

JUSTIFIED
MEDIA



CAFÉ WILLEM ALBERT

TORTEN

Apfelkrümelkuchen _____ 5.50
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig

Zitronen-Quarkkuchen ☼ _____ 5.25
Zitronen-Quarkfüllung / Holunderblütengelee / Kuchenboden mit Honig und Ingwer

„Five Spices“ Zitronenkuchen ☼ _____ 5.75
Orangencreme / Limetten-Monchou

Birnen-Haselnuss-Torte _____ 4.75
Birne-Zimt Kompott / Haselnusscreme / Birnenganache

Mokka & Schokolade entremet ☼ _____ 4.75
Schokoladenmousse/ Mokkaanache

Kirschkuchen _____ 4.75
Kirschglasur / Kirsch Kompott / Joghurtmousse

Karottenkuchen 🌿 _____ 5.00
„Carrotcake“ / Walnüsse / Cashewnüssecreme

Tompouce _____ 3.90
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig

BEIM KAFFEE

Chocolate chip cookie _____ 2.75
Mandelteigkuchen „Gevulde koek“, aus eigener Herstellung _____ 3.00
Bananenbrot mit Walnuss und Schokolade 🌿 _____ 4.00

Brownie _____ 4.00



Eureka!

„Ich wurde am 6. Oktober 1819 in Loenen geboren, aber mein Herz schlug schon immer für Groningen. Deshalb eröffnete ich 1842 in Foxhol „Eureka“, meine erste Kartoffelstärkefabrik. Die moderne Dampfmaschine, die ab 1847 die Pferde in der Fabrik ersetzte, bildete die Grundlage für meinen Erfolg. Schließlich besaß ich 24 Fabriken für Kartoffelstärke, Kartoffelmalzweizen, Strohpappe, Zucker und Torfstreu im In- und Ausland. Darum wird mein Lebenswerk oft als „das erste multinationale Unternehmen der Niederlande“ bezeichnet.“

☼ Glutenfrei 🌿 Vegan



Lust auf einen Kaffee zum Mitnehmen oder ein frisch gebackenes Brötchen zum Mittagessen? Im Market Hotel findest du eine eigene Bäckerei – den idealen Ort für klassische Patisserie, frisch gebackenes Brot und sogar Eiscreme! Die Bäckerei Westers befindet sich direkt am Grote Markt und ist für dich über das Café Willem Albert erreichbar.

Der Gründer von WestCord Hotels stammt aus einer echten Bäckerfamilie. Die Bäckerei ist daher eine Hommage an die ursprüngliche Bäckerei Westers, die seit den 1950er-Jahren auf Ulieland ansässig ist.



WA
war hier

WILLKOMMEN IN MEINEM WOHNZIMMER

„Groninger, Gäste, Geschäftsleute oder Studenten. Woher du auch kommst und wer du auch bist, ich heiße dich willkommen in meinem Wohnzimmer – dem Wohnzimmer von Groningen! Mein Name ist Willem Albert Scholten und hier am Grote Markt stehst du buchstäblich an dem Ort, der lange Zeit „Zuhause“ für meine Familie und mich war. Ich lade dich herzlich ein, gemeinsam zu probieren, zu plaudern, zu entspannen und vor allem zu genießen.“

Ob du nun für eine Tasse Kaffee am frühen Morgen, ein leckeres Mittagessen, einen gemütlichen Umtrunk oder ein ausgiebiges Abendessen kommst: Fühl dich wie zu Hause. Lass dich vom Duft frisch zubereiteter Gerichte, dem gemütlichen Stimmengewirr, den kräftigen Aromen mit modernem Touch und natürlich der herzlichen Atmosphäre leiten. Denn genau dafür steht unser Wohnzimmer.“



GRÜN UND GASTFREUNDLICH

Bei WestCord dreht sich alles um einen angenehmen, komfortablen und gastfreundlichen Aufenthalt. Dafür gehen wir gerne einen Schritt weiter – für dich, aber auch für unsere Gesellschaft. Die Aufmerksamkeit, die wir dir als Gast schenken, widmen wir daher ebenso den Menschen, der Umwelt und der Gesellschaft. In all unseren WestCord Hotels wacht ein engagiertes Green Team über unsere CSR-Politik und nimmt bei Bedarf Anpassungen vor.

KONKRETE BESTANDTEILE UNSERER CSR-POLITIK SIND:

- Einkauf von zertifizierten, fair gehandelten, recycelbaren, energieeffizienten und/oder regionalen Produkten und Materialien
- Reduzierung und optimale Trennung von Abfall
- Auswahl nachhaltiger Lieferanten + Unterzeichnung einer Nachhaltigkeitserklärung (Kettenverantwortung).

GREENKEY

Das Market Hotel Groningen
hat damit den Goldenen Green Key erhalten!

SPEZIFISCH FÜR DAS MARKET HOTEL GILT:

- Vollelektrisch, also kein Gasanschluss
- Elektrische Pumpen für Heizung und Kühlung
- Die Hälfte des Daches besteht aus Sonnenkollektoren
- Ausschließlich LED-Beleuchtung
- Nachhaltige Arbeitskleidung aus Reststoffen
- Verwendung von möglichst vielen nachhaltigen Alternativen

SONNTAG - MITTWOCH
14:00 - 16:00

26.00 pro Person, ab 2 Personen.
Nur auf Voranmeldung.



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

THE MARKET HIGH TEA

LUNCH 11:00 - 16:00

BROTE

Lachssalat	12.75
Gemischter Salat / Gurke / Sauce aus Groninger Senf und Dill / Kapern	
Carpaccio	14.75
Rindercarpaccio / Rucola / Parmesan / geröstete Kerne-Mischung / sonnengetrocknete Tomaten / Pesto-Mayonnaise	
Knollensellerie	11.50
Tartar aus Knollensellerie / Stangensellerie / süß mariniertem Weißkohl / Limettenmayonnaise / Dressing aus Earl Grey / Haselnuss / Kartoffel- und Liebstöckel-Crisp	

WARMER BROT

Hummus	11.50
Tomatenhummus / Champignons / Karotten / Auberginen / Zucchini-Nudeln / veganer Feta	
Groninger Frikadelle	12.75
Butter / Bratensoße / Senf	
Huhn	12.75
Gezupftes Hähnchenfleisch /Gemischter Salat / Mayonnaise mit Erdnüssen und Hoisin / Essiggurken	

SUPPEN

Tomatensuppe	7.00
geröstete Fleischtomate / geräucherte Paprika / Lavas (Liebstöckel)	
Groninger Senfsuppe (U-möglich)	7.50
Grober Senf / Speck / Lauch	
Klare Gemüsebrühe (U-möglich)	7.75
Suppen-Gemüse / Fadennudeln / Hackbällchen	

dazu: Brot & Butter + 2.75 p.P.

STRAMMER MAX

Naturel	10.50
Schinken und/oder Käse	12.50
Speck und/oder Käse	13.75
Schinken und Speck	13.75
Schinken, Speck und Käse	15.00

Vegetarier Vegan

CLUB SANDWICHES

Club Sandwich	15.00
Gebratenes Hähnchenfilet / Tomate / Speck / Kopfsalat / Gurke / Mayonnaise	
Veganer Club Sandwich	15.25
Kopfsalat / Tomate / pflanzlicher Speck / Mayonnaise / pflanzlicher Hühnersalat / Gewürzgurke / Omelett	

TIP

„Beilage Pommes“

Pommes frites mit Mayonnaise + 2.50

Süßkartoffel mit Trüffelmayonnaise + 3.50

KLASSIKER

Rindfleischkroketten	12.50
2 Rindfleischkroketten auf Brot. Dazu Butter und Senfmayonnaise	
Hühnchenkroketten	13.50
2 Hühnchenkroketten auf Brot. Dazu Butter und Sriracha-Mayonnaise	
Käse-Rucola Kroketten	13.25
2 Käse-Rucola kroketten auf Brot. Dazu Butter und Senfmayonnaise	



LUNCH 11:00 - 16:00

WARMER SPEISEN

Chefkoch Lunch (U-möglich)	17.50
Kleine Suppe nach Wahl, 3 verschiedene Sorten Brot mit zerdrückter Avocado und einem pochierten Ei, Tartar aus Knollensellerie mit Limettenmayonnaise und eine Krokett mit Senf	

Chefkoch Lunch Deluxe	19.75
Kleine Suppe nach Wahl, Sandwich mit hausgeräuchertem Lachs mit einem pochierten Ei und ein Sandwich mit Rindercarpaccio	

Flammkuchen	12.50
Kräuterrahmkäse / sonnengetrocknete Tomate / Frühlingszwiebel / gerapste käse	

Beilagen: Pulled Huhn oder Thunfisch + 3.50



„Kibbeling“ (Kabeljauschnitte) hausgemacht	18.50
Kabeljau / Mayonnaise mit schwarzem Pfeffer und Zitrone / Pommes frites	

BBQ Hähnchen	23.00
Creme aus Knollensellerie / Groninger Kartoffeln / Winterkarotten	

Lendenstück	
Creme aus Knollensellerie / Groninger Kartoffeln / Winterkarotten	
160 Gramm	28.00
300 Gramm	46.00

Thunfischsteak	26.00
Gelbflossenthunfisch / Kartoffelkuchen mit Groninger Senf / Sellerie / Kohlrabi / Beurre blanc mit Kapern und Dill	

WRAP

Vegan Wrap	12.50
Kürbis-Hummus / gemischter Salat / Karotten / Paprika / Radieschen / Spinat / Walnüsse / veganer Feta	

Thunfisch	11.50
Thunfischsalat / Rettich / Karotten / Gurken / Eisbergsalat / Sriracha-Mayonnaise	



Das Scholtenhuis!

Unser Haus hier am Grote Markt ist in Groningen besser bekannt als das Scholtenhuis. Ab 1881 lebte ich hier zusammen mit meiner Frau Klaassien und meinem Sohn Jan Evert. Es war unser Zuhause und ein ikonischer Ort in der Stadt. Doch das Haus erlebte auch dunkle Zeiten: Während des Zweiten Weltkriegs nutzten die Besatzer es, um Widerstandskämpfer zu verhören und zu verhaften. Schließlich wurde das Haus zerstört.

BURGER

Market Burger	21.50
Rindfleisch-Burger (200 Gramm) / Brioche / Gurke / Schinkenspeck / BBQ-Soße / Kopfsalat / Kohlsalat / Pommes frites	

Austernpilzburger	22.50
Sauerteigbrot / Cheddar / Gewürzgurke / Zwiebel-Chutney / Tomate / Kopfsalat / BBQ-Sauce mit Mango und Zimt / Krautsalat / Pommes frites	

Smashed burger	25.00
Zwei Smash Burgers (300 Gramm) / Brioche / Gurke / Hausgemachter Burger-soße / Kopfsalat / Cheddar / Kohlsalat / Pommes frites	

Ersetzen Sie Ihre normalen Pommes frites mit Süßkartoffel + 1.00

Pommes mit Trüffelmayonnaise

TIP

MAHLZEITSALATE

Caesar Salat	16.00
Römischer Salat / Parmesankäse / Gurke / Kirschtomate / Trüffelcroutons	

Caesar Salat Huhn	19.50
Pulled Huhn / Römischer Salat / Parmesankäse / Gurke / Kirschtomate / Trüffelcroutons	

Caesar Salat Thunfisch	22.50
Gegrillter Thunfisch / Römischer Salat / Parmesankäse / Gurke / Kirschtomate / Trüffelcroutons	

dazu: Brot & Butter + 2.75 p.P.

Vegetarier Vegan

VORSPEISEN 17:00 - 21:30

Brotplatte  8.50
Frisch gebackenes Brot / Olivenöl / Meersalz / Kräuterbutter

Lachs 15.00
Hausgeräucherter Lachs / Auberginentartar mit Meerrettich /
gesalzene Zitrone / grüne Bohnen / knuspriges Basilikum



Rotbarbe 14.00
Safranöl / Fenchel / Tomate / Bouillabaisse-Sauce / Fenchelgrün /
knusprige Algen

Rindercarpaccio 14.75
Rucola / Parmesan / geröstete Kerne-Mischung /
sonnengetrocknete Tomaten / Pesto-Mayonnaise

Ente 15.50
Konfierte Entenkeule / Confit aus Zwiebeln und Feigen /
Chicorée mit Balsamico / knusprig gebackenes Zuckerbrötchen /
eingelegte rote Zwiebeln / Streusel aus Dinkel und Gewürzen

Tartar aus Knollensellerie  12.50
Sellerie / süß marinierter Weißkohl / Limettenmayonnaise /
Dressing aus Earl Grey / Haselnuss / Kartoffel- und Liebstöckel-Crisp

Beete  13.00
Carpaccio aus roter und gelber Beete / Orangenschale / Walnussöl / Creme
aus Feta und Kürbiskernen / Relish aus roten Zwiebeln und Cranberrys

Verkostung von Vorspeisen (für 2 Personen) 17.50 p.P.
Rindercarpaccio / Lachs / Carpaccio aus roter und gelber Beete /
Suppe nach Wahl / Brot und Butter

„MEIN SOHN, WIR WERDEN
25 FABRIKEN BAUEN, VON HIER
BIS ZUR STADT GRÖNINGEN.“

 Vegetarier  Vegan

Genieße in unserem Wohnzimmer

„Niederländische Klassiker, internationale
Evergreens, besondere Kombinationen und
überraschende Twists ... Auch unsere Küche ist
zwischen den Märkten zu Hause! Von schön
angerichteten Tellern bis hin zu einer perfekten
Balance der Aromen. Oder wie meine Frau
Klaassien einmal sagte: Es kommt auf
die Details an.“

SUPPEN

Tomatensuppe  7.00
geröstete Fleischtomate / geräucherte Paprika / Lavas (Liebstöckel)

Groninger Senfsuppe (U-möglich)  7.50
Grober Senf / Speck / Lauch

Klare Gemüsebrühe (U-möglich)  7.75
Suppen-Gemüse / Fadennudeln / Hackbällchen

dazu: Brot & Butter 2.75 p.P.

MAHLZEITSALATE

Caesar Salat  16.00
Römischer Salat / Parmesankäse / Gurke / Kirschtomate / Trüffelfcroutons

Caesar Salat Huhn 19.50
Gezupftes Hähnchenfleisch / Römischer Salat / Parmesankäse / Gurke /
Kirschtