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten

Bernard Remy Carte Blanche Brut 0,75 l € 72,00
Bernard Remy, Champagne, Frankreich
brut, feinperlig und harmonisch mit frischen Frucht- und Zitrusnoten

Champagner, Brut 0,75 l € 99,00
Veuve Clicquot, Champagne, Frankreich
eine Note aus Birnen, Äpfeln und Zitrusfrüchten

Champagner „Imperial“, Brut 0,75 l € 119,00
Moet & Chandon, Champagne, Frankreich
eine Note aus weißen Blüten und grünen Äpfeln, ein verlockender Duft von Zitrusfrüchten

Champagner Rosé Imperial, Brut 0,75 l € 129,00
Moet & Chandon, Champagne, Frankreich
kräftiges Aroma von tropischen Früchten und Nektarinen, eine originelle Note von Himbeeren

WEISSWEINE

Van der Valk M-Selection Chardonnay 0,75 l € 22,00
trocken, mittelkräftig, fruchtbetont mit einem leichten Holzeinfluss

Van der Valk M-Selection Sauvignon Blanc 0,75 l € 22,00
trocken, leicht, fruchtbetont, grüne Paprika und etwas Kiwi

Van der Valk M-Selection Moelleux 0,75 l € 23,00
süß, fruchtgeprägt, dezente Würze

Van der Valk M-Selection Pinot Grigio 0,75 l € 23,00
trocken, mittelkräftig, fruchtgeprägt, dezente Würze

Winter Grauburgunder 0,75 l € 32,00
Weingut Winter, Rheinhessen, Deutschland
trocken, saftig und ausgewogen mit Aromen von Apfel und reifen gelben Früchten

Winter Riesling 0,75 l € 32,00
Weingut Winter, Rheinhessen, Deutschland
trocken, frisch und mineralisch mit Aromen von Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten

Crudo Catarratto Zibibbo, IGP 0,75 l € 36,00
Mare Magnum, Sizilien, Italien
halbtrocken, weiß

Vigne Alte Lugana DOC 0,75 l € 39,00
Cantina Fratelli Zeni, Venetien, Italien
trocken, frisch und aromatisch mit Noten von Pfirsich, Orange und Zitrusfrüchten

Gröhl Bio Weissburgunder 0,75 l € 34,00
Weingut Gröhl, Rheinhessen, Deutschland
trocken, harmonisch und frisch mit feiner Frucht und dezenter Mineralität

Chablis Domaine le Verger A.O.P. 0,75 l € 49,00
Domaine le Verger – Alain Geoffroy, Chablis, Frankreich
trocken, frisch und mineralisch mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und weißem Pfirsich

FLASCHENWEINE

ROSÉWEINE

Van der Valk M-Selection Rosé 0,75 l € 22,00
trocken, leicht, dezente Beerenfrucht gepaart mit einer leichten Würze

Cotes de Gascogne Domaine Horgelus Rose´ 0,75 l € 31,00
trocken, leicht, fruchtgeprägt

Gröhl Bio Rosé 0,75 l € 32,00
Weingut Gröhl, Rheinhessen, Deutschland
trocken, frisch und elegant mit feinen Aromen roter Beeren

DESSERT WEINE

Sauternes Grande Reserve AOP 0,375 l € 46,50
Weingut Kressmann, Bordeaux, Frankreich
2020, edelsüß, aromatisch, Trockenfrüchte und Akazienhonig

ROTWEINE

Van der Valk M-Selection Cabernet-Sauvignon 0,75 l € 22,00
trocken, mittelkräftig, fruchtbetont mit einem leichten Holzeinfluss

Van der Valk M-Selection Merlot 0,75 l € 22,00
trocken, mittelkräftig, fruchtbetont und würzig

Tempranillo D.O.P 0,75 l € 28,00
Capa, Castilla, Spanien
trocken, Aromen von Erdbeeren, Brombeeren und Backpflaumen,im Abgang Noten dunkler Schokolade und Tabak

Tarima Selección Monastrell Syrah 0,75 l € 32,00
Bodegas Volver, Spanien
trocken, vollmundig und würzig mit reifen dunklen Früchten und einem kräftigen Abgang

Negroamaro Chiave d'Oro, IGP 0,75 l € 33,00
Ionis Vini, Apulien, Italien
trocken, samtig und würzig mit dunklen Beeren, Pflaume und mediterranen Kräutern

Primitivo Chiave d'Oro, IGP 0,75 l € 34,00
Ionis Vini, Apulien, Italien
trocken, vollmundig und weich mit reifen Beeren, Pflaume und einer dezenten Würze

Lergenmüller Boeuf Noir, QW 0,75 l € 36,00
Weinhaus Lergenmüller, Pfalz, Deutschland
trocken, kräftig und harmonisch mit dunklen Beeren, Kirsche und feiner Würze

„Dorina Lindemann Reserva Tinto" DOP 0,75 l € 46,00
Weingut Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal
trocken, süße Beerenfrüchte und Amarenakirschen mit Anklängen dunkler Schokolade und Vanille und ein Hauch von Marzipan

Chateâu Rozier Saint-Émilion Grand Cru AOP 0,75 l € 72,00
Vignoble Saby, Bordeaux, Frankreich
trocken, sehr aromatisch im Geschmack mit viel Fruchtvolumen, vollmundig mit seidigen Tanninen im Nachhall

ALKOHOLFREIE WEINE

Dr. Loosen Riesling 0,75 l € 32,50
Weingut Dr. Loosen, Mosel, Deutschland
trocken, weiß

Torres Sangre de Toro Rosado 0,75 l € 32,50
Miguel Torres, Spanien
halbtrocken, rosé

Schneekloth & Söhne 0,75 l € 32,50
Weinkellerei Schloss Kronsburg, Frankreich
lieblich, fruchtig, rotweintypisch, rot

VAN DER VALK
HOTEL HAMBURG-WITTENBURG

Zur Winterwelt 1 | 19243 Wittenburg
T. +49 (0)38852 234-100 | E. infocenter@alpincenter.com

Familie van der Valk und das gesamte Team des Hotel Hamburg-Wittenburg wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

ÜBRIGENS...
unsere Speisekarte wurde auf recyceltem Papier gedruckt um die Umwelt zu schonen, denn das Hotel Hamburg-Wittenburg steht für Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

VAN DER VALK
HISTORY

ENGLISH

HOW IT BEGAN...

In the year 1929, Martinus and Riet van der Valk founded their little tourist restaurant "De Gouden Leeuw" in Voorschoten (Netherlands). At first, they only sold lemonade and coffee, but soon Riet began to prepare pancakes and other dainties for their hungry guests. The news of good food and drink for good value spread quickly, and in no time the place was too small so that a bigger coffee shop had to be added. In 1939, the street where the restaurant was situated, was broadened, so that the tourist coffee shop was pulled down and a new building with 10 hotel rooms was constructed.

When Martinus van der Valk passed away in 1969, there already were 16 hotels and restaurants! The foundation stone of a family company was laid, with each son and each daughter of the large family owning a hotel or a restaurant. Over the years, also grandchildren and greatgrand-children went into the family business, which today consists of more than 90 hotels and restaurants.

From the very beginning, each business has been run by a family member, and so it is no wonder that the private and familiar atmosphere has remained until today, despite the enormous growth of the Van der Valk hotel chain. As soon as you see our heraldic animal, the toucan, in Germany, the Netherlands, Belgium, France, Spain, on the Netherlands Antilles or in the USA/Florida, you know that you have found the ideal spot.



RIET VAN DER VALK †
1ST GENERATION



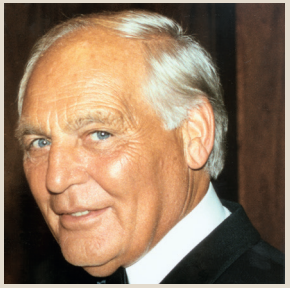
MARTINUS VAN DER VALK †
1ST GENERATION

Gerrit van der Valk (1928-2009), son of Martinus and Riet, established the start for development and Expansion of the international hotel group Van der Valk in the fifties and sixties. Passionated and with a lot of energy and humor he always found new opportunities to broaden the family`s company horizon. Gerrit was respected because of his entrepreneurial skills but also as a family man who always tried to keep the family together.

His beloved wife Toos supported him for more than 60 years of his life. For our current and future generations Gerrit will be an important source of inspiration.



TOOS VAN DER VALK
2ND GENERATION



GERRIT VAN DER VALK †
2ND GENERATION

MENU

STARTERS / SALAD

Basket of bread a, c, g, 2
Mecklenburg bread | assorted rolls | olive oil | cream cheese
rendered lard | butter € 9.80

Beef tartare a, c, g, i, j, 2
Sylt Bread | capers | egg | onions | tartare sauce | Parmesan
watercress € 17.90

Beef filet carpaccio a, c, f, g, h, 2
Sliced beef | truffle cream | rocket | mushrooms
tomatoe | Parmesan | bread € 16.90

Beet salad a, c, e, g, d, 2
Burrata | romaine lettuce | affila cress | walnuts | honey € 14.50

Beef tartare on Sylt bread a, c, g, 2, i, j
Capers | egg | onions | tartar sauce | shaved parmesan
watercress € 10.90

Caesar salad a, g, b, c, j
Romaine lettuce hearts | Parmesan | croutons
cherry tomatoes | caesar dressing € 15.50

with fried chicken strips € 5.00
with prawn skewers € 7.00

SOUP

Cream of pumpkin soup a, g, i, f
Pumpkin seeds | pumpkin oil | ginger | bread € 9.50

Beef broth a, g, i, j
Beef | herbs | bread € 8.50

MEAT DISHES

Sour meat made from beef cooked in stock i, j, 2
Herb remoulade | salad | roasted potatoes € 19.50

Schnitzel „Viennese style„ a, c, 2
Pork schnitzel approx 160 g | fried potatoes | small salad € 25.00

Curried sausage a, c, g, 2, 3, 8
Curry sauce | coleslaw | french fries € 15.50

1/2 grilled chicken e, i, j
Steakhouse french fries | coleslaw | honey BBQ sauce € 18.50

Butter chicken g, i, j, 1, 2, 3
Indian butter curry | basmati rice | curry | grilled vegetables € 17.50

Chicken gyros pan g, i, 8
Tomato rice | coleslaw | Tzatziki € 16.50

Rib-eye steak approx 300 g c, g
Sidewinders french fries | truffle mayonnaise | coleslaw
herb butter € 37.50

Beef short ribs i, j, 8
Dark beer sauce | flambéed root vegetables
parsnip and potato mash € 26.50

FISH DISHES

Smoked salmon d, g, j, 1, 2, 5
On fried potato pancake | honey mustard dip | sour cream
creamy horseradish | cucumber salad € 16.50

Herb-crusted salmon a, b, d, i, 1, 2, 7
Spinach leaves | cherry tomatoes | herbed mashed potatoes € 24.00

BURGERS

Classic BBQ beef burger a, c, g, 2, 8
Angus beef patty 200 g | BBQ sauce | red onions | bacon
tomato | cucumber | rustic bun | steakhouse fries
truffle mayonnaise € 23.50

Smash burger a, c, g, 2, 8
Angus burger patty 200 g | BBC sauce | red onions
bacon | jalapeños | cheddar € 17.50

Vegetarian Vegan
The kitchen is open from 12:00 to 21:00.
A list of additives can be found on the last page.

MENU

VEGETARIAN DISHES

Cheese Spätzle a, c, g, i
Cream | sautéed onions | cheese | cherry tomatoes € 16.00

Baked potato g, 6, 8
Sautéed vegetables | sour cream € 14.00

Falafel c, f, g, i
Bulgur with vegetables | yogurt dip € 16.00

VEGAN DISHES

Spinach dumplings a, g, i, 2, 5
Tomato sauce € 14.50

Smoked tofu g, f, 1, 3
Olive oil | herbs | tomato | zucchini | bread € 14.50

Vegetable-coconut Thai curry c, e, f, g
Basmati rice | grilled vegetables € 16.00

PASTA

Spaghetti Bolognese a, c, e, g
Grana Padano € 16.00

PIZZA & FLAMMKUCHEN

Salami Pizza a, c, 2, 3
Tomato sauce | Salami | cherry tomatoes | cheese € 14.50

Burrata Pizza a, c, g, h
Tomato sauce | cherry tomatoes | Burrata | avocado | cheese € 16.50

Mozzarella Pizza a, c, g
Tomatoes | mozzarella | basil pesto € 15.00

Serrano Ham Pizza a, c, g
Serrano ham | cherry tomatoes | rocket | Grana Padano € 16.00

Family Pizza a, c, g, 1, 2, 3
Toppings of your choice:
Salami | mozzarella | tomatoes | cooked ham | hot peppers € 28.50

"Alsatian-Style" tarte flambée a, c, 2, 3
Sour cream | green onions | bacon € 14.50

„Vegetariano" tarte flambée a, c, 2, 3
Mushrooms | onions | cherry tomatoes | cheese € 15.00

CHILDREN´S MENU

Small chicken schnitzel a, c, i
Mashed potatoes | carrots € 13.00

Spaghetti a, i
Bolognese or tomato sauce | Parmesan € 9.00

Chicken pita wrap a, c
Chicken | cocktail sauce | lettuce | tomato | cucumber € 9.50

Chicken nuggets 6 pieces a, c, i, j, l
Coleslaw | french fries € 11.50

Rice pudding
with cinnamon/sugar a, g € 7.00
with apple sauce 1, 2, 3, 8 € 8.00
with dessert cherries 1, 2, 5, 8 € 8.50

DESSERT

Grandma's apple tart a, c, g, m
Apple sauce | vanillasauce € 9.50

Kaiserschmarrn a, c, g, h
Apple sauce | caramelized almonds € 15.60

Belgian waffle a, c, g, h, 7
Pickled cherries | vanilla ice cream € 8.50

Crème Brûlée a, c, g, 2, 8
Fresh berries | mint € 7.50

Vegetarian Vegan
The kitchen is open from 12:00 to 21:00.
A list of additives can be found on the last page.

BEVERAGES

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Apollinaris Selection	0.25 l	€ 2.80
Apollinaris Selection	0.75 l	€ 5.90
Apollinaris Vio still	0.25 l	€ 2.80
Apollinaris Vio still	0.75 l	€ 5.90
Coca cola	0.2 l	€ 3.20
Coca cola	0.4 l	€ 5.50
Coca cola light/zero	0.2 l	€ 3.20
Coca cola light/zero	0.4 l	€ 5.50
Fanta	0.2 l	€ 3.20
Fanta	0.4 l	€ 5.50
Sprite	0.2 l	€ 3.20
Sprite	0.4 l	€ 5.50
Mezzo Mix	0.2 l	€ 3.20
Mezzo Mix	0.4 l	€ 5.50
Ginger Ale	0.2 l	€ 3.30
Tonic Water	0.2 l	€ 3.30
Bitter Lemon	0.2 l	€ 3.30
Fuze Tea peach	0.25 l	€ 3.00
Fuze Tea lemon	0.25 l	€ 3.00
Red Bull	0.25 l	€ 4.20

JUICES & NECTARS

Apple juice	0.2 l	€ 3.00
Apple juice	0.4 l	€ 4.00
Orange juice	0.2 l	€ 3.20
Orange juice	0.4 l	€ 3.90
Cherry nectar	0.2 l	€ 3.20
Cherry nectar	0.4 l	€ 4.10
Tomato juice	0.2 l	€ 3.20
Tomato juice	0.4 l	€ 4.10
Cherry banana nectar	0.2 l	€ 3.20
Cherry banana nectar	0.4 l	€ 4.10
Banana nectar	0.2 l	€ 3.20
Banana nectar	0.4 l	€ 4.10
Spritzers	0.4 l	€ 3.80

COFFEE & HOT DRINKS

Cup of coffee		€ 3.00
Mug of coffee		€ 3.40
Espresso		€ 3.00
Espresso doppio		€ 4.10
Cappuccino		€ 3.70
Café Latte		€ 4.30
Latte macchiato		€ 4.10
+ Hazelnut-, caramell-, vanilla syrup	+	€ 0.50
Hot chocolate		€ 3.20
Hot chocolate with whipped cream		€ 3.70
Hot chocolate with a shot		
Hot chocolate | rum | whipped cream		€ 6.70
Pharisee		
Coffee | rum | whipped cream		€ 5.70
Irish coffee		
Coffee | whisky | whipped cream		€ 5.70
Mulled wine		€ 3.70
Mulled wine 2cl of liquor		€ 4.70
Glass of tea		€ 2.70

A list of additives can be found on the last page.

BEVERAGES

BEERS

Krombacher on tap	0.3 l	€	4.20
Krombacher on tap	0.5 l	€	5.90
Krombacher non-alcoholic	0.33 l	€	4.20
Krombacher Alster	0.3 l	€	4.20
Krombacher Alster	0.5 l	€	5.90
Krombacher Weizen on tap	0.3 l	€	4.20
Krombacher Weizen on tap	0.5 l	€	5.90
Krombacher dark	0.5 l	€	5.90

WHISKY

Jim Beam	4cl	€	5.00
Jack Daniels	4cl	€	5.00
Jack Daniels Single Barrel	4cl	€	9.50
Tullamore Dew	4cl	€	5.90
Southern Comfort	4cl	€	5.90
Johnnie Walker	4cl	€	5.90
Jameson	4cl	€	5.00

BITTERS

Fernet Branca	2cl	€	2.50
Jägermeister	2cl	€	2.50
Jägermeister	4cl	€	4.50
Jägermeister Manifest	2cl	€	3.50
Jägermeister Manifest	4cl	€	7.00
Ramazotti	4cl	€	5.00

LIQUEURS

Amaretto	4cl	€	5.00
Baileys	4cl	€	5.00
Berliner Luft	4cl	€	5.00
Ficken	4cl	€	5.00

FRUIT LIQUEUR

Schwechower – Good things from the region

Mirabelle plum brand	2cl	€	4.50
Sour cherry brand	2cl	€	4.50
Wild plum liqueur	2cl	€	4.50
Peach liqueur	2cl	€	4.50

SPIRITS

Grain spirit	2cl	€	3.00
Vodka Absolut	2cl	€	3.00
Sambuca	2cl	€	3.00
Tequila	2cl	€	3.00
Gin Beefeater	2cl	€	3.00
Malteser Aquavit	2cl	€	3.00
Linié Aquavit	2cl	€	3.00
Jubiläums Aquavit	2cl	€	3.00
Grappa	2cl	€	3.70

COGNAC/BRANDY

Asbach Uralt	2cl	€	3.00
Remy Martin VSOP	2cl	€	7.00

A list of additives can be found on the last page.

BEVERAGES

LONGDRINKS

4 cl of liquor and soft drink of choice

Longdrinks with Red Bull	€	9.00
Beefeater	€	8.00
Johnnie Walker	€	8.00
Havana	€	8.00
Bacardi	€	8.00
Absolut Wodka	€	8.00
Campari	€	8.00

APERITIFS

Martini Bianco	5cl	€	4.00
Martini Dry	5cl	€	4.00
Martini Rosso	5cl	€	4.00
Lillet Wild Berry		€	7.50
Aperol Spritz		€	7.50

COCKTAILS

Mai Tai € 8.00
Orange juice | brown and white rum | grenadine | lime almond syrup

Piña Colada € 8.00
Pineapple juice | cream | white rum | coconut milk

Sex on the Beach € 8.00
Orange juice | pineapple juice | cranberry | passion fruit peach | vodka

Swimming Pool € 8.00
Pineapple juice | cream | white rum | vodka | blue curaçao coconut milk

Tequila Sunrise € 8.00
Tequila | orange juice | grenadine

Zombie € 8.00
Orange juice | pineapple juice | white rum | apricot brandy passion fruit juice | grenadine

Caipirinha € 9.00
Lime | cane sugar | cane spirit

Cuba Libre € 9.00
Lime | rum | cola

Mojito € 9.00
Lime | cane sugar | white rum | mint | mineral water

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Sportsman € 7.50
Pineapple juice | passion fruit nectar | grenadine

Strawberry Colada € 7.50
Pineapple juice | cream | strawberry | lemon | coconut milk

Virgin Colada € 7.50
Pineapple juice | cream | coconut milk

A list of additives can be found on the last page.

OPEN WINES

WHITE WINES

Van der Valk M-Selection Chardonnay 0.20 l € 6.80
dry, medium-bodied, fruity with light oak

Van der Valk M-Selection Sauvignon Blanc 0.20 l € 6.80
dry, light, fruity, green peppers and some kiwi

Van der Valk M-Selection Moelleux 0.20 l € 6.80
sweet, fruity, same minerality

Van der Valk M-Selection Pinot Grigio 0.20 l € 7.00
dry, medium-bodied, fruity, same minerality

Riesling „Zeltinger Himmelreich" 0.20 l € 7.00
Winery Selbach, Mosel, Germany
medium dry, light, with some acid, citrus, fruity-sweet

RED WINES

Van der Valk M-Selection Cabernet-Sauvignon 0.20 l € 6.80
dry, medium-bodied, fruity with light oak

Van der Valk M-Selection Merlot 0.20 l € 6.80
dry, medium-bodied, fruity, same minerality

Dornfelder 0.20 l € 7.80
Winery Lergenmüller, Palatinate, Germany
medium dry, medium-bodied, black fruits and wild berries

ROSÉ WINES

Van der Valk M-Selection Rosé 0.20 l € 6.80
dry, light, subtle berry fruit, same minerality

Cotes de Gascogne Domaine Horgelus Rose´ 0.20 l € 7.50
dry, light, fruity

All wines are also available as a spritzer.

Wine spritzer 0.20 l € 6.50

DESSERT WINES

Sauternes Grande Reserve AOP 0.05 l € 7.50
Winery Kressmann, Bordeaux, France
noble sweet, aromatic, dried fruits and acacia honey

BOTTLED WINES

SPARKLING WINES

Sparkling Van der Valk — 0.75 l € 29.50 / 0.10 l € 5.00
Winery Zimmermann-Graeff & Müller Zell, Germany

Prosecco „Maschio“, Frizzante D.O.C — 0.75 l € 30.00 / 0.10 l € 5.50
Cantine Riunite, Venetien, Italy
dry, strong apple notes with a hint of exotic fruits, discreet acidity structure

Schloss Vaux Grand Cuvée Brut — 0.75 l € 38.00
Schloss Vaux, Rheingau, Germany
dry, with fine bubbles, elegant and well-balanced, with fruity freshness

Cremant de Limoux „Grande Cuvee 1531“, Brut — 0.75 l € 54.00
Aimery-Sieur D'Arques, France
fruity, aromatic of green apples, pears, citrus fruits

Bernard Remy Carte Blanche Brut — 0.75 l € 72.00
Bernard Remy, Champagne, France
Brut, with fine bubbles and a harmonious profile featuring fresh fruit and citrus notes

Champagne, Brut — 0.75 l € 99.00
Veuve Clicquot, Champagne, France
a note of pears, apples and citrus fruits

Champagne „Imperial“, Brut — 0.75 l € 119.00
Moet & Chandon, Champagne, France
a note of white flowers and green apples, an enticing scent of citrus fruits

Champagne Rosé Imperial, Brut — 0.75 l € 129.00
Moet & Chandon, Champagne, France
strong aroma of tropical fruits and nectarines, an original note of raspberries

WHITE WINES

Van der Valk M-Selection Chardonnay — 0.75 l € 22.00
dry, medium-bodied, fruity with light oak

Van der Valk M-Selection Sauvignon Blanc — 0.75 l € 22.00
dry, light, fruity, green peppers and some kiwi

Van der Valk M-Selection Moelleux — 0.75 l € 23.00
sweet, fruity, same minerality

Van der Valk M-Selection Pinot Grigio — 0.75 l € 23.00
dry, medium-bodied, fruity, same minerality

Winter Grauburgunder — 0.75 l € 32.00
Winter Winery, Rheinhessen, Germany
dry, juicy, and well-balanced, with aromas of apple and ripe yellow fruits

Winter Riesling — 0.75 l € 32.00
Winter Winery, Rheinhessen, Germany
dry, fresh, and mineral-driven, with aromas of apple, peach, and citrus fruits

Crudo Catarratto Zibibbo, IGP — 0.75 l € 36.00
Mare Magnum, Sicily, Italy
semi-dry, white

Vigne Alte Lugana DOC — 0.75 l € 39.00
Cantina Fratelli Zeni, Veneto, Italy
dry, fresh, and aromatic, with notes of peach, orange, and citrus fruits

Gröhl Bio Weissburgunder — 0.75 l € 34.00
Gröhl Winery, Rheinhessen, Germany
dry, harmonious, and fresh with delicate fruit and subtle minerality

Chablis Domaine le Verger A.O.P. — 0.75 l € 49.00
Domaine le Verger – Alain Geoffroy, Chablis, France
dry, fresh, and mineral, with delicate aromas of citrus, green apple, and white peach

BOTTLED WINES

ROSÉ WINES

Van der Valk M-Selection Rosé 0.75 l € 22.00
dry, light, subtle berry fruit, same minerality

Cotes de Gascogne Domaine Horgelus Rose´ 0.75 l € 31.00
dry, light, fruity

Gröhl Bio Rosé 0.75 l € 32.00
Gröhl Winery, Rheinhessen, Germany
dry, fresh, and elegant with delicate aromas of red berries

DESSERT WINES

Sauternes Grande Reserve AOP 0.375 l € 46.50
Weingut Kressmann, Bordeaux, France
2020, noble sweet, aromatic, dried fruits and acacia honey

RED WINE

Van der Valk M-Selection Cabernet-Sauvignon 0.75 l € 22.00
dry, medium-bodied, fruity with light oak

Van der Valk M-Selection Merlot 0.75 l € 22.00
dry, medium-bodied, fruity, same minerality

Tempranillo D.O.P 0.75 l € 28.00
Capa, Castilla, Spain
dry, aromas of strawberries, blackberries and prunes,
in the finish notes of dark chocolate and tobacco

Tarima Selección Monastrell Syrah 0.75 l € 32.00
Bodegas Volver, Spain
dry, full-bodied, and spicy with ripe dark fruits and a robust finish

Negroamaro Chiave d'Oro, IGP 0.75 l € 33.00
Ionis Vini, Apulia, Italy
dry, velvety, and spicy with dark berries, plum, and
Mediterranean herbs

Primitivo Chiave d'Oro, IGP 0.75 l € 34.00
Ionis Vini, Apulia, Italy
dry, full-bodied, and smooth with ripe berries, plum,
and a subtle spiciness

Lergenmüller Boeuf Noir, QW 0.75 l € 36.00
Weinhaus Lergenmüller, Palatinate, Germany
dry, robust, and harmonious with dark berries, cherry,
and subtle spice

„Dorina Lindemann Reserva Tinto" DOP 0.75 l € 46.00
Winery Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal
dry, sweet berry fruits and Amarena cherries with hints of
dark chocolate and vanilla and hints of marzipan

Chateâu Rozier Saint-Émilion Grand Cru AOP 0.75 l € 72.00
Vignoble Saby, Bordeaux, France
dry, very aromatic on the palate with lots of fruit volume,
full-bodied with silky tannins in the finish

ALCOHOLFREE WINE

Dr. Loosen Riesling 0.75 l € 32.50
Winery Dr. Loosen, Mosel, Germany
dry, white

Torres Sangre de Toro Rosado 0.75 l € 32.50
Miguel Torres, Spain
semi-dry, rosé

Schneekloth & Söhne 0.75 l € 32.50
Wine cellar Schloss Kronsburg, France
sweet, fruity, typical of red wine, red



VAN DER VALK
HOTEL HAMBURG-WITTENBURG

Zur Winterwelt 1 | 19243 Wittenburg
T. +49 (0)38852 234-100 | E. infocenter@alpincenter.com

Van der Valk family and the whole team of hotel Hamburg-Wittenburg wish you a pleasant stay and enjoy your meal!

BY THE WAY...
our menu is printed on recycling paper to save the environment, because hotel Hamburg-Wittenburg stands for sustainability and environment protection.

VAN DER VALK
HISTORIE

NEDERLANDS

HOE ALLES BEGON...

In 1929 openden Martinus en Riet van der Valk in Voorschoten café "de Gouden Leeuw". De eerste jaren werden hier uitsluitend limonade en koffie verkocht, niet veel later ook pannenkoeken en andere versnaperingen. De zaak liep zo goed dat deze in razend tempo uitgebreid werd.

In 1939 werd de weg waaraan 'de Gouden Leeuw' lag verbreed. Het restaurant moest worden afgebroken. Op een nieuwe locatie herrees onder dezelfde naam een restaurant inclusief 10 hotelkamers. Martinus van der Valk stierf in 1969. Op dat moment telde de Van der Valk keten al 16 hotels en restaurants. Elke zoon en dochter kreeg het zeggenschap over een zaak. Vandaag de dag bestaat het familieconcern uit 90 hotels en restaurants, waar kleinkinderen en achterkleinkinderen aan het roer staan.

Hierdoor kenmerkt Van der Valk zich, ondanks de enorme groei, door de familiaire sfeer. Als u in Duitsland, Nederland, België, Frankrijk, Spanje, de Nederlandse Antillen of Florida de Van der Valk toekan ziet, dan weet u dat u goed zit.



RIET VAN DER VALK †
1ST GENERATIE

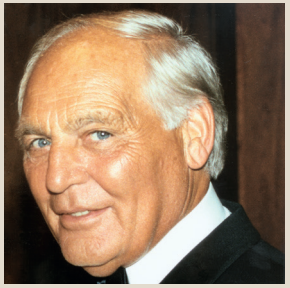


MARTINUS VAN DER VALK †
1ST GENERATIE

Gerrit van der Valk (1925-2009), zoon van Martinus en Riet, legde in de 50er en 60er jaren de Grondsteen voor de unieke ontwikkeling en groei van het internationale familieconcern Van der Valk. Energiek, eigenwijs, veel humor en de neiging om tegen de stroom in te gaan waren eigenschappen die zorgde voor de continue ontwikkeling van het bedrijf. Hij werd als ondernemer, maar ook als mens zeer gewaardeerd en had het bijeenhouden van de familie als een van zijn belangrijkste levenstaken. Zijn geliefde vrouw Toos begeleidde hem daarbij voor meer dan 60 jaren van zijn leven. Gerrit zal voor de huidige en toekomstige generatie altijd een bron van inspiratie blijven.



TOOS VAN DER VALK
2ND GENERATIE



GERRIT VAN DER VALK †
2ND GENERATIE

MENU

VOORGERECHTEN / SALADES

Broodmand a, c, g, 2
Mecklenburgs brood | mix van broodjes | olijfolie | verse kaas
reuzel | boter € 9,80

Tartaar van rundvlees a, c, g, i, j, 2
Sylterbrood | kappertjes | ei | uien | tartaarsaus
parmezaanse kaas | affila cress € 17,90

Carpaccio van runderfilet a, c, f, g, h, 2
Plakjes rundvlees | truffelcrème | rucola | champignons
tomaten | parmezaanse kaas | brood € 16,90

Rode bietensalade a, c, e, g, d, 2
Burrata | romaine sla | waterkers | walnoten | honing € 14,50

Caesar-salade a, g, b, c, j
Romaine-sla | parmezaanse kaas | croutons | kerstomaatjes
caesar-dressing € 15,50

met gebakken kipreepjes € 5,00
met garnalenspies € 7,00

SOEPEN

Pompoensoep a, g, i, f
Pompoenpitten | pompoenolie | gember | brood € 9,50

Runderbouillon a, g, i, j
Rundvlees | kruiden | brood € 8,50

VLEESGERECHTEN

Zuurvlees van in bouillon gekookt rundvlees i, j, 2
Kruidenremoulade | salade | gebakken aardappelen € 19,50

Schnitzel "Weense stijl" a, c, 2
Varkensschnitzel ca. 160 g | gebakken aardappelen
kleine salade € 25,00

Curryworst a, c, g, 3, 2, 8
Currysaus | coleslaw | frietjes € 15,50

1/2 gegrilde kip e, i, j
Steakhouse-frietjes | coleslaw | honing-BBQ-saus € 18,50

Butter chicken g, i, j, 1, 2, 3
Indiase botercurry | basmatirijst | curry | gegrilde groenten € 17,50

Gyros van kip uit de pan g, i, 8
Tomatenrijst | coleslaw | tzatziki € 16,50

Rib-eye steak ca. 300 g c, g
Sidewinders frietjes | truffelmayonaise | coleslaw | kruidenboter € 37,50

Beef short ribs i, j, 8
Donkerbier-saus | geflambeerde wortelgroenten
pastinaak-aardappelpuree € 26,50

VISGERECHTEN

Gerookte zalm d, g, j, 1, 2, 5
Op gebakken aardappelpannenkoeken | honing-mosterddip
zure room | room-mierikswortel | komkommersalade € 16,50

Zalm met kruiden a, b, d, i, 1, 2, 7
Bladspinazie | cocktailtomaat | aardappelpuree met kruiden € 24,00

BURGER

Classic BBQ-rundvleesburger a, c, g, 2, 8
Angus-burgerpatty 200 g | BBQ-saus | rode uien | bacon
tomaat | komkommer | rustiek broodje | steakhouse frietjes
truffelmayonaise € 23,50

Smash burger a, c, g, 2, 8
Angus-burgerpatty 200 g | BBQ-saus | rode uien | spek
jalapeño's | cheddar € 17,50

Vegetarisch Veganistisch
De keuken is geopend van 12:00 tot 21:00 uur.
Een lijst met additieven vindt u op de laatste pagina.

MENU

VEGETARISCHE GERECHTEN

Kaasspätzle a, c, g, i
Room | gebakken uien | kaas | kerstomaatjes — € 16,00

Gebakken aardappel g, 6, 8
Groenten uit de pan | zure room — € 14,00

Falafel c, f, g, i
Bulgur met groenten | yoghurtdip — € 16,00

VEGANISTISCHE GERECHTEN

Spinazieknoedels a, g, i, 2, 5
Tomatensaus — € 14,50

Gerookte tofu g, f, 1, 3
Olijfolie | kruiden | tomaten | courgette | brood — € 14,50

Thaise curry met groenten en kokos 1
Basmatirijst | gegrilde groenten — € 16,00

PASTA

Spaghetti Bolognese a, c, e, g, i
Grana Padano — € 16,00

PIZZA & FLAMMKUCHEN

Pizza Salami a, c, 2, 3
Tomatensaus | Salami | kerstomaatjes | kaas — € 14,50

Pizza Burrata c, g, 2, 3
Tomatensaus | kerstomaatjes | burrata | avocado | kaas — € 16,50

Pizza Mozzarella a, c, g
Tomaten | mozzarella | basilicumpesto — € 15,00

Pizza Serrano a, c, g
Serrano-ham | kerstomaatjes | rucola | Grana Padano — € 16,00

Familiepizza a, c, g, 1, 2, 3
Beleg naar keuze:
Salami | mozzarella | tomaten | gekookte ham | peperoni — € 28,50

Flammkuchen „Elzasser stijl“ a, c, 2, 3
Zure room | lente-uitjes | spek — € 14,50

Flammkuchen „Vegetariano“ a, c, 2, 3
Champignons | uien | kerstomaatjes | kaas — € 15,00

KINDERMENU

Kleine kipschnitzel a, c, i
Aardappelpuree | wortelen — € 13,00

Spaghetti a, i
Bolognese of tomatensaus | parmezaanse kaas — € 9,00

Pita kip döner a, c
Kip | cocktailsaus | sla | tomaten | komkommer — € 9,50

Kipnuggets 6 stuks a, c, i, j, l
Coleslaw | frietjes — € 11,50

Rijstpudding
met kaneel/suiker a, g — € 7,00
met appelmoes 1, 2, 3, 8 — € 8,00
met dessertkersen 1, 2, 5, 8 — € 8,50

DESSERT

Oma’s appeltaart a, c, g, m
Appelmoes | vanillesaus — € 9,50

Kaiserschmarrn a, c, g, h
Appelmoes | gekarameliseerde amandelen — € 15,60

Belgische wafel a, c, g, 1, 2, 3, 8
Ingelegde kersen | vanille-ijs | fruit — € 8,50

Crème brûlée a, c, g, 2, 8
Verse bessen | munt — € 7,50

Vegetarisch Veganistisch
De keuken is geopend van 12:00 tot 21:00 uur.
Een lijst met additieven vindt u op de laatste pagina.

DRANKEN

ALCOHOLVRIJE DRANKEN

Apollinaris Selection	0,25 l	€ 2,80
Apollinaris Selection	0,75 l	€ 5,90
Apollinaris Vio stil	0,25 l	€ 2,80
Apollinaris Vio stil	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola	0,2 l	€ 3,20
Coca Cola	0,4 l	€ 5,50
Coca Cola light/zero	0,2 l	€ 3,20
Coca Cola light/zero	0,4 l	€ 5,50
Fanta	0,2 l	€ 3,20
Fanta	0,4 l	€ 5,50
Sprite	0,2 l	€ 3,20
Sprite	0,4 l	€ 5,50
Mezzo Mix	0,2 l	€ 3,20
Mezzo Mix	0,4 l	€ 5,50
Ginger Ale	0,2 l	€ 3,30
Tonic Water	0,2 l	€ 3,30
Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,30
Fuze Thee perzik	0,25 l	€ 3,00
Fuze Thee citroen	0,25 l	€ 3,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,20

SAPPEN & NECTAR

Appelsap	0,2 l	€ 3,00
Appelsap	0,4 l	€ 4,00
Sinaasappelsap	0,2 l	€ 3,20
Sinaasappelsap	0,4 l	€ 4,50
Kersennectar	0,2 l	€ 3,20
Kersennectar	0,4 l	€ 4,10
Tomatensap	0,2 l	€ 3,20
Tomatensap	0,4 l	€ 4,10
Kersen-bananen-sap	0,2 l	€ 3,20
Kersen-bananen-sap	0,4 l	€ 4,10
Bananennectar	0,2 l	€ 3,20
Bananennectar	0,4 l	€ 4,10
Spritzer	0,4 l	€ 3,80

KOFFIE & WARME DRANKEN

Koffie		€ 3,00
Koffiekannetje		€ 3,40
Espresso		€ 3,00
Dubbele Espresso		€ 4,10
Cappuccino		€ 3,70
Melkkoffie		€ 4,30
Latte macchiato		€ 4,10
+ Hazelnoot-, karamel-, vanillesiroop	+	€ 0,50
Warme chocolademelk		€ 3,20
Warme chocolademelk met slagroom		€ 3,70
Warme chocolademelk met een scheutje alcohol		
Warme chocolademelk | rum | slagroom		€ 6,70
Farizeeër		
Koffie | rum | slagroom		€ 5,70
Irish Coffee		
Koffie | whisky | slagroom		€ 5,70
Glühwein		€ 3,70
Glühwein 2cl borrel		€ 4,70
Thee		€ 2,70

Een lijst met additieven vindt u op de laatste pagina.

DRANKEN

BIER

Krombacher van de tap	0,3 l	€	4,20
Krombacher van de tap	0,5 l	€	5,90
Krombacher alcoholvrij	0,33 l	€	4,20
Krombacher Alster	0,3 l	€	4,20
Krombacher Alster	0,5 l	€	5,90
Krombacher Weizen van de tap	0,3 l	€	4,20
Krombacher Weizen van de tap	0,5 l	€	5,90
Krombacher dunkel	0,5 l	€	5,90

WHISKY

Jim Beam	4cl	€	5,00
Jack Daniels	4cl	€	5,00
Jack Daniels Single Barrel	4cl	€	9,50
Tullamore Dew	4cl	€	5,90
Southern Comfort	4cl	€	5,90
Johnnie Walker	4cl	€	5,90
Jameson	4cl	€	5,00

KRUIDENBITTER

Fernet Branca	2cl	€	2,50
Jägermeister	2cl	€	2,50
Jägermeister	4cl	€	5,00
Jägermeister Manifest	2cl	€	3,50
Jägermeister Manifest	4cl	€	7,00
Ramazotti	4cl	€	5,00

LIKEUREN

Amaretto	4cl	€	5,00
Baileys	4cl	€	5,00
Berliner Luft	4cl	€	5,00
Ficken	4cl	€	5,00

FRUITLIKEUR

Schwechower - lekkere dingen uit de regio

Mirabelle pruimenbrandewijn	2cl	€	4,50
Zure kersen brandewijn	2cl	€	4,50
Wilde pruimenlikeur	2cl	€	4,50
Perziklikeur	2cl	€	4,50

DIGESTIEVEN

Korn	2cl	€	3,00
Vodka Absolut	2cl	€	3,00
Sambuca	2cl	€	3,00
Tequila	2cl	€	3,00
Gin Beefeater	2cl	€	3,00
Malteser Aquavit	2cl	€	3,00
Linié Aquavit	2cl	€	3,00
Jubiläums Aquavit	2cl	€	3,00
Grappa	2cl	€	3,70

COGNAC/BRANDY

Asbach Uralt	2cl	€	3,00
Remy Martin VSOP	2cl	€	7,00

Een lijst met additieven vindt u op de laatste pagina.

DRANKEN

LONGDRINKS

4 cl sterke drank en frisdrank naar keuze

Longdrinks met Red Bull		€ 9,00
Beefeater		€ 8,00
Johnnie Walker		€ 8,00
Havana		€ 8,00
Bacardi		€ 8,00
Absolut Wodka		€ 8,00
Campari		€ 8,00

APERITIEVEN

Martini Bianco	5cl	€ 4,00
Martini Dry	5cl	€ 4,00
Martini Rosso	5cl	€ 4,00
Lillet Wild Berry		€ 7,50
Aperol Spritz		€ 7,50

COCKTAILS

Mai Tai € 8,00
Sinaasappelsap | bruine en witte rum | grenadine
Limoen | amandelsiroop

Piña Colada € 8,00
Ananassap | room | witte rum | kokosmelk

Sex on the Beach € 8,00
Sinaasappelsap | ananassap | cranberry | passievrucht
perzik | wodka

Swimming Pool € 8,00
Ananassap | room | witte rum | wodka | Blue Curaçao
kokosmelk

Tequila Sunrise € 8,00
Tequila | sinaasappelsap | grenadine

Zombie € 8,00
Sinaasappelsap | ananassap | witte rum | abrikozenbrandewijn
passievruchtensap

Caipirinha € 9,00
Limoen | rietsuiker | rietsuikerbrandewijn

Cuba Libre € 9,00
Limoen | rum | cola

Mojito € 9,00
Limoen | rietsuiker | witte rum | munt | mineraalwater

ALCOHOLVRIJE COCKTAILS

Sportsman € 7,50
Ananassap | passievruchtnectar | grenadine

Strawberry Colada € 7,50
Ananassap | room | aardbei | citroen | kokosmelk

Virgin Colada € 7,50
Ananassap | room | kokosmelk

Een lijst met additieven vindt u op de laatste pagina.

OPEN WIJNEN

WITTE WIJNEN

Van der Valk M-Selection Chardonnay 0,20 l € 6,80
droog, medium sterk van smaak, fruitig met een lichte invloed van hout

Van der Valk M-Selection Sauvignon Blanc 0,20 l € 6,80
droog, licht, fruitig, groene paprika en wat kiwi

Van der Valk M-Selection Moelleux 0,20 l € 6,80
zoet, fruitig, subtiele kruidigheid

Van der Valk M-Selection Pinot Grigio 0,20 l € 7,00
droog, medium sterk van smaak, fruitig, subtiele kruidigheid

Riesling „Zeltinger Himmelreich" 0,20 l € 6,80
Wijngaard Selbach, Moezel, Duitsland
halfdroog, licht, licht zurig, citrusvruchten, fruitig-zoet

RODE WIJNEN

Van der Valk M-Selection Cabernet-Sauvignon 0,20 l € 6,80
droog, medium sterk van smaak, fruitig met een lichte invloed van hout

Van der Valk M-Selection Merlot 0,20 l € 6,80
droog, medium sterk van smaak, fruitig en kruidig

Dornfelder 0,20 l € 7,80
Wijngaard Lergenmüller, Pfalz, Duitsland
halfdroog, medium sterk van smaak, zwart fruit en bosbessen

ROSÉ WIJNEN

Van der Valk M-Selection Rosé 0,20 l € 6,80
droog, licht, subtiel bessenfruit gecombineerd met een lichte kruidigheid

Cotes de Gascogne Domaine Horgelus Rose´ 0,20 l € 7,50
droog, licht, fruitig

Alle wijnen zijn ook verkrijgbaar als spritzer

Wijnspritzer 0,20 l € 6,50

DESSERT WIJNEN

Sauternes Grande Reserve AOP 0,05 l € 7,50
Wijngaard Kressmann, Bordeaux, Frankrijk
zoet, aromatisch, gedroogd fruit en acaciahoning

FLESWIJNEN

MOUSSERENDE WIJNEN

Sparkling Van der Valk 0,75 l € 29,50
Wijngaard Zimmermann-Graeff & Müller Zell, Duitsland 0,10 l € 5,00

Prosecco „Maschio“, Frizzante D.O.C 0,75 l € 30,00
Cantine Riunite, Venetien, Italië 0,10 l € 5,50
droog, sterke appeltonen met een hint van exotisch fruit, discrete zuurstructuur

Schloss Vaux Grand Cuvée Brut 0,75 l € 38,00
Schloss Vaux, Rheingau, Duitsland
droog, met fijne bubbels, elegant en evenwichtig, met een fruitige frisheid

Cremant de Limoux „Grande Cuvee 1531“, Brut 0,75 l € 54,00
Aimery-Sieur D'Arques, Frankrijk
fruitig, aromatisch van groene appels, peren, citrusvruchten

Bernard Remy Carte Blanche Brut 0,75 l € 72,00
Bernard Remy, Champagne, Frankrijk
brut, met fijne bubbels en harmonieus, met frisse fruit- en citrustonen

Champagne, Brut 0,75 l € 99,00
Veuve Clicquot, Champagne, Frankrijk
een noot van peren, appels en citrusvruchten

Champagne „Imperial“, Brut 0,75 l € 119,00
Moet & Chandon, Champagne, Frankrijk
een noot van witte bloemen en groene appels, een verleidelijke geur van citrusvruchten

Champagne Rosé Imperial, Brut 0,75 l € 129,00
Moet & Chandon, Champagne, Frankrijk
sterk aroma van tropisch fruit en nectarines, een originele noot van frambozen

WITTE WIJNEN

Van der Valk M-Selection Chardonnay 0,75 l € 22,00
droog, medium sterk van smaak, fruitig met een lichte invloed van hout

Van der Valk M-Selection Sauvignon Blanc 0,75 l € 22,00
droog, licht, fruitig, groene paprika en wat kiwi

Van der Valk M-Selection Moelleux 0,75 l € 23,00
zoet, fruitig, subtiele kruidigheid

Van der Valk M-Selection Pinot Grigio 0,75 l € 23,00
droog, medium sterk van smaak, fruitig, subtiele kruidigheid

Winter Grauburgunder 0,75 l € 32,00
Wijnmakerij Winter, Rheinhessen, Duitsland
droog, sappig en evenwichtig, met aroma's van appel en rijp geel fruit

Winter Riesling 0,75 l € 32,00
Wijnmakerij Winter, Rheinhessen, Duitsland
droog, fris en mineraal, met aroma's van appel, perzik en citrusvruchten

Crudo Catarratto Zibibbo, IGP 0,75 l € 36,00
Mare Magnum, Sicilië, Italië
halfdroog, wit

Vigne Alte Lugana DOC 0,75 l € 39,00
Cantina Fratelli Zeni, Veneto, Italië
droog, fris en aromatisch met tonen van perzik, sinaasappel en citrusvruchten

Gröhl Bio Weissburgunder 0,75 l € 34,00
Wijnmakerij Gröhl, Rheinhessen, Duitsland
droog, harmonieus en fris met fijne fruittonen en een subtiele mineraliteit

Chablis Domaine le Verger A.O.P. 0,75 l € 49,00
Domaine le Verger – Alain Geoffroy, Chablis, Frankrijk
droog, fris en mineraal met subtiele aroma's van citrusvruchten, groene appel en witte perzik

FLESWIJNEN

ROSÉ WIJNEN

Van der Valk M-Selection Rosé 0,75 l € 22,00
droog, licht, subtiel bessenfruit gecombineerd
met een lichte kruidigheid

Cotes de Gascogne Domaine Horgelus Rose´ 0,75 l € 31,00
droog, licht, fruitig

Gröhl Bio Rosé 0,75 l € 32,00
Wijnmakerij Gröhl, Rheinhessen, Duitsland
droog, fris en elegant met subtiele aroma's van rode bessen

DESSERT WIJNEN

Sauternes Grande Reserve AOP 0,375 l € 46,50
Wijngaard Kressmann, Bordeaux, Frankrijk
zoet, aromatisch, gedroogd fruit en acaciahoning

RODE WIJNEN

Van der Valk M-Selection Cabernet-Sauvignon 0,75 l € 22,00
droog, medium sterk van smaak, fruitig met een
lichte invloed van hout

Van der Valk M-Selection Merlot 0,75 l € 22,00
droog, medium sterk van smaak, fruitig en kruidig

Tempranillo D.O.P 0,75 l € 28,00
Capa, Castilla, Spanje
droog, aroma's van aardbeien, bramen en pruimen,
tonen van donkere chocolade en tabak op de afdronk

Tarima Selección Monastrell Syrah 0,75 l € 32,00
Bodegas Volver, Spanje
droog, vol en kruidig met rijp donker fruit en een
krachtige afdronk

Negroamaro Chiave d'Oro, IGP 0,75 l € 33,00
Ionis Vini, Apulië, Italië
droog, fluweelzacht en kruidig met donkere bessen,
pruimen en mediterrane kruiden

Primitivo Chiave d'Oro, IGP 0,75 l € 34,00
Ionis Vini, Apulië, Italië
droog, vol en zacht met rijpe bessen, pruimen en een
subtiele kruidigheid

Lergenmüller Boeuf Noir, QW 0,75 l € 36,00
Weinhaus Lergenmüller, Palts, Duitsland
droog, krachtig en harmonieus met donkere bessen,
kersen en fijne kruidigheid

„Dorina Lindemann Reserva Tinto" DOP 0,75 l € 46,00
Wijngaard Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal
droog, zoete bessen en Amarena-kersen met toetsen van
pure chocolade en vanille en een vleugje marsepein

Chateâu Rozier Saint-Émilion Grand Cru AOP 0,75 l € 72,00
Vignoble Saby, Bordeaux, Frankrijk
droog, zeer aromatisch in de mond met veel fruitvolume,
volmondig met zijdezachte tannines in de afdronk

ALCOHOLVRIJE WIJNEN

Dr. Loosen Riesling 0,75 l € 32,50
Wijngaard Dr. Loosen, Mosel, Duitsland
droog, witte

Torres Sangre de Toro Rosado 0,75 l € 32,50
Miguel Torres, Spanje
halfdroog, rosé

Schneekloth & Söhne 0,75 l € 32,50
Wijnmakerij Schloss Kronsburg, Frankrijk
zoet, fruitig, typisch voor rode wijn, rood

VAN DER VALK
HOTEL HAMBURG-WITTENBURG

Zur Winterwelt 1 | 19243 Wittenburg
T. +49 (0)38852 234-100 | E. infocenter@alpincenter.com

Familie van der Valk en het hele team van Hotel Hamburg-Wittenburg wensen u een aangenaam verblijf en smakelijk eten!

OVERIGENS...
onze menukaart werd op gerecylcled papier gedrukt om het milieu te sparen, want Hotel Hamburg-Wittenburg staat voor duurzaamheid en milieubescherming.

ZUSATZSTOFFE

a Gluten und Glutenprodukte
aA Weizen aB Gerste
aC Roggen aD Hafer
aE Dinkel aF Kamut
aG Hybridstamm davon
b Krebstiere und Krebstier-Produkte
c Eier und Eiprodukte
d Fisch und Fischprodukte
e Erdnüsse und Erdnussprodukte
f Soja und Sojaprodukte
g Milch und Milchprodukte
h Schalenfrüchte und Nussprodukte – alle Sorten von Nüssen
hA Mandeln hB Haselnuss
hC Walnuss hD Queensland Nuss
hE Pecannuss hF Paranuss
hG Pistazie hH Macadamianuss
hI Cashew
i Sellerie und Sellerieprodukte
j Senf und Senfprodukte
k Sesamsamen und Sesamprodukte
l Schwefeldioxide und Sulfite mit mehr als 10 mg
m Lupinen und Lupinenprodukte
n Weichtiere und Produkte von Weichtieren
1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Milcheiweiß
10 koffeinhaltig
11 chininhaltig
12 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
13 mit Süßungsmittel
14 taurinhaltig
15 aus genetisch veränderten Lebensmitteln hergestellt
15b enthält aus genetisch verändertem Soja hergestelltes Sojaöl
16 Formfleischerzeugnis
17 Salatmayonnaise
18 mit kakaohaltiger Fettglasur
19 Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett
20 Pizzabelag
21 Kräuteraufstrich
22 Drehspieß
23 Surimiimitat aus Fischmuskeleiweiß
24 Lachsersatz
25 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
26 enthält eine Phenylalaninquelle
27 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

ADDITIVES

a gluten and gluten product
aA wheat aB barley
aC rye aD oats
aE spelt aF kamut
aG hybrids of
b crustaceans and crustacean products
c eggs and egg products
d fish and fish products
e peanuts and peanut products
f soy and soy products
g milk and milk products
h nuts and nut products - all varieties of nuts
hA almond hB hazelnut
hC walnut hD Queensland nut
hE pecan hF Brazil nut
hG pistachio hH macadamia nut
hI cashew
i celery and celery products
j mustard and mustard products
k sesame seeds and sesame products
l sulfur dioxides and sulfites with more than 10 mg
m lupines and lupines products
n molluscs and mollusc products
1 with preservative
2 with colorant
3 with antioxidant
4 with taste enhancer
5 sulfurized
6 blackened
7 waxed
8 with phosphate
9 with milk protein
10 containing caffeine
11 quinine
12 with a sugar and sweetener
13 with sweetener
14 taurine-containing
15 made from genetically modified food
15b contains soybean oil produced from genetically modified soya
16 moulded product
17 salad mayonnaise
18 with cocoa-based glaze
19 food preparation from skimmed milk and vegetable fat
20 pizza topping
21 herbal spread
22 rotary spits
23 surimi made of fishmeal egg whites
24 salmon substitute
25 can be laxative when over-consumed
26 contains a source of phenylalanine
27 can affect children's activity and attention

ADDITIEVEN

a gluten- en glutenproducten
aA tarwe aB gerst
aC rogge aD haver
aE spelt aF kamut
aG hybridestam ervan
b schaaldieren en producten van schaaldieren
c eieren en producten van ei
d vis en visproducten
e pinda's en pinda-producten
f soja en sojaproducten
g melk en melkproducten
h noten en notenproducten - alle soorten noten
hA amandel hB hazelnoot
hC walnoot hD Queensland noot
hE pecannoot hF paranoot
hG pistachenoot hH macadamianoot
hI cashew
i selderij en selderij producten
j mosterd en mosterdproducten
k sesamzaad en sesamproducten
l zwaveldioxiden en sulfieten van meer dan 10 mg
m lupines en lupine producten
n weekdieren en weekdieren producten
1 met conserveermiddel
2 met kleurstof
3 met antioxidant
4 met smaakversterker
5 verzwaveld
6 zwart gemaakt
7 gewaxt
8 met fosfaat
9 met melkeiwit
10 cafeïnehoudende
11 kinine
12 met een suiker en zoetstof
13 met zoetstof
14 taurine-bevattend
15 gemaakt van genetisch gemodificeerd voedsel
15b bevat sojaolie geproduceerd uit genetisch gemodificeerde soja
16 gegoten product
17 salade mayonaise
18 met op cacao gebaseerd glazuur
19 voedselbereiding uit ondermelk en plantaardig vet
20 pizza topping
21 kruidenpasta
22 draaispies
23 surimi gemaakt van eiwit van vismeel
24 zalmvervanger
25 kan laxerend zijn wanneer het teveel wordt gebruikt
26 bevat een bron van fenylalanine
27 kan de activiteit en aandacht van kinderen beïnvloeden