



MENÜ

---

GLETSCHERSTUB'N

RESTAURANT

# VAN DER VALK GESCHICHTE

## 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

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

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.

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.



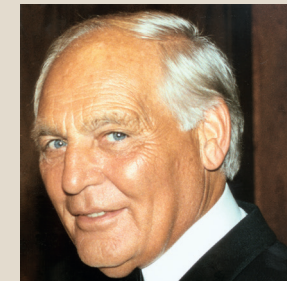
RIET VAN DER VALK †  
1. GENERATION



MARTINUS VAN DER VALK †  
1. GENERATION



TOOS VAN DER VALK  
2. GENERATION




GERRIT VAN DER VALK †  
2. GENERATION




## VORSPEISEN

-  **Brotkorb** <sup>a, c, g</sup>  
Olivenöl | Kräuterbutter | Frischkäse € 9,80
- Rinder Tatar mit Sylter Brot** <sup>a, c, g, 2, i, j</sup>  
Kapern | Ei | Zwiebeln | Parmesan | Affilla Kresse € 10,90
- als Hauptgang € 18,90
- Carpaccio vom Rinderfilet** <sup>a, c, f, g, h, 2</sup>  
Feine Rinderscheiben | Trüffelcreme | Rucola | Champignons  
Tomaten | Parmesan | Brot € 16,90

## SALATE

-  **Salat Bowl** <sup>a, c, e, g, d, 2</sup>  
Feta-Würfel | Romanasalat | Langkornreis | Kirschtomaten  
Salatgurke | Paprika | Rote Zwiebeln | Affila Kresse  
Cashewkerne | Rotkrautsalat | Zitronen-Vinaigrette | Brot € 16,50
- Caesar Salad** <sup>a, g, b, c, j</sup>  
Romana-Salatherzen | Parmesan | Croûtons | Kirschtomaten  
Caesar-Dressing € 15,50
- mit gebratenen Hähnchenstreifen € 5,00  
mit Garnelenspieß € 7,00

## SUPPEN

-  **Kürbis-Cremesuppe** <sup>a, i, f</sup>  
Kürbiskerne | Kürbisöl | Ingwer | Brot € 9,50
- Rinder-Bouillon** <sup>a, i</sup>  
Rindfleisch | Kräuter | Brot € 8,50

## FISCHGERICHTE

- Räucherlachs** <sup>b, d, 3, 8</sup>  
Kartoffelrösti | Honig-Senf Dip | Sahne-Meerrettich  
Gurkensalat € 21,50
- Dorade vom Grill** <sup>a, b, d, i, 2</sup>  
Pfannengemüse | Cocktailtomate | Kartoffel-Kräuter-Stampf € 24,00

## FLEISCHGERICHTE

- Schnitzel "Wiener Art"** <sup>a, c, 2</sup>  
Schweineschnitzel ca. 160 g | Bratkartoffeln | kleiner Salat € 25,00
- Currywurst** <sup>a, c, g, 3, 2, 8</sup>  
Curry-Sauce | Coleslaw | Pommes frites € 15,50
- 1/2 Hähnchen vom Grill** <sup>i, e, j, i</sup>  
Steakhouse Pommes | Coleslaw | Honig-BBQ-Sauce € 18,50
- Indisches Chicken Biryani** <sup>1, i, j</sup>  
Chicken Drumsticks | Basmatireis | Curry | Grillgemüse  
Knoblauch-Quark Dip | Pak Choi € 18,50
- Gyros Pfanne vom Hähnchen** <sup>g, i, 8</sup>  
Tomatenreis | Coleslaw | Tzatziki € 16,50
- Rib-Eye-Steak ca. 300 g** <sup>c, g</sup>  
Sidewinders Pommes | Trüffel-Mayonnaise | Coleslaw  
Kräuterbutter € 37,50
- Classic BBQ-Beef-Burger** <sup>a, c, g, 2, 8</sup>  
Angus-Burgerpatty 200 g | BBQ-Sauce | rote Zwiebeln | Bacon  
Tomate | Salatgurke | Rustikal Bun | Steakhouse Pommes  
Trüffel-Mayonnaise € 23,50

 Vegetarisch  Vegan

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

# MENÜ

## PASTA

**Spaghetti Bolognese** <sup>a, c</sup>  
Grana Padano € 16,00

**Pasta Carbonara** <sup>a, c, e, g</sup>  
Garganelli | Bacon | Eigelb | Sahne | Grana Padano € 16,50

## PIZZA

**Pizza Salami** <sup>a, c, 2, 3</sup>  
Salami | Tomaten-Sauce | Kirschtomaten | Käse € 14,50

**Pizza Serrano** <sup>a, c, g</sup>  
Serrano Schinken | Rucola | Kirschtomaten | Grana Padano € 16,00

## VEGETARISCHE GERICHTE

 **Käsespätzle** <sup>a, c, i</sup>  
Röstzwiebeln € 16,00

 **Spaghetti** <sup>a, c, e, g</sup>  
Basilikum-Pesto | Kirschtomaten | Rucola | Grana Padano € 15,90


 **Pizza Caprese** <sup>a, c, g</sup>  
Tomaten | Mozzarella | Basilikum-Pesto € 15,00

 **Pizza Spinat-Feta** <sup>a, c, g</sup>  
Tomaten-Sauce | Feta | Kirschtomaten | Pizza-Käse | Spinat € 15,00

## VEGANE GERICHTE

 **Gemüse-Kokos Thai-Curry** <sup>c, g</sup>  
Basmatireis | Pak Choi | Grillgemüse € 16,00


 **Cheeseburger** <sup>a, g, 1, 2, 3, 5, 6, 8</sup>  
Brötchen | veganer Cheddar-Käseersatz | BBQ-Sauce  
Gewürzgurke | Salat | Tomate | Röstzwiebeln € 16,50

