VAN DER VALK
HOTEL HILDESHEIM

GILDEHAUS

RESTAURANT

Am Marktplatz zu Hause.





HERZLICH WILLKOMMEN

Mitten auf dem historischen Marktplatz verbinden
wir im Restaurant Gildehaus Geschichte,
Gastfreundschaft und zeitgemäßen Genuss.

In unserer Küche vereinen wir klassische, regionale
Einflüsse und saisonale Ideen – mit Leidenschaft,
Qualität und einem Anspruch, den man schmeckt.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden und
freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

Ihre Hoteldirektion

Bart de Bruijn & Bente Zuidmeer

WINTER IM GILDEHAUS

VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio von hausgeräucherter Entenbrust 16,50
Feldsalat | Orange | Feige | Honig-Senf-Dressing

Wildkraftbrühe 10,00
Célestine | Markklößchen | Gemüsestreifen | Fadennudeln

ENTE & GANS

Confierte Entenkeule 26,50
Orangen-Thymian-Sauce | Apfelrotkohl
Bratapfel | Mandelbällchen

Gänsebrust aus dem Ofen 33,50
Orangen-Thymian-Sauce | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Bratapfel



Ganze Gans zum Teilen 175,00
Für vier Personen

Orangen-Thymian-Jus | Apfelrotkohl
Kroketten | Kartoffelklöße | Bratapfel

Nur auf Vorbestellung mindestens 24 Stunden im Voraus.
Erhältlich bis 22. Dezember 2026.

VORSPEISEN & SUPPEN

VORSPEISEN



Gildehaus-Brot 6,50
Frisches Sauerteigbrot | Kräuterbutter | Aioli

Carpaccio vom Rind 17,50
Trüffelmayonnaise | Rucola | Parmesan | Kirschtomaten

Vitello tonnato 16,50
Rosa gebratenes Kalbfleisch | Thunfischsauce | Sardellen
Kapern | grober Pfeffer

Rote-Bete-Carpaccio 15,50
Ziegenkäse | Haselnüsse | Feldsalat | Balsamico

Garnelen in Knoblauchöl 16,50
Chili | Zitrone | Sauerteigbrot

Lachsvariation 17,50
Räucherlachsrose | Lachstatar | Gebackenes Kartoffelschiffchen
Gebratener Lachs | Honig-Senf-Dill-Sauce | Yuzuschaum | Wildkräutersalat

SUPPEN

Tomatencremesuppe 9,50
Basilikumschaum | Croûtons

Kartoffelcremesuppe 9,50
Gebackene Blumenkohl-Wings | Petersilienschaum

Kürbis-Ingwer-Kokossuppe 9,75
Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Kürbis-Chili-Chutney

KLASSIKER

Wiener Schnitzel 28,50
Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Gildehaus-Schweineschnitzel 23,50
Sauce nach Wahl | Pommes frites

Kalbsleber 24,50
Portweinschalotten | Kartoffel-Apfel-Püree

Gildehaus-Currywurst 15,50
Currysauce | Mayonnaise | Pommes frites | Salatbouquet

Fish & Chips 17,50
Seelachsfilet im knusprigen Backteig | Remoulade | Pommes frites
Salatgarnitur | Zitrone

Gildehaus-Burger 19,90
Brioche-Bun | Rindfleisch-Patty | rauchige BBQ-Sauce | Cheddar
Gewürzgurke | Tomate | Salat | rote Zwiebeln | Pommes



Hausstube – unsere Empfehlung

Entdecken Sie das wechselnde Gericht unserer Küche.
Unser Serviceteam informiert Sie gern über das heutige Angebot und den Preis.

SAUCEN

Bei Gerichten mit „Sauce nach Wahl“ ist eine Sauce inklusive.
Jede weitere Sauce 2,50 €

Pfeffersauce • Champignonsauce • Rotweinsauce
Sauce Béarnaise • Orangen-Thymian-Jus

FLEISCHGERICHTE

Sous-vide-gegarte Kalbsbäckchen 30,50
Rotweinsauce | Pastinakenpüree | Brokkoli | glasierte Karotte
Steinchampignons | gebackene Preiselbeerkartoffeln

Rumpsteak · 220 g 33,50
Sauce nach Wahl | Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

Maishähnchenbrust 26,50
Orangen-Thymian-Jus | Kürbisrisotto | glasierte Karotte
Brokkoli | Steinchampignon

Schweinemedaillons 25,50
Sauce nach Wahl | Bratkartoffeln | saisonales Gemüse

Hirschgulasch 25,50
Steinchampignons | Apfelrotkohl | Spätzle



Chateaubriand für zwei 79,00
Rosa gebratenes Rinderfilet aus dem Mittelstück (500 g)
Kartoffelgratin | saisonales Gemüse | gebratene
Champignons | Sauce Béarnaise | Rotwein-Jus

SAUCEN

Bei Gerichten mit „Sauce nach Wahl“ ist eine Sauce inklusive.
Jede weitere Sauce 2,50 €

Pfeffersauce • Champignonsauce • Rotweinsauce
Sauce Béarnaise • Orangen-Thymian-Jus

FISCH & VEGETARISCH

FISCHGERICHTE

Zander 26,50

Safransauce | Pastinakenpüree | Brokkoli | glasierte Karotte
Steinchampignons | gebackene Preiselbeerkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet 26,50

Zitronenbuttersauce | Kartoffelpüree | Blattspinat | Kirschtomaten

VEGETARISCH & VEGAN

Kürbisrisotto 22,50

Gebackene Austernpilze | Brokkoli | glasierte Karotte
geschmorte Kirschtomaten | Parmesanchip

Käsespätzle mit Bergkäse 20,50

Geschmorte Kirschtomaten | Röstzwiebeln

SALATE & BEILAGEN

SALATE

Caesar Salad 12,50

Romanasalat | Parmesan | Ei | Sardellen | Croûtons | Caesar-Dressing

Wahlweise mit Hähnchen oder Garnelen +5,00

Winter Salad 16,50

Gezupfter warmer Ziegenkäse | Honig-Senf-Dressing | Feldsalat
gebratener Bacon | karamellisierte Walnüsse | Feige | Granatapfel

Vegane Gemüsebowl 14,50

Harissa-Couscous | Avocado | Gurke | Paprika | Karotte | Radieschen
Sprossen | marinierte Algen | Kirschvinaigrette

BEILAGEN

Je Beilage 3,50 €

Pommes frites • Süßkartoffelpommes • Bratkartoffeln

Kleiner Salat • Saisongemüse • Kartoffelgratin • Rotkohl

DESSERTS

Van der Valk Eisbecher „Dame Blanche“ 9,75
Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne | Krokant

Spekulatius-Tiramisu mit Apfel 9,75
Mascarpone | Apfel | Zimt | Löffelbiskuit

Crème brûlée 9,75
Frisches Obst der Saison | Zimteis

Café gourmand 8,75
Kaffee oder Espresso | Drei verschiedene Eispralinen

Moelleux au chocolat 9,75
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | Vanillesauce
Waldbeerragout | Vanilleeis

Apfelbeignets 10,50
Vanillesauce | Vanilleeis | Vanillesahne

Käseauswahl 13,50
Vier ausgewählte Käsesorten | Feigensenf | Sauerteigbrot
Trauben | Walnüsse



Dessert für zwei 21,00
Eine Auswahl unserer Dessertklassiker, zusammengestellt von unserem Chef-Pâtissier. Zum Teilen.

ALLERGENE

SCANNEN SIE DEN QR-CODE, UM UNSERE AKTUELLE ALLERGENKARTE AUFZURUFEN.

EINE GEDRUCKTE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE AUF WUNSCH BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL.