



CAFÉ



WILLEM
ALBERT

DEUTSCH

DEUTSCH

ODE AN WILLEM ALBERT SCHOLTEN

Ein Mann voller Vision und Ambition. Voll Mut und Tatendrang. Ein großer Groninger von gutem Ruf, der später durch Kummer überwältigt wurde. Mit Dutzenden Fabriken war er der erste landwirtschaftliche Großindustrielle und ein echter Multinational. Ein Mann, der mit zierlichen Buchstaben Groninger, ja sogar niederländische Geschichte schrieb.

Ein waschechter Unternehmer, der die Holland America Line auf großen Kurs brachte. Er wurde weit über unsere Landesgrenzen hinaus berühmt mit der sachlichen Groninger Mentalität: „Verhalte dich einfach normal“. Ein Wohltäter, von großer Bedeutung für Groningen. Zu seinem siebzigsten Geburtstag schenkte er unserer Stadt sogar ein Kinderkrankenhaus.

Er verdient einen besonderen Platz in dieser Stadt. Mitten in Groningen, inmitten seiner ‚Stadgers‘ (Groninger). Willem Alber kommt nach Hause!



HAUSGEMACHT GEBÄCK

Apfelkrümelkuchen _____	5.50
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig	
Preiselbeertorte _____	5.00
Preiselbeere Mousse / Pistazienfüllung / Mürbeteigboden von weißer Schokolade	
Käsekuchen von Himbeeren _____	5.50
Himbeerfüllung / Himbeer-Zitrone Kompott / Bastonge-Boden	
Käsekuchen von Passionsfrucht und Mango _____	5.00
Mango-Quark-Füllung / Passionsfrucht Gelee	
Limette und Baiser kuchen _____	4.50
Limettencreme / verbranntes Baiser	
Ananas-Bananen Rolle _____	4.75
Vanille Biskuit / Kompott von Ananas / Bananen-Monchou / Kokosraspel	
Espresso Martini entremet _____	4.75
Espresso Mousse / Schokoladেকেks / Tremper von Espresso Martini / Schokoladebasis	
Tompouce _____	3.85
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig	

Chocolate chip Cookie _____ **2.75**

Mandelteigkuchen „Gevulde koek“, aus eigener Herstellung _____ **3.00**

Bananenbrot mit Walnuss und Schokolade _____ **4.00**



Brownie mit Walnuss, Karamell und weißer Schokolade _____ **3.85**

Blooming Bakery ist ein sociale organisation die zusammen mit Fier ein organisation angefangen hat die Betroffener von geweld hilft. Sie helfen diese Leuten dabei, ihre Gefühle und Gaben zurückzufinden. Das machen sie zusammen mit talentierten Bäcker, die ihnen helfen, ihre Talente zurückzufinden. Mit Ihrer Bestellung von Ihrem Brownie, helfen Sie dabei, eine Zukunft zu bauen ohne Gewalt.

☞ Glutenfrei ☞ Vegan



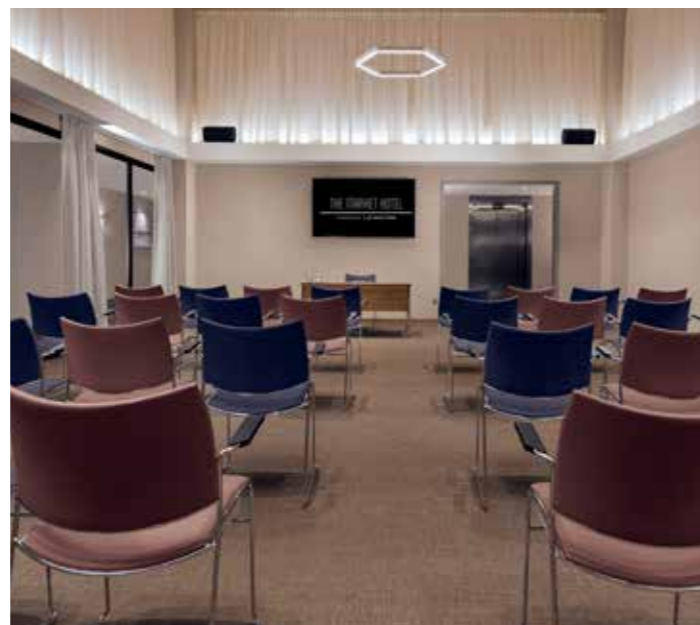
Haben Sie Lust auf einen Kaffee to Go, oder auf ein frischgebackenes Brötchen zum Mittagessen? Das Market Hotel hat eine eigene Bäckerei. Hier bekommen Sie eine große Auswahl an Gebäck, Kuchen und Keksen, frisch gebackenes Brot und Bio-Eis. Die Bäckerei Westers befindet sich am Großen Markt, Hotelgäste können die Bäckerei über das Café Willem Albert erreichen.

Der Gründer von WestCord Hotels stammt aus einer echten Bäckerfamilie. Die Bäckerei ist daher eine Ode an die ursprüngliche Bäckerei Westers, die es schon seit den Fünfzigerjahren auf der Watteninsel Ulieland gibt.



IM HERZEN DER STADT

The Market Hotel Groningen ist der ideale Ausgangspunkt für Abenteuer, Gemütlichkeit und Kultur. Das schlagende Herz von Groningen liegt Ihnen zu Füßen. Treffen Sie sich mit Freund*innen auf einen Drink, oder genießen Sie ausgiebiges Abendessen im stilvollen Café-Restaurant Willem Albert. Suchen Sie sich einen Platz in der Sonne auf der gemütlichen Terrasse. Erleben Sie, wie sich die Stadt in voller Pracht vor Ihnen entfaltet. Entdecken Sie die vielen Gesichter und Facetten dieser Stadt und entspannen Sie sich danach bei WellCome Wellness, oder auf einem unsere luxuriösen Zimmer.



TAGUNGEN IM THE MARKET HOTEL GRONINGEN

Das Market Hotel Groningen bietet 164 m² Tagungsraum, damit jedes Meeting oder jede Veranstaltung ein Erfolg wird. Diese Kapazität ist in drei geräumige Säle aufgeteilt, Hereplein (80 m², 40 Personen), Grote Markt (55 m², 18 Personen) und Nieuwe Markt (25 m², 12 Personen). Der Saal Hereplein erstreckt sich über zwei Etagen und ist dadurch besonders geräumig. Die Räume Grote Markt und Nieuwe Markt können zu einem Raum für 30 Personen kombiniert werden. Alle Tagungsräume sind mit modernen audiovisuellen Techniken und natürlich kostenlosem WLAN ausgestattet.



Mehr Informationen finden Sie auf der Website <https://themarkethotel.de/treffen>

Geschenkidee!

THE MARKET HIGH TEA



Sonntag - Mittwoch 14:00 - 16:00



25.00 pro Person • ab 2 Personen. Nur auf Voranmeldung.

Reservierungen unter: info@themarkethotel.nl • 050 207 4600

LUNCH 11:00 - 16:00

BROTE

Avocado  _____ 11.00
Salsa aus Zuckermais / geriebene Jalapeño / Crème fraiche aus saurer Sahne / TortillasöÙe

Nordseefisch _____ 11.50
Hausgemachter Nordseefisch-Salat / grüner Apfel / Kartoffel / Gurke / Zwiebel / Fenchel / Kerbel / Mayonnaise aus Meersalat (Meerlattich)

Carpaccio _____ 12.75
Rindercarpaccio / Kopfsalat / Spargel / grüne Erbsen / Amsterdamer Zwiebel / Dragon SoÙe

WARMER BROTE

Jackfruit  _____ 11.25
Jackfruit BBQ / veganes Coleslaw / Gurke / vegane WhiskeysoÙe

Groninger Frikadelle _____ 11.25
Butter / BratensoÙe / Senf

Hähnchen _____ 12.00
Geröstete Hähnchenstreifen / Spinat / Feta / Zwiebel / Tomate / Chipotle SoÙe

SUPPEN

Tomatensuppe  _____ 7.00
Geröstete Fleischtomate / geräucherte paprika / Lavas (Liebstöckel)

Blumenkohl Velouté  _____ 7.25
Haselnuss / Kastanienchampignon / schwarzer Knoblauch / brotcroutons

Fenchelbouillon _____ 8.50
Felderbsen / geräucherter lachs

Brot & butter _____ p.p. 2.75

STRAMMER MAX

Schinken und/oder käse _____ 11.25

Speck und/oder käse _____ 12.25

 Vegetarier  Vegan



WRAPS

Geröstetes Gemüse  _____ 10.50
Gemischtes Gemüse / tomaten hummus / gemischter salat

Geräucherter Lachs _____ 12.00
Kräuterrahmkäse / gurke und rote zwiebel süÙ-sauer / mayonnaise mit pfeffer und zitrone

KROKETTEN

Rindfleisch _____ 10.75
2 Rindfleischkroketten auf Brot. Serviert mit butter und senfmayonnaise

Käse  _____ 11.50
2 Käsekroketten auf Brot. Serviert mit butter und senfmayonnaise

Austernpilz  _____ 12.50
2 vegetarische Krokette auf Brot. Serviert mit butter und senfmayonnaise

KROKETTEN MIT EINER GESCHICHTE

Die Austernpilze in unseren Krokette werden auf Kaffeesatz gezüchtet, der unter anderem von unseren Schwesterhotels stammt. Auf diese Art und Weise wird aus einer Tasse Kaffee schließlich eine herrliche Austernpilz Krokette. Schmackhaft und nachhaltig!



LUNCH 11:00 - 16:00

WARMER SPEISEN

Chefkoch Lunch (vegetarier möglich)  _____ 15.00
Kleine Suppe nach Wahl, 3 verschiedene Sorten Brot mit einem Omelett, Spargelsalat und einer Krokette mit Senf

Chefkoch Lunch Deluxe _____ 19.50
Kleine Suppe nach Wahl, Brot mit geräuchertem Lachs und pochierem Ei und ein Brot mit Rindercarpaccio

Flammkuchen  _____ 12.50
Kräuterrahmkäse / sonnengetrocknete Tomate / Frühlingszwiebel

Zur Ergänzung: Pulled Chicken oder geräucherter Lachs _____ 3.00

Tournedos
Champignon de Paris / grüne Bohnen / Röstkartoffel / Sauce béarnaise
160 Gramm _____ 29.75
300 Gramm _____ 45.00

BBQ Hähnchen aus dem Jospir _____ 22.00
Würziges Hähnchengeschnetzeltes / Kartoffelsalat mit grünen Bohnen / Spinat/ Tandoori Sauce / Naan-Brot

“Kibbeling“ (Kabeljauschnitte) hausgemacht _____ 17.50
Kabeljau / Mayonnaise mit schwarzem Pfeffer und Zitronen / Pommes frites

Holländischer geschmorter Fisch _____ 23.00
Diverse Sorten geschmorter Nordseefisch / gegrillte Gambas / Zwiebel / Olive / Tomate / Zitronen / Kapern / Brot

 Vegetarier  Vegan

BURGER

Market Burger _____ 20.00
Rindfleisch-Burger / Sauerteigbrot / Gurke / Schinkenspeck / karamellisierte Zwiebel / Chipotle SoÙe / Kopfsalat / Pommes frites

Dutch Weed Burger  _____ 21.00
BBQ-SoÙe / veganer Schinken / Sauerteigbrot / Tomate / süÙsaure Zwiebel / Kopfsalat / Pommes frites

WA Burger _____ 22.00
Rindfleisch-Burger / Sauerteigbrot / Gurke / Schinken / karamellisierte Zwiebel / Chipotle SoÙe / Kopfsalat / Spiegelei / Käse / Pommes frites



MAHLZEITSALATE

Burrata  _____ 18.25
Burrata / Tomate / geröstete Paprika / Oliven / Pesto

Knoblauchgarnelen _____ 18.50
Knoblauchgarnelen / Salatgurke / rote Zwiebel / Fenchel / Mohrrübe / Rettich

Rindfleisch _____ 18.50
ZSÜB mariniertes Rindfleisch / grüne Bohnen / Tomate / Frühlingszwiebel / Sesam

Brot & butter _____ p.p. 2.75

WOHLTÄTER SCHOLTEN

In 1889, an seine 70s Geburts-
tag und seine Goldene
Jubiläum als eine Hersteller,
gab er die groß stad, Groningen
ein Kinder Krankenhaus. Dass
Gebäude hat sich an die Ecke
auf die „Sint Janstraße“ und
die Singelstraße befunden.



WA
was hier


VORSPEISEN 17:00 - 22:00


Brotplatte 	7.50
Frisch gebackenes Brot / Olivenöl / Meersalz	
Rübsamen Coquilles 	13.50
Gekochte Wakame / Kaviar aus Soja / Gurke süß-sauer / Wasabi / Blumenkohl / Süßkartoffel / Sesam / schwarzer Reis	
Wurzelsellerie Carpaccio 	12.50
Mohrrüben Creme / Spargel / Kapern / Senfsalat / Haselnuss / gekochtes Ei / Trüffel Mayonaise	
Marinierte Krabben	15.00
Sellerieschaum / Edamame / Radieschen / Wasabi / Knoblauch / Kartoffel / Yuzu Kaviar / Bisque (Suppe) Hollandaise	
Seebarsch	14.50
Hausgeräucherter Seebarsch / grüner Apfel / Gurke / Kartoffel / Fenchel / Langustinen Soße / pochiertes Ei / Sauerteig	
Surf & Turf	15.50
Mariniertes Rindfleisch / Langustine (Krebs) / Pak Choi / Buchenpilz / Kokos / Limone / Ingwer / Knoblauch / Basilikumkresse	
Rindercarpaccio	14.75
Kopfsalat / Spargelsalat / Schalotten Creme / geröstete Amsterdamer Zwiebel / Dragon Mayonaise	

SUPPEN

Tomatensuppe 	7.00
Geröstete Fleischtomate / geräucherte Paprika / Lavas (Liebstöckel)	
Blumenkohl Velouté 	7.25
Haselnuss / Kastanienchampignon / schwarzer Knoblauch / Brotcroutons	
Fenchelbouillon	8.50
Felderbsen / geräucherter Lachs	
Brot & Butter	p.p. 2.75

GERICHTE FÜR ZWISCHENDURCH

Lachstartar	14.50
Kartoffel / Lavendel / Tomate / Ricotta / Brokkoli Krokant	
Steak Tartar	14.00
Creme aus Eidotter / Pastinake / Schwarzwurzel / geröstete Schalotte / Rote Beete süß-sauer	
Sashimi aus Wassermelonen 	12.50
Glasnudeln / Meerrettich / Marshmallow aus Soja / Sesamwaffe	

 Vegetarier  Vegan




HAUPTGERICHTE 17:00 - 22:00







Tartelette 	21.50
Avocado / geröstetes Gemüse / Burrata / Paprikasoße	
Sommereintopf 	22.00
Kartoffel / Spinat / Zitrone / Feta / Olivenöl / Kirschtomaten / Pistazien / Gemüserauchwurst	
Geschmortes Lamm	24.00
Geschmortes Lammfleisch / Tagliatelle / Schafskäse / Zucchini / Kirschtomaten	
Geschmorter Nordseefisch	23.00
Verschieden Sorten geschmorter Fisch / Gegrillte Gamba / Zwiebel / Olive / Tomate / Zitrone / Kapern / Brot	
Lachs	23.50
Gebackener wilder Reis mit Tomate und zartem Gemüse / Rahmsoße aus Knoblauch, Kokos, Pfefferlimonen und Basilikumkresse	
Der Fang des Tages	Tagespreis



BURGER

Market Burger	20.00
Rindfleisch-Burger / Sauerteigbrot / Gurke / Schinkenspeck / karamellierte Zwiebel / Chipotle Soße / Kopfsalat / Pommes frites	
Dutch Weed Burger 	21.00
BBQ-Soße / veganer Schinken / Sauerteigbrot / Tomate / süßsaure Zwiebel / Kopfsalat / Pommes frites	
WA Burger	22.00
Rindfleisch-Burger / Sauerteigbrot / Gurke / Schinken / karamellierte Zwiebel / Chipotle Soße / Kopfsalat / Spiegelei / Käse / Pommes frites	

BEILAGEN

Pommes frites 	4.50
Geröstete „Roseval“ Kartoffel 	4.50
Gemischter Salat 	4.50
Gemüse der Saison 	4.50
Maiskolben mit Butter und Kräutersalz 	4.50
Süßkartoffelpommes mit Parmesan Käse und Trüffelmayonnaise 	5.50

 Vegetarier  Vegan

GERICHTE AUS DEM JOSPER

Der Josper ist eine Kombination aus Grill und Ofen in einem Gerät. Ein geschlossener Holzkohleofen. Das sorgt für den authentischen BBQ Geschmack, perfekte Textur und herrlich zartes Fleisch.

BBQ Hähnchen aus dem Josper	22.00
Würziges Hähnchengeschnetzeltes / Kartoffelsalat mit grünen Bohnen / Spinat/ Tandoori Sauce / Naan-Brot	
Pulled Pork	23.50
Pulled Pork (gezupftes Schweinefleisch) / Bauchspeck / Pak Choi / Shiitake / Süßkartoffel / Velouté aus Knoblauch und Zitronengras	
Tournedos	
Champignon de Paris / grüne Bohnen / Röstkartoffel / Sauce béarnaise	
160 Gramm	29.75
300 Gramm	45.00
Bavette (Steakfleisch)	
Kartoffelrösti mit Knoblauch / geräucherter Blumenkohl / Chipotle Butter	
180 Gramm	26.50
250 Gramm	34.50
Spieß mariniertes Holländisches Beefsteak	22.50
Paprika / Zwiebel / Spinat / Kartoffelpüree / Bratensoße aus fermentierter Knoblauch	
Ergänzung: Gambas	pro Stück 4.00

MAHLZEITSALATE

Burrata 	18.25
Burrata / Tomate / geröstete Paprika / Oliven / Pesto	
Knoblauchgarnelen	18.50
Knoblauchgarnelen / Salatgurke / rote Zwiebel / Fenchel / Mohrrübe / Rettich	
Rindfleisch	18.50
Süß mariniertes Rindfleisch / grüne Bohnen / Tomate / Frühlingszwiebel / Sesam	
Brot & butter	p.p. 2.75

Sie können die QR Code vorne drauf scannen vor unsere allergenen information.

 Vegan



NACHSPEISEN 17:00 - 22:00

Passionsfrucht Martini _____	9.50
Creme aus Mango und Passionsfrucht / Sorbet Eis Passionsfrucht / Limonen-Merengue / Passionsfrucht-Vanille-Gel / Passionsfruchtschokolade	
Erdbeer-Panna Cotta _____	9.00
Blondie mit Zitronengras und Orange / gemahlene Limonen und Basilikum / Spritzer Orangenschokolade / Gel aus roten Pfeffer und Orange	
Mokka Macaron _____	9.50
Haselnuss Ganache / Kaffee-Creme / gebrochene weiße Schokolade / Brösel mit Kaffeearoma / Whiskey Sahneis	
Tropen Tiramisu _____	8.50
Vanillekuchen / Salat aus tropischen Früchten / Passionsfrucht / geröstetes Kokos / Kapstachelbeere / Mango Perlen	
Parfait aus grünem Tee _____	9.00
Pfefferminzganache / Sorbet Eis Fenchel / Salmari-Soße / geraspelte Lakritze	
Holländische Käseplatte _____	14.00
Auswahl holländischer Käse / Nüsse / Cranberry, getrocknet / Weintrauben	
Kaffee & Friandise _____	7.50
Kaffee oder Tee nach Wahl / drei hausgemachte Leckereien von Bäckerei Westers	

EISBECHER

Dame Blanche _____	8.50
Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladenstückchen / Soße aus dunkler Schokolade / Schlagsahne	
Sorbet _____	9.00
Frische Früchte / drei Sorten Sorbet Eis / Fruchtsirup / „Kletoskop“ (wörtlich: Schwätzer = Kekes)	
Erdbeere _____	9.50
Frische Erdbeeren / Softeis / Erdbeer-Flieder-Soße / Schlagsahne / „Schwätzer“ (Keks)	
Sommersonne _____	8.50
Softeis / Passionsfrucht / Aprikose / Mango / Fruchtsoße / Limonen Baiser / Schlagsahne	
Boerenmeisjes (Mädchen vom Land = Rosinen in Branntwein) _____	9.00
Vanilleeis / Advokat-Soße / eingelegte helle Rosinen / Mandelkeks / Schlagsahne	
Kiwi _____	9.00
Sahneis aus weißer Schokolade / Kokos Eis / marinierte Kiwi / Drachenfrucht / Schlagsahne / Schokoladenplatten	
Haselnuss _____	9.00
Haselnuss-Sahneis / Haselnuss-Ganache / Karamellsoße gesalzen / gezuckerte Nüsse / Schlagsahne	
Esmä _____	9.00
Mokka Sahneis / Espresso Crunch / Espresso-Martini-Schaum / Schlagsahne / „Schwätzer“ (Keks)	



DESSERTWEINE

Château Bellevue Monbazillac, Sud-Ouest-Frankreich _____	7.00
Frisch süßer Dessertwein mit Spuren Pfirsich, Aprikose und Ananas	
Muscat de Rivesaltes Domaine des Schistes, Roussillon-Frankreich _____	6.50
Süßer Muskatwein mit dem Aroma von Karamell und getrockneten Früchten	
Banyuls '5 d'âge Domaine de Baillaury, Roussillon-Frankreich _____	7.00
Frisch süßer Geschmack von reifen roten Früchten, Pflaume und Kräutern. Nachgeschmack Schokolade	
Brachetto Piémonte 'Grappoli Rossi', Piémonte-Italien _____	7.00
Schaumwein, frisch, sanfte rote Früchte und einem natürlichen süßlichen Geschmack	
Kopke 10 Years Old, Douro-Portugal _____	6.75
Sanft gereifter, milder Portwein, mit dem Geschmack von reifen Früchten. Spuren von Nüssen und Feigen	

WARME GETRÄNKE

KOFFIE

Espresso _____	3.50
Kaffee _____	3.50
Americano _____	3.50
Doppelter espresso _____	4.75
Cappuccino _____	3.75
Flat White _____	4.25
Latte Macchiato _____	4.00
Espresso Macchiato _____	3.75
Milchkaffee _____	4.00
Chai Latte _____	4.75
Heiße Schokolade _____	4.00
Hausgemachter chocolate spoon aus echter Belgischer Schokolade	
Hafermilch _____	+ 0.50
Schlagsahne _____	+ 0.75
Latte Karamell _____	5.00
Latte Macchiato / gesalzener Karamellsirup	
Hazelnut Dream _____	5.75
Cappuccino / Haselnuss / Schlagsahne	

SPEZIALITÄTEN

Groninger Kaffee _____	8.00
Kalmus Berenburg / Kaffee / ungesüßte Sahne	
Dutch Coffee _____	8.50
Hooghoudt Sweet Spiced Genever / Kaffee / Schlagsahne	
Irish Coffee _____	9.00
Jameson Irish Whiskey / Kaffee / ungesüßte Sahne	
Spanish Coffee _____	9.00
Tia Maria / Kaffee / ungesüßte Sahne	
French Coffee _____	9.25
Grand Manier / Kaffee / ungesüßte Sahne	
Italian Coffee _____	8.50
Amaretto / Kaffee / ungesüßte Sahne	

THEE DE AUFGÜSSE

Senza Tea _____	3.50
• Earl Grey	
• Dutch Breakfast	
• Jasmin Green	
• Refreshing Rooibos	
• White Paradise	
• Herbal Chai	
Ingwer, Zitrone und honig _____	4.25
Frische Minze und Honig _____	4.25
Rosmarin & orange _____	4.50
Frische Minze, Ingwer und Honig _____	4.50

HAUSGEMACHT GEBÄCK

Apfelkrümelkuchen _____	5.50
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig	
Preiselbeeretorte _____	5.00
Preiselbeere Mousse / Pistazienfüllung / Mürbeteigboden von weißer Schokolade	
Käsekuchen von Himbeeren _____	5.50
Himbeerfüllung / Himbeer-Zitrone Kompott / Bastonge-Boden	
Käsekuchen von Passionsfrucht und Mango _____	5.00
Mango-Quark-Füllung / Passionsfrucht Gelee	
Limette und Baiser kuchen _____	4.50
Limettencreme / verbranntes Baiser	
Ananas-Bananen Rolle _____	4.75
Vanille Biskuit / Kompott von Ananas / Bananen-Monchou / Kokosraspel	
Espresso Martini entremet _____	4.75
Espresso Mousse / Schokoladেকেks / Tremper von Espresso Martini / Schokoladebasis	
Tompouce _____	3.85
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig	

Chocolate chip Cookie _____	2.75
Mandelteigkuchen „Gevulde koek“, aus eigener Herstellung _____	3.00
Bananenbrot mit Walnuss und Schokolade _____	4.00
Brownie mit Walnuss, Karamell und weißer Schokolade _____	3.85





Blooming Bakery ist ein sociale organisation die zusammen mit Fier ein organisation angefangen hat die Betroffener von geweld hilft. Sie helfen diese Leuten dabei, ihre Gefühle und Gaben zurückzufinden. Das machen sie zusammen mit talentierten Bäcker, die ihnen helfen, ihre Talente zurückzufinden. Mit Ihrer Bestellung von Ihrem Brownie, helfen Sie dabei, eine Zukunft zu bauen ohne Gewalt.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE







VORSPEISEN

Tomatensuppe 	5.50
Baguette mit Kräuterbutter 	5.50

HAUPTGERICHTE

Mini Eierpfannkuchen 	8.00
3 Eierpfannkuchen mit Sirup, Zucker und einer kleinen Überraschung	
SERVIERT MIT POMMES UND APFELMUS	
Kleines Beefsteak mit Kräuterbutter	13.50
Lachs	14.00
Krokette (Rindfleisch und Austernpilz) 	8.00
Huhn vom BBQ	12.50

BEILAGEN

Pommes 	4.50
Geröstete Roseval-Kartoffel 	4.50
Gemischter Salat 	4.50
Gemüse der Saison, warm 	4.50
Maiskolben mit Butter und Kräutersalz 	4.50
Süßkartoffelpommes mit Parmesan Käse und Trüffelmayonnaise 	5.50

NACHTISCH

Überraschungseis	7.50
Sorbet Eis mit frischem Obst	6.00
Softeis	2.75
Toppings	+ 0.50
Karamell, Haselnuss, M&Ms, Disco Dip	



SCHOLTENSKUPPEL AM HEREWEG

Das hübsche Sommerhaus, auch bekannt als die ‚Teekuppel von Scholten‘, wurde 1869 aus Naturstein und Marmor errichtet. Die Kosten beliefen sich damals auf 4.650 Gulden (fl.). Der Name ‚Teekuppel‘ ist etwas irreführend, denn die wohlhabenden Groninger tranken in ihren Sommerhäusern eher Wacholderschnaps als Tee. Die gusseisernen Statuen ‚Sommer‘, ‚Herbst‘ und ‚Winter‘ wurden in Paris gefertigt. Nach der Restaurierung wurde auch eine Statue ‚Frühling‘ gegossen.

GREENKEY

GRÜN UND FREUNDLICH

Bei WestCord dreht sich alles um einen angenehmen, komfortablen und freundlichen Aufenthalt. Wir geben uns hierbei gerne besonders viel Mühe. Das tun wir für Sie und für unsere Gesellschaft. Dieselbe Aufmerksamkeit mit der wir uns unseren Gästen widmen, haben wir auch für die Menschen, die Umwelt und die Gesellschaft. In allen WestCord Hotels gibt es eine Gruppe verantwortungsbewusster Mitarbeiter, das sogenannte 'Green Team'. Sie kümmern sich um die Reservierung Strategie und passen diese wenn nötig an.



KONKRETE BESTANDTEILE UNSERER CRS-STRATEGIE SIND:

- Einkauf von zertifizierten, wiederverwendbaren, energieeffizienten, regionalen
- Produkten und Materialien aus fairem Handel.
- Reduzierung und optimale Trennung von Abfall.
- Auswahl Lieferanten, welche die Nachhaltigkeitserklärung unterzeichnet haben.

FÜR DAS MARKET HOTEL GILT INSBESONDERE:

- Gasfreies Hotel
- Elektrische Pumpen zur von Wärmeerzeugung und Kühlung
- Die Hälfte des Daches besteht aus Photovoltaikmodulen
- Ausschließlich LED-Lampen
- Nachhaltige Berufskleidung aus Restmaterialien
- Verwendung von nachhaltigen Alternativen wo möglich



The Market Hotel Groningen obtains the Golden Green Key with this.



OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Le Pinada Chardonnay Languedoc, Frankreich	5.25	27.50
Pinot Grigio Fattori Veneto, Italien	5.50	29.00
Tresolmos Verdejo (BIO) Bodegas Garciaarevalo, Spanien	6.00	32.50
Johannes Egberts Niersteiner Gutes Domtal Rheinhessen, Deutschland	5.25	27.50
Verdejo Aldea 0.0% Spanien	5.25	27.50

ROSÉ

Corvina Gregoris Rosato Fattori, Italien	5.50	29.00
Solis Lumen Rosé Languedoc, Frankreich	6.00	32.50

ROTWEINE

Los Condes Tempranillo Cataluña, Spanien	5.25	27.50
LaLaurie Merlot Languedoc, Frankreich	5.50	29.00
Montepulciano d'Abruzzo 'Kriya' (BIO) Abruzzo, Italien	6.00	32.50
Tempranillo Lussory 0.0% Spanien	5.25	27.50

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso Spumante 'Terre di Marca' Extra Dry (BIO)	7.00	37.50
Lussory Sparkling 0.0%	6.50	35.00
Champagne Blanc de Noirs 'Réserve' Brut	13.50	75.00

WILLEM ALBERTS WELT

Willem Albert Scholten öffnete 1842 seine erste Fabrik für Kartoffelstärke in **Foxhol** Groningen. 1847 ersetzte er die Pferde in seiner Fabrik durch eine moderne Dampfmaschine. Dies erwies sich als eine goldene Investition die den Grundstein legte für seinen Erfolg. Mit ungefähr 24 Fabriken im In- und Ausland entwickelte sich sein Unternehmen zum ersten industriellen multinationalen Konzern in den Niederlanden und damit wurde Willem Albert der erste agrarische Großindustrielle der Welt.



FLASCHEWEINE



WEISSWEINE

Wairau River Sauvignon Blanc _____ **44.00**

Marlborough, Neuseeland

Aromatisch / rein / frisch / Mineral / Passionsfrucht / grüne Kräuter / rosa Grapefrucht

Viognier Louis Chèze _____ **59.00**

Rhône, Frankreich

Goldgelb / Gewürze / Blumen / Mandel / herb / langer Nachgeschmack

Bourgogne Chardonnay Côtes d'Auxerre 'Corps de Garde' Goisot _____ **64.00**

Bourgogne, Frankreich

Biodynamisch / strohgelb / würzig / voll / komplex / kräftig

Rioja Muga Blanco _____ **46.00**

La Rioja, Spanien

Voll / reiche Struktur / frische Säuren / leicht fettig / Citrus / leichte Würze

Rías Baixas Albariño Granbazán 'Etiqueta Verde' _____ **52.00**

Galicia, Spanien

Grüne Apfel / Citrus / Tropical fruchte / elegante Bitter / kleine salzigen na Geschmack

Sancerre Domaine de la Rossignole _____ **54.00**

Loire, Frankreich

Blumen / bittere spuren / Citrus / frisch / pure

Ried Steinsetz Kamptal Grüner Veltliner _____ **62.00**

Kamptal, Österreich

Gelbgrün / frisch / Steinobst / Pfeffer

TRANSATLANTISCHE AMBITIONEN

Grenzenlos unternehmend. Ein Mann mit Vision. Willem Albert war ein Träumer und ein Macher. Seine Pläne für eine transatlantische Schifffahrt zwischen Europa und Amerika kamen in Schwung, als er 1873 600.000 Gulden in die Nederlandsch-Amerikaansche Stoomvaart-Maatschappij (NAVM) investierte - die spätere Holland-America Line. Das erste Schiff der NAVM wurde nach ihm benannt. Die W.A. Scholten sank 1887 vor der Küste von Dover nach einem Zusammenstoß mit der Rosa Mary.



ROTWEINE



Chianti Colli Fiorentini 'IL Castelvechi (BIO) _____ **43.00**

Toscana, Italien

Biologisch / tief rubinrot / rote Frucht / schwarze Johannesbeere / Gewürze / sanfte Tanninen

Rioja Muga 'Reserva' _____ **69.00**

La Rioja, Spanien

Voll und kräftig / komplex / Vanille / rote Frucht / Tabak / würzig / Zedernholz

Domaine de Peyrelongue Saint-Emilion Grand Cru _____ **59.00**

Saint-Emilion, Frankreich

Voll / saftig / Erde / schwarze Frucht / Pflaume / klassisch / Pilze / sublim

Fabre Montmayou Malbec 'Reservado' _____ **44.00**

Mendoza, Argentinien

Französische eiche / reife rote Frucht / Zeder Holz / Vanille

Leyda Pinot Noir Coastal Vineyards 'Las Brisas' _____ **46.00**

Leyda Valley, Chili

Aromatisch / viel Kirsche und Beeren / Hauch von Gewürze / Holz / grüne Kräuter

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 'Marogne' _____ **54.00**

Veneto, Italien

Geschmeidig und voll / Intensiv / Kirschen / rote Frucht / Sauerkirsche / Rosinen

Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' (BIO) _____ **79.00**

Rhône, Frankreich

Dunkel rot / angenehme Gewürze / voll / eiche / elegant / reife fruchte

LOCAL

Thorn Riesling _____ **45.00**

Maasvallei Limburg, die Niederlande

Staubig / Zitrusfrüchte / Pfirsich / Mango / raffinierte Frische

Apostelhoeve Müller-Thurgau _____ **49.00**

Mergelland, die Niederlande

Frühlingsblumen / grüne Kräuter / weiße Früchte / fruchtig / mild würzig

Thorn Dornfelder _____ **45.00**

Maasvallei Limburg, die Niederlande

Sanft und leicht / viel Waldfrüchte / Hauch gewürz



CAFÉ

WILLEM
ALBERT

SPRÜHEND VOR LEBEN
LEBHAF UND DOCH SO RUHIG
UND GELASSEN. FÜR ALLE
AUF ALLEN MÄRKTEN,
EIN ZUHAUSE FÜR JEDEN

Grote Markt 31
9712 HS Groningen

050 207 4600
info@themarketcafe.nl

themarkethotel.nl