 **Veganes Gerstenrisotto** <sup>c, g, 1, 2, 3, 5, 6, 8</sup>  
Pilze | Gemüse € 16,50

## SÜSSES DANACH

 **Omas Apfelstrudel** <sup>a, c, g, m</sup>  
Vanille-Eiscreme | Vanillesauce | Apfelmus € 8,50

 **Belgische Waffel** <sup>a, c, g, 1, 2, 3, 8</sup>  
Eingelegte Kirschen | Vanille-Eiscreme € 8,50

 **Limetten Cheesecake** <sup>a, c, g, 2, 8</sup>  
Lemon-Curd | Beeren € 7,50

 **Kaiserschmarrn** <sup>a, c, g, h</sup>  
Apfelmus | karamellisierte Mandeln € 15,60

## KINDERKARTE

**Kleines Hähnchenschnitzel** <sup>a, c, i</sup>  
Kartoffelstampf | Möhren € 13,00

**Chicken Nuggets 5 Stück** <sup>a, c, i, j, 1</sup>  
Coleslaw | Pommes frites € 11,50

**Pita Hähnchen Döner** <sup>a, c, i, j, 1</sup>  
Hähnchen | Cocktailsauce | Salat | Tomate | Salatgurke € 9,50

**Spaghetti** <sup>a, i</sup>  
Bolognese- oder Tomatensauce | Parmesan € 9,00

**Milchreis** <sup>a, i</sup>  
mit Zimt/Zucker € 7,00  
mit Apfelmus € 8,00  
mit Dessertkirschen € 8,50

 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	0,33 l	€ 3,50
Fuze Tea Zitrone	0,33 l	€ 3,50
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

# GETRÄNKE

## BIERE

Krombacher vom Fass	0,3 l	€	4,20
Krombacher vom Fass	0,5 l	€	5,50
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	€	4,20
Krombacher Alster	0,3 l	€	4,20
Krombacher Alster	0,5 l	€	5,50
Krombacher Weizen vom Fass	0,3 l	€	4,20
Krombacher Weizen vom Fass	0,5 l	€	4,50
Krombacher dunkel	0,5 l	€	5,50

## 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



# GETRÄNKE

## LONGDRINKS

4cl Spirituose und Sofortdrink nach Wahl

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

## APERITIF

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

## COCKTAILS

<b>Mai Tai</b>	€	8,00
Orangensaft   brauner und weißer Rum   Grenadine Limette   Mandelsirup		
<b>Piña Colada</b>	€	8,00
Ananassaft   Sahne   weißer Rum   Kokosmilch		
<b>Sex on the Beach</b>	€	8,00
Orangensaft   Ananassaft   Cranberry   Passionsfrucht Pfirsich   Wodka		
<b>Swimming Pool</b>	€	8,00
Ananassaft   Sahne   weißer Rum   Wodka   Blue Curaçao Kokosmilch		
<b>Tequila Sunrise</b>	€	8,00
Tequila   Orangensaft   Grenadine		
<b>Zombie</b>	€	8,00
Orangensaft   Ananassaft   weißer Rum   Apricot Brandy Maracujasaft		
<b>Caipirinha</b>	€	9,00
Limette   Rohrzucker   Zuckerrohrschnaps		
<b>Cuba Libre</b>	€	9,00
Limette   Rum   Cola		
<b>Mojito</b>	€	9,00
Limette   Rohrzucker   weißer Rum   Minze   Mineralwasser		

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Sportsman</b>	€	7,50
Ananassaft   Maracuja-Nektar   Grenadine		
<b>Strawberry Colada</b>	€	7,50
Ananassaft   Sahne   Erdbeere   Zitrone   Kokosmilch		
<b>Virgin Colada</b>	€	7,50
Ananassaft   Sahne   Kokosmilch		

# OFFENE WEINE

## WEISSWEINE

---

**Van der Valk M-Selection Chardonnay** 0,75 l € 22,50  
2022, trocken, mittelkräftig, fruchtbetont mit einem  
leichten Holzeinfluss 0,20 l € 6,50

**Van der Valk M-Selection Sauvignon Blanc** 0,75 l € 22,50  
2022, trocken, leicht, fruchtbetont, grüne Paprika  
und etwas Kiwi 0,20 l € 6,50

**Van der Valk M-Selection Moelleux** 0,75 l € 23,50  
2022, süß, fruchtgeprägt, dezente Würze 0,20 l € 7,00

**Van der Valk M-Selection Pinot Grigio** 0,75 l € 23,50  
2022, trocken, mittelkräftig, fruchtgeprägt,  
dezente Würze 0,20 l € 7,00

**Riesling „Zeltinger Himmelreich“** 0,20 l € 7,00  
Weingut Selbach, Mosel, Deutschland  
2022, halbtrocken, leicht, spritzig, Zitrusfrüchte, fruchtsüß

## ROTWEINE

---

**Van der Valk M-Selection Cabernet-Sauvignon** 0,75 l € 22,50  
2021, trocken, mittelkräftig, fruchtbetont 0,20 l € 6,50

**Van der Valk M-Selection Merlot** 0,75 l € 22,50  
2021, trocken, mittelkräftig, fruchtbetont  
und würzig 0,20 l € 6,50

**Dornfelder** 0,20 l € 7,50  
Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland  
2021, halbtrocken, mittelkräftig, schwarze Früchte und Waldbeeren

## ROSÉWEINE

---

**Van der Valk M-Selection Rosé** 0,75 l € 22,50  
2022, trocken, leicht, dezente Beerenfrucht  
gepaart mit einer leichten Würze 0,20 l € 6,50

Alle Weine sind auch als Schorle erhältlich.

**Weinschorle** 0,20 l € 6,50

## DESSERTWEINE

---

**Sauternes Grande Reserve AOP** 0,375 l € 46,50  
Weingut Kressmann, Bordeaux, Frankreich 0,05 l € 7,50  
2020, edelsüß, aromatisch, Trockenfrüchte und Akazienhonig



# FLASCHENWEINE

## SCHAUMWEINE

<b>Sparkling Van der Valk</b> Weinkellerei Zimmermann-Graeff & Müller Zell, Deutschland	0,75 l € 29,50 0,10 l € 5,00
<b>Prosecco „Maschio“, Frizzante D.O.C</b> Cantine Riunite, Venetien, Italien trocken, kräftige Apfelnoten mit einem Hauch exotischer Früchte, dezente Säurestruktur	0,75 l € 30,00 0,10 l € 5,50
<b>Sekt „Schloss Rheinach“</b> Sektellerei Josef Drathen, Mosel, Deutschland trocken, elegant, fruchtig, mittlere Säurestruktur	0,75 l € 30,50 0,20 l € 8,50 0,10 l € 5,50
<b>Cremant de Limoux „Grande Cuvee 1531“, Brut</b> Aimery-Sieur D'Arques, Frankreich fruchtig, aromatisch von grünen Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten	0,75 l € 54,00
<b>Champagner „Jeeper Grand Assemblage“, Brut</b> Les Domaines Jeeper, Champagne, Frankreich cremige Textur, zarte, pikante Luftblasen, ein Champagner der Spitzenklasse	0,75 l € 72,00
<b>Champagner „Imperial“, Brut</b> Moët & Chandon, Champagne, Frankreich eine Note aus weißen Blüten und grünen Äpfeln, ein verlockender Duft von Zitrusfrüchten	0,75 l € 94,00
<b>Champagner Rosé Imperial, Brut</b> Moët & Chandon, Champagne, Frankreich kräftiges Aroma von tropischen Früchten und Nektarinen, eine originelle Note von Himbeeren	0,75 l € 98,00

## WEISSWEINE

<b>Grauburgunder</b> Weingut Schneider Pfaffmann, Pfalz, Deutschland 2022, trocken, saftige Äpfel, exotische Früchte von Ananas bis Mango	0,75 l € 31,00
<b>Rheingau Riesling</b> Weingut Ohlig, Rheingau, Deutschland 2021, trocken, ausgewogene Aromen von Apfel, Pfirsich und Ananas in einem feinen Spiel von Frucht und Säure	0,75 l € 35,00
<b>Chardonnay „Tribu Montahut“</b> Domaine Calmel & Joseph, Languedoc-Roussillon, Frankreich, 2021, trocken, exotische Früchte und Akazienblüten ergänzen sich harmonisch mit Honig und Bittermandeln	0,75 l € 38,00
<b>„Gavi del Comune di Gavi“</b> San Silvestro, Piemont, Italien 2021, trocken, Cortese-Trauben von den Hügeln des Gavi, Aromen von Pfirsich sowie Bittermandeln	0,75 l € 38,00
<b>Weißer Burgunder</b> Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland 2022, trocken, fruchtige Aromen von Äpfeln und Ananas	0,75 l € 42,00
<b>Lugana DOC</b> Weingut Colli Vai Bò, Lombardai, Italien 2021, trocken, fruchtig, blumige Noten von gelben Äpfeln und reifen Birnen angenehm floral mit feinen Kräuternoten	0,75 l € 68,00

## ROSÉWEIN

<b>Merlot Rosé</b> Weingut Schneider Pfaffmann, Pfalz, Deutschland 2022, trocken, Zusammenspiel von Johannisbeeren, Himbeeren und jungen Pflaumen	0,75 l € 34,50
--	----------------

# FLASCHENWEINE

## ROTWEINE

---

**Tempranillo D.O.P** 0,75 l € 28,00

Capa, Castilla, Spanien

2020, trocken, Aromen von Erdbeeren, Brombeeren und Backpflaumen, im Abgang Noten dunkler Schokolade und Tabak

**Rotwein Cuvee**

**(Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder)** 0,75 l € 30,00

Weingut Schneider Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

2022, trocken, kräftig und samtig mit den Aromen von Kirschen und Beeren in feiner Balance

**Merlot „Sankt Anna“** 0,75 l € 35,00

Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland

2021, trocken, kräftig, voluminöser Geschmack

**Gran Maestro Rosso „Appassimento“** 0,75 l € 36,50

**(Sangiovese, Primitivo, Negroamaro) IGT**

Cielo de Terra, Apulien, Italien

2021, trocken, vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen, samtig mit delikaten Kräuternoten

**Syrah „Tribu Montahut“ IGP** 0,75 l € 39,50

Domaine Calmel & Joseph, Languedoc-Roussillon, Frankreich

2021, trocken, kräftig und rund mit den vielschichtigen Aromen von reifen Beerenfrüchten, Kirschen und Pflaumen, Gewürze, Kräuter und ein Hauch Lakritz in einer süßlichen Röstaromatik

**„Dorina Lindemann Reserva Tinto“ DOP** 0,75 l € 46,00

Weingut Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal

2019, trocken, süße Beerenfrüchte und Amarenakirschen mit Anklängen dunkler Schokolade und Vanille und ein Hauch von Marzipan

**Château Rozier Saint-Émilion Grand Cru AOP** 0,75 l € 72,00

Vignoble Saby, Bordeaux, Frankreich

2020, trocken, sehr aromatisch im Geschmack mit viel Fruchtvolumen, vollmundig mit seidigen Tanninen im Nachhall

Jahrgänge können abweichen.



**VAN DER VALK**  
HOTEL HAMBURG-WITTENBURG

Zur Winterwelt 1 | 19243 Wittenburg  
T. +49 (0)38852 234-100 | E. [infocenter@alpincenter.de](mailto:infocenter@alpincenter.de)

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

## 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

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.

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.

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.



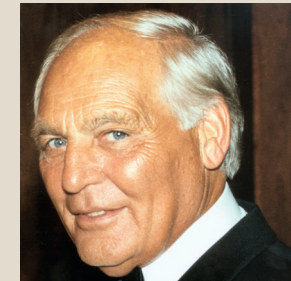
**RIET VAN DER VALK †**  
1<sup>ST</sup> GENERATION



**MARTINUS VAN DER VALK †**  
1<sup>ST</sup> GENERATION



**TOOS VAN DER VALK**  
2<sup>ND</sup> GENERATION



**GERRIT VAN DER VALK †**  
2<sup>ND</sup> GENERATION



# MENU

## STARTERS


 **Basket of bread** <sup>a, c, g</sup>  
Olive oil | herb butter | cream cheese € 9.80

**Beef tatar with Sylter bread** <sup>a, c, g, 2, i, j</sup>  
Capers | egg | onions | parmesan | affilla cress € 10.90

As a main course € 18.90

**Beef fillet carpaccio** <sup>a, c, f, g, h, 2</sup>  
Thin slices of beef | truffle cream | rocket | mushrooms  
tomatoes | parmesan | bread € 16.90

## SALADS

 **Salad bowl** <sup>a, c, e, g, d, 2</sup>  
Feta cheese cubes | romaine lettuce | long grain rice  
cocktail tomatoes | cucumber | bell peppers | red onions  
affila cress | cashew nuts | red cabbage salad  
lemon vinaigrette | bread € 16.50

**Caesar salade** <sup>a, g, b, c, j</sup>  
Romaine lettuce hearts | parmesan | croutons  
cherry tomatoes | caesar dressing € 15.50

with fried chicken strips € 5.00  
with prawn skewers € 7.00

## SOUPS

 **Cream of pumpkin soup** <sup>a, i, f</sup>  
Pumpkin seeds | pumpkin oil | ginger | bread € 9.50

**Beef broth** <sup>a, i</sup>  
Beef | herbs | bread € 8.50

## FISH DISHES

**Smoked salmon** <sup>b, d, 3, 8</sup>  
Potato pancake | honey mustard dip | cream horseradish  
cucumber salad € 21.50

**Grilled sea bream** <sup>a, b, d, i, 2</sup>  
Pan-fried vegetables | cocktail tomatoes  
mashed potatoes with herbs € 24.00

## MEAT DISHES

**Schnitzel „Viennese style„** <sup>a, c, 2</sup>  
Pork cutlet approx 160 g | fried potatoes | small salad € 25.00

**Curried sausage** <sup>a, c, g, 3, 2, 8</sup>  
Curry sauce | coleslaw | french fries € 15.50

**1/2 grilled chicken** <sup>i, e, j, i</sup>  
Steakhouse fries | coleslaw | honey BBQ sauce € 18.50

**Indian chicken biryani** <sup>1, i, j</sup>  
Chicken drumsticks | basmati rice | curry | grilled vegetables  
garlic quark dip | pak choi € 18.50

**Chicken gyros pan** <sup>g, i, 8</sup>  
Tomato rice | coleslaw | tzatziki € 16.50

**Rib-eye steak approx 300 g** <sup>c, g</sup>  
Sidewinders fries | truffle mayonnaise | coleslaw  
herb butter € 37.50

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

 Vegetarian  Vegan

The kitchen is open from 12:00 to 21:00.

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

# MENU

## PASTA

- Spaghetti Bolognese** <sup>a, c</sup>  
Grana Padano € 16.00
- Pasta Carbonara** <sup>a, c, e, g</sup>  
Garganelli | bacon | egg yolk | cream | grana padano € 16.50

## PIZZA

- Pizza Salami** <sup>a, c, 2, 3</sup>  
Salami | tomato sauce | cherry tomatoes | cheese € 14.50
- Pizza Serrano** <sup>a, c, g</sup>  
Serrano ham | rocket | cherry tomatoes | grana padano € 16.00

## VEGETARIAN DISHES

- Cheese Spaetzle** <sup>a, c, i</sup>  
Fried onions € 16.00
- Spaghetti** <sup>a, c, e, g</sup>  
Basil pesto | cherry tomatoes | rocket | grana padano € 15.90
- Pizza Caprese** <sup>a, c, g</sup>  
Tomatoes | mozzarella | basil pesto € 15.00
- Pizza spinach and feta** <sup>a, c, g</sup>  
Tomato sauce | feta cheese | cherry tomatoes  
pizza cheese | spinach € 15.00

## VEGAN DISHES

- Vegetable and coconut Thai curry** <sup>c, g</sup>  
Basmati rice | pak choi | grilled vegetables € 16.00
- Cheeseburger** <sup>a, g, 1, 2, 3, 5, 6, 8</sup>  
Bun | vegan cheese | BBQ sauce | gherkin | lettuce | tomato  
fried onions € 16.50
- Vegan barley risotto** <sup>c, g, 1, 2, 3, 5, 6, 8</sup>  
Mushrooms | vegetables € 16.50

## SWEETS FOR AFTERWARDS

- Grandma's apple strudel** <sup>a, c, g, m</sup>  
Vanilla ice cream | vanilla sauce | apple sauce € 8.50
- Belgian waffle** <sup>a, c, g, 1, 2, 3, 8</sup>  
Pickled cherries | vanilla ice cream € 8.50
- Lime cheesecake** <sup>a, c, g, 2, 8</sup>  
Lemon curd | berries € 7.50
- Kaiserschmarrn** <sup>a, c, g, h</sup>  
Apple sauce | caramelised almonds € 15.60

## CHILDREN'S MENU

- Small chicken schnitzel** <sup>a, c, i</sup>  
Mashed potatoes | carrots € 13.00
- Chicken nuggets 5 pieces** <sup>a, c, i, j, 1</sup>  
Coleslaw | french fries € 11.50
- Pita chicken kebab** <sup>a, c, i, j, 1</sup>  
Chicken | cocktail sauce | lettuce | tomato | cucumber € 9.50
- Spaghetti** <sup>a, i</sup>  
Bolognese or tomato sauce | parmesan € 9.00
- Rice pudding** <sup>a, i</sup>  
with cinnamon/sugar € 7.00  
with apple sauce € 8.00  
with dessert cherries € 8.50



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	0.33 l	€ 3.50
Fuze Tea lemon	0.33 l	€ 3.50
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

# 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	€	6.50



# BEVERAGES

## LONGDRINKS

4 cl of liquor and soft drink of choice

<b>Longdrinks with Red Bull</b>	€ 9.00
<b>Beefeater</b>	€ 8.00
<b>Johnnie Walker</b>	€ 8.00
<b>Havana</b>	€ 8.00
<b>Bacardi</b>	€ 8.00
<b>Absolut Wodka</b>	€ 8.00
<b>Campari</b>	€ 8.00

## APERITIFS

<b>Martini Bianco</b>	5cl	€ 4.00
<b>Martini Dry</b>	5cl	€ 4.00
<b>Martini Rosso</b>	5cl	€ 4.00
<b>Lillet Wild Berry</b>		€ 7.50
<b>Aperol Spritz</b>		€ 7.50

## COCKTAILS

<b>Mai Tai</b>	€ 8.00
Orange juice   brown and white rum   grenadine   lime almond syrup	
<b>Piña Colada</b>	€ 8.00
Pineapple juice   cream   white rum   coconut milk	
<b>Sex on the Beach</b>	€ 8.00
Orange juice   pineapple juice   cranberry   passion fruit peach   vodka	
<b>Swimming Pool</b>	€ 8.00
Pineapple juice   cream   white rum   vodka   blue curaçao coconut milk	
<b>Tequila Sunrise</b>	€ 8.00
Tequila   orange juice   grenadine	
<b>Zombie</b>	€ 8.00
Orange juice   pineapple juice   white rum   apricot brandy passion fruit juice   grenadine	
<b>Caipirinha</b>	€ 9.00
Lime   cane sugar   cane spirit	
<b>Cuba Libre</b>	€ 9.00
Lime   rum   cola	
<b>Mojito</b>	€ 9.00
Lime   cane sugar   white rum   mint   mineral water	

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Sportsman</b>	€ 7.50
Pineapple juice   passion fruit nectar   grenadine	
<b>Strawberry Colada</b>	€ 7.50
Pineapple juice   cream   strawberry   lemon   coconut milk	
<b>Virgin Colada</b>	€ 7.50
Pineapple juice   cream   coconut milk	

# OPEN WINES

## WHITE WINES

---

**Van der Valk M-Selection Chardonnay** 0.75 l € 22.50  
2022, dry, medium-bodied, fruity with light oak

**Van der Valk M-Selection Sauvignon Blanc** 0.75 l € 22.50  
2022, dry, light, fruity, green peppers and some kiwi 0.20 l € 6.50

**Van der Valk M-Selection Moelleux** 0.75 l € 23.50  
2022, sweet, fruity, same minerality 0.20 l € 7.00

**Van der Valk M-Selection Pinot Grigio** 0.75 l € 23.50  
2022, medium-bodied, fruity, same minerality 0.20 l € 7.00

**Riesling „Zeltinger Himmelreich“** 0.20 l € 7.00  
Winery Selbach, Mosel, Germany  
2022, medium dry, light, with some acid, citrus, fruity-sweet

## RED WINES

---

**Van der Valk M-Selection Cabernet-Sauvignon** 0.75 l € 22.50  
2021, dry, medium-bodied, fruity with light oak 0.20 l € 6.50

**Van der Valk M-Selection Merlot** 0.75 l € 22.50  
2021, dry, medium-bodied, fruity, same minerality 0.20 l € 6.50

**Dornfelder** 0.20 l € 7.50  
Winery Lergenmüller, Pfalz, Germany  
2021, medium dry, medium-bodied, black fruits and wild berries

## ROSÉ WINES

---

**Van der Valk M-Selection Rosé** 0.75 l € 22.50  
2022, dry, light, subtle berry fruit, same minerality 0.20 l € 6.50

All wines are also available as a spritzer.

**Wine spritzer** 0.20 l € 6.50

## DESSERT WINES

---

**Sauternes Grande Reserve AOP** 0.375 l € 46.50  
Winery Kressmann, Bordeaux, France 0.05 l € 7.50  
2020, noble sweet, aromatic, dried fruits and acacia honey



# BOTTLED WINES

## SPARKLING WINES

---

<b>Sparkling Van der Valk</b> Winery Zimmermann-Graeff & Müller Zell, Germany	0.75 l€ 29.50 0.10 l€ 5.00
<b>Prosecco „Maschio“, Frizzante D.O.C</b> Cantine Riunite, Venetien, Italy dry, strong apple notes with a hint of exotic fruits, discreet acidity structure	0.75 l€ 30.00 0.10 l€ 5.50
<b>Sparkling wine „Schloss Rheinach“</b> Sparkling wine cellar Josef Drathen, Mosel, Germany dry, elegant, fruity, medium acidity structure	0.75 l€ 30.50 0.20 l€ 8.50 0.10 l€ 5.50
<b>Cremant de Limoux „Grande Cuvee 1531“, Brut</b> Aimery-Sieur D'Arques, France fruity, aromatic of green apples, pears, citrus fruits	0.75 l€ 54.00
<b>Champagne „Jeeper Grand Assemblage“, Brut</b> Les Domaines Jeeper, Champagne, France creamy texture, delicate, piquant bubbles, a top class champagne	0.75 l€ 72.00
<b>Champagne „Imperial“, Brut</b> Moët & Chandon, Champagne, France a note of white flowers and green apples, an enticing scent of citrus fruits	0.75 l€ 94.00
<b>Champagne Rosé Imperial, Brut</b> Moët & Chandon, Champagne, France strong aroma of tropical fruits and nectarines, an original note of raspberries	0.75 l€ 98.00

## WHITE WINES

---

<b>Grauburgunder</b> Winery Schneider Pfaffmann, Pfalz, Germany 2022, dry, juicy apples, exotic fruits from pineapple to mango	0.75 l € 31.00
<b>Rheingau Riesling</b> Weingut Ohlig, Rheingau, Germany 2021, dry, balanced aromas of apple, peach and pineapple in a fine interplay of fruit and acidity	0.75 l € 35.00
<b>Chardonnay „Tribu Montahut“</b> Domaine Calmel & Joseph, Languedoc-Roussillon, France 2021, dry, exotic fruits and acacia flowers harmoniously complement each other with honey and bitter almonds	0.75 l € 38.00
<b>„Gavi del Comune di Gavi“</b> San Silvestro, Piemont, Italy 2021, dry, Cortese grapes from the hills of Gavi, aromas of peach as well as bitter almonds	0.75 l € 38.00
<b>Weißer Burgunder</b> Winery von Winning, Pfalz, Germany 2022, dry, fruity aromas of apples and pineapple	0.75 l € 42.00
<b>Lugana DOC</b> Winery Colli Vai Bò, Lombardai, Italy 2021, dry, fruity, floral notes of yellow apples and ripe pears pleasantly floral with fine herbal notes	0.75 l € 68.00

## ROSÉ WINES

---

<b>Merlot Rosé</b> Winery Schneider Pfaffmann, Pfalz, Germany 2022, dry, interplay of currants, raspberries and young plums	0.75 l € 34.50
---	----------------

# BOTTLED WINES

## RED WINE

---

**Tempranillo D.O.P** 0.75 l € 28.00

Capa, Castilla, Spain

2020, dry, aromas of strawberries, blackberries and prunes,  
in the finish notes of dark chocolate and tobacco

**Red wine Cuvee**  
**(Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder)** 0.75 l € 30.00

Winery Schneider Pfaffmann, Pfalz, Germany

2022, dry, powerful and velvety with aromas of cherries and berries  
in fine balance

**Merlot „Sankt Anna“** 0.75 l € 35.00

Winery Lergenmüller, Pfalz, Germany

2021, dry, strong, voluminous taste

**Gran Maestro Rosso „Appassimento“** 0.75 l € 36.50  
**(Sangiovese, Primitivo, Negroamaro) IGT**

Cielo de Terra, Apulien, Italy

2021, dry, full-fruity aromas of berries and cherries,  
velvety with delicate herbal notes

**Syrah „Tribu Montahut“ IGP** 0.75 l € 39.50

Domaine Calmel & Joseph, Languedoc-Roussillon, France

2021, dry, powerful and round with the multilayered aromas  
of ripe berry fruits, cherries and plums, spices, herbs  
and a hint of licorice in a sweet roasted aroma

**„Dorina Lindemann Reserva Tinto“ DOP** 0.75 l € 46.00

Winery Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal

2019, 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

2020, dry, very aromatic on the palate with lots of fruit volume,  
full-bodied with silky tannins in the finish

Vintages may vary.



**VAN DER VALK**  
HOTEL HAMBURG-WITTENBURG

Zur Winterwelt 1 | 19243 Wittenburg  
T. +49 (0)38852 234-100 | E. [infocenter@alpincenter.de](mailto:infocenter@alpincenter.de)

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

## 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,

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

waar kleinkinderen en achterkleinkinderen aan het roer staan.

Hierdoor kenmerkt Van der Valk zich, ondanks de enorme groei, door de familiale 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.

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.



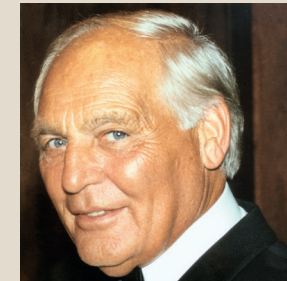
**RIET VAN DER VALK †**  
1<sup>ST</sup> GENERATIE



**MARTINUS VAN DER VALK †**  
1<sup>ST</sup> GENERATIE



**TOOS VAN DER VALK**  
2<sup>ND</sup> GENERATIE




**GERRIT VAN DER VALK †**  
2<sup>ND</sup> GENERATIE




## VOORGERECHTEN

-  **Broodmandje** <sup>a, c, g</sup>  
Olijfolie | kruidenboter | roomkaas € 9,80
- Runder tartaar met Sylt brood** <sup>a, c, g, z, i, j</sup>  
Kappertjes | ei | uien | parmezaanse kaas | affilla-kers € 10,90
- als hoofdgerecht € 18,90
- Carpaccio van runderfilet** <sup>a, c, f, g, h, z</sup>  
Fijne plakjes rundvlees | truffelcrème | rucola | champignons  
tomaten | parmezaanse kaas | brood € 16,90

## SALADES

-  **Salad Bowl** <sup>a, c, e, g, d, z</sup>  
Feta-kaas-blokjes | romaine sla | langkorrelige rijst | kerstomaatjes  
komkommer | paprika | rode uien | affilla-kers  
cashewnoten | rode kool salade | citroen vinaigrette | brood € 16,50
- Caesar salade** <sup>a, g, b, c, j</sup>  
Romaine sla | parmezaanse kaas | croutons | kerstomaatjes  
caesar dressing € 15,50
- met gebakken kipreepjes € 5,00  
met garnalenspies € 7,00

## SOEPEN

-  **Pompoenroomsoep** <sup>a, i, f</sup>  
Pompoenpitten | pompoenolie | gember | brood € 9,50
- Runderbouillon** <sup>a, i</sup>  
Rundvlees | kruiden | brood € 8,50

## VISGERECHTEN

- Gerookte zalm** <sup>b, d, z, 8</sup>  
Aardappelpannenkoeken | honing-mosterddip  
slagroom-mierikswortel | komkommersalade € 21,50
- Gegrilde dorade** <sup>a, b, d, i, z</sup>  
Groenten uit de pan | kerstomaatjes | aardappel-kruidenpuree € 24,00

## VLEESGERECHTEN

- Schnitzel "Weense stijl"** <sup>a, c, z</sup>  
Varkensschnitzel 160 g | gebakken aardappelen | kleine salade € 25,00
- Curryworst** <sup>a, c, g, z, 2, 8</sup>  
Currysous | coleslaw | frietjes € 15,50
- 1/2 kip van de grill** <sup>i, e, j, i</sup>  
Steakhouse frietjes | coleslaw | honing-barbecuesaus € 18,50
- Indiase kip biryani** <sup>1, i, j</sup>  
Kippendrumsticks | basmatirijst | curry | gegrilde groenten  
knoflook-kwarkdip | paksoi € 18,50
- Gyros pan met kip** <sup>g, i, 8</sup>  
Tomatenrijst | coleslaw | Tzatziki € 16,50
- Rib-eye steak ca. 300 g** <sup>c, g</sup>  
Sidewinders frietjes | truffelmayonaise | coleslaw  
kruidenboter € 37,50
- Classic BBQ-Beef-Burger** <sup>a, c, g, z, 8</sup>  
Angus-burgerpatty 200 g | BBQ-saus | rode uien | bacon  
tomaten | komkommer | rustiek broodje | steakhouse frietjes  
truffelmayonaise € 23,50

# MENU

## PASTA

**Spaghetti Bolognese** <sup>a, c</sup>  
Grana padano € 16,00

**Pasta Carbonara** <sup>a, c, e, g</sup>  
Garganelli | spek | eidooier | room | grana padano € 16,50

## PIZZA

**Pizza Salami** <sup>a, c, 2, 3</sup>  
Salami | tomatensaus | kerstomaatjes | kaas € 14,50

**Pizza Serrano** <sup>a, c, g</sup>  
Serranoham | rucola | kerstomaatjes | grana padano € 16,00

## VEGETARISCHE GERECHTEN

 **Kaas Spätzle** <sup>a, c, i</sup>  
Gebakken uien € 16,00

 **Spaghetti** <sup>a, c, e, g</sup>  
Basilicumpesto | kerstomaatjes | rucola | grana padano € 15,90


 **Pizza Caprese** <sup>a, c, g</sup>  
Tomaten | mozzarella | basilicumpesto € 15,00

 **Pizza Spinazie-Feta** <sup>a, c, g</sup>  
Tomatensaus | feta-kaas | kerstomaatjes | pizza kaas | spinazie € 15,00

## VEGANISTISCHE GERECHTEN

 **Thaise curry met groenten en kokos** <sup>c, g</sup>  
Basmatirijst | paksoi | gegrilde groenten € 16,00

 **Cheeseburger** <sup>a, g, 1, 2, 3, 5, 6, 8</sup>  
Broodje | veganistische cheddarkaasvervanger | BBQ-saus  
augurk | sla | tomaten | gebakken uien € 16,50

 **Veganistische gerstrisotto** <sup>c, g, 1, 2, 3, 5, 6, 8</sup>  
Champignons | groenten € 16,50

## DESSERT

 **Apfelstrudel van oma** <sup>a, c, g, m</sup>  
Vanille-ijs | vanillesaus | appelmoes € 8,50

 **Belgische wafel** <sup>a, c, g, 1, 2, 3, 8</sup>  
Ingelegde kersen | vanille-ijs € 8,50

 **Limoen-cheesecake** <sup>a, c, g, 2, 8</sup>  
Lemon-curd | bessen € 7,50

 **Kaiserschmarrn** <sup>a, c, g, h</sup>  
Appelmoes | gekarameliseerde amandelen € 15,60

## KINDERMENU

**Kleine kipschnitzel** <sup>a, c, i</sup>  
Aardappelpuree | wortelen € 13,00

**Kipnuggets 5 stuks** <sup>a, c, i, j, 1</sup>  
Coleslaw | frietjes € 11,50

**Pita kip döner** <sup>a, c, i, j, 1</sup>  
Kip | cocktailsaus | sla | tomaten | komkommer € 9,50

**Spaghetti** <sup>a, i</sup>  
Bolognese of tomatensaus | parmezaanse kaas € 9,00

**Rijstpudding** <sup>a, i</sup>  
met kaneel/suiker € 7,00  
met appelmoes € 8,00  
met dessertkersen € 8,50



# 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	0,33 l	€ 3,50
Fuze Thee citroen	0,33 l	€ 3,50
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 zcl borrel	€ 4,70
Thee	€ 2,70

# 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	€	6,50



# DRANKEN

## LONGDRINKS

4 cl sterke drank en frisdrank naar keuze

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

## APERITIEVEN

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

## COCKTAILS

<b>Mai Tai</b>	€	8,00
Sinaasappelsap   bruine en witte rum   grenadine Limoen   amandelsiroop		
<b>Piña Colada</b>	€	8,00
Ananassap   room   witte rum   kokosmelk		
<b>Sex on the Beach</b>	€	8,00
Sinaasappelsap   ananassap   cranberry   passievrucht perzik   wodka		
<b>Swimming Pool</b>	€	8,00
Ananassap   room   witte rum   wodka   Blue Curaçao kokosmelk		
<b>Tequila Sunrise</b>	€	8,00
Tequila   sinaasappelsap   grenadine		
<b>Zombie</b>	€	8,00
Sinaasappelsap   ananassap   witte rum   abrikozenbrandewijn passievruchtensap		
<b>Caipirinha</b>	€	9,00
Limoen   rietsuiker   rietsuikerbrandewijn		
<b>Cuba Libre</b>	€	9,00
Limoen   rum   cola		
<b>Mojito</b>	€	9,00
Limoen   rietsuiker   witte rum   munt   mineraalwater		

## ALCOHOLVRIJE COCKTAILS

<b>Sportsman</b>	€	7,50
Ananassap   passievruchtnectar   grenadine		
<b>Strawberry Colada</b>	€	7,50
Ananassap   room   aardbei   citroen   kokosmelk		
<b>Virgin Colada</b>	€	7,50
Ananassap   room   kokosmelk		

# OPEN WIJNEN

## WITTE WIJNEN

---

**Van der Valk M-Selection Chardonnay** 0,75 l € 22,50  
2022, droog, medium sterk van smaak, 0,20 l € 6,50  
fruitig met een lichte invloed van hout

**Van der Valk M-Selection Sauvignon Blanc** 0,75 l € 22,50  
2022, droog, licht, fruitig, groene paprika en wat kiwi 0,20 l € 6,50

**Van der Valk M-Selection Moelleux** 0,75 l € 23,50  
2022, zoet, fruitig, subtiele kruidigheid 0,20 l € 7,00

**Van der Valk M-Selection Pinot Grigio** 0,75 l € 23,50  
2022, droog, medium sterk van smaak, 0,20 l € 7,00  
fruitig, subtiele kruidigheid

**Riesling „Zeltinger Himmelreich“** 0,20 l € 7,00  
Wijngaard Selbach, Moezel, Duitsland  
2022, halfdroog, licht, licht zurig, citrusvruchten, fruitig-zoet

## RODE WIJNEN

---

**Van der Valk M-Selection Cabernet-Sauvignon** 0,75 l € 22,50  
2021, medium sterk van smaak, fruitig met een lichte 0,20 l € 6,50  
invloed van hout

**Van der Valk M-Selection Merlot** 0,75 l € 22,50  
2021, medium sterk van smaak, fruitig en kruidig 0,20 l € 6,50

**Dornfelder** 0,20 l € 7,50  
Wijngaard Lergenmüller, Pfalz, Duitsland  
2021, halfdroog, medium sterk van smaak, zwart fruit en bosbessen

## ROSÉ WIJNEN

---

**Van der Valk M-Selection Rosé** 0,75 l € 22,50  
2022, droog, licht, subtiel bessenfruit 0,20 l € 6,50  
gecombineerd met een lichte kruidigheid

Alle wijnen zijn ook verkrijgbaar als spritzer.

**Wijnspritzer** 0,20 l € 6,50

## DESSERT WIJNEN

---

**Sauternes Grande Reserve AOP** 0,375 l € 46,50  
Wijngaard Kressmann, Bordeaux, Frankrijk 0,05 l € 7,50  
2020, edelzoete, aromatisch, gedroogd fruit en acacia-honing



# FLESWIJNEN

## MOUSSERENDE WIJNEN

<b>Sparkling Van der Valk</b> Wijngaard Zimmermann-Graeff & Müller Zell, Duitsland	0,75 l € 29,50 0,10 l € 5,00
<b>Prosecco „Maschio“, Frizzante D.O.C</b> Cantine Riunite, Venetien, Italië droog, sterke appeltonen met een hint van exotisch fruit, discrete zuurstructuur	0,75 l € 30,00 0,10 l € 5,50
<b>Mousserende wijn „Schloss Rheinach“</b> Wijnhuis Josef Drathen, Moezel, Duitsland droog, elegante, fruitige, medium zure structuur	0,75 l € 30,50 0,20 l € 8,50 0,10 l € 5,50
<b>Cremant de Limoux „Grande Cuvee 1531“, Brut</b> Aimery-Sieur D'Arques, Frankrijk fruitig, aromatisch van groene appels, peren, citrusvruchten	0,75 l € 54,00
<b>Champagne „Jeeper Grand Assemblage“, Brut</b> Les Domaines Jeeper, Champagne, Frankrijk romige textuur, delicate, pikante bubbels, een champagne van topklasse	0,75 l € 72,00
<b>Champagne „Imperial“, Brut</b> Moët & Chandon, Champagne, Frankrijk een noot van witte bloemen en groene appels, een verleidelijke geur van citrusvruchten	0,75 l € 94,00
<b>Champagne Rosé Imperial, Brut</b> Moët & Chandon, Champagne, Frankrijk sterk aroma van tropisch fruit en nectarines, een originele noot van frambozen	0,75 l € 98,00

## WITTE WIJNEN

<b>Grauburgunder</b> Wijngaard Schneider Pfaffmann, Pfalz, Duitsland 2022, droog, sappige appels, exotisch fruit van ananas tot mango	0,75 l € 31,00
<b>Rheingau Riesling</b> Wijngaard Ohlig, Rheingau, Duitsland 2021, droog, evenwichtige aroma's van appel, perzik en ananas in een fijn samenspel van fruit en zuurgraad	0,75 l € 35,00
<b>Chardonnay „Tribu Montahut“</b> Domaine Calmel & Joseph, Languedoc-Roussillon, Frankrijk 2021, droog, exotisch fruit en acaciabloesem vullen elkaar harmonieus aan met honing en bittere amandelen	0,75 l € 38,00
<b>„Gavi del Comune di Gavi“</b> San Slvestro, Piemont, Italië 2021, droog, Cortese druiven uit de Gavi heuvels, aroma's van perzik en bittere amandelen	0,75 l € 38,00
<b>Weißer Burgunder</b> Wijngaard von Winning, Pfalz, Duitsland 2022, droog, fruitige aroma's van appels en ananas	0,75 l € 42,00
<b>Lugana DOC</b> Wijngaard Colli Vai Bò, Lombardai, Italië 2021, droog, fruitige, bloemige noten van gele appels en rijpe peren aangenaam bloemig met fijne kruidige noten	0,75 l € 68,00

## ROSÉ WIJNEN

<b>Merlot Rosé</b> Wijngaard Schneider Pfaffmann, Pfalz, Duitsland 2022; droog, samenspel van rode bessen, frambozen en jonge pruimen	0,75 l € 34,50
---	----------------

# FLESWIJNEN

## RODE WIJNEN

---

**Tempranillo D.O.P** 0,75 l € 28,00

Capa, Castilla, Spanje

2022, droog, aroma's van aardbeien, bramen en pruimen, tonen van donkere chocolade en tabak op de afdronk

**Red wine Cuvee (Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder)** 0,75 l € 30,00

Wijngaard Schneider Pfaffmann, Pfalz, Duitsland

2022, droog, krachtig en fluweelzacht met aroma's van kersen en bessen in fijne balans

**Merlot „Sankt Anna“** 0,75 l € 35,00

Wijngaard Lergenmüller, Pfalz, Duitsland

2021, droog, sterke, volumineuze smaak

**Gran Maestro Rosso „Appassimento“ (Sangiovese, Primitivo, Negroamaro) IGT** 0,75 l € 36,50

Cielo de Terra, Apulië, Italië

2021, droog, volle, fruitige aroma's van bessen en kersen, fluweelzacht met delicate kruiden tonen

**Syrah „Tribu Montahut“ IGP** 0,75 l € 39,50

Domaine Calmel & Joseph, Languedoc-Roussillon, Frankrijk

2021, droog, krachtig en rond met de complexe aroma's van rijp bessenfruit van rijpe bessen, kersen en pruimen, specerijen, kruiden en een vleugje zoethout in een zoet geroosterd zoet geroosterd aroma

**„Dorina Lindemann Reserva Tinto“ DOP** 0,75 l € 46,00

Wijngaard Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal

2019, 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

2020, droog, zeer aromatisch in de mond met veel fruitvolume, volmondig met zijdezachte tannines in de afdronk

De jaargangen kunnen variëren.



**VAN DER VALK**  
HOTEL HAMBURG-WITTENBURG

Zur Winterwelt 1 | 19243 Wittenburg  
T. +49 (0)38852 234-100 | E. [infocenter@alpincenter.de](mailto:infocenter@alpincenter.de)

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

**OVERIGENS...**

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



## ZUSATZSTOFFE

- a Gluten und Glutenprodukte  
 aA Weizen aB Gerst  
 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 lupine 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 cafeinehoudende
- 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 mayonnaise
- 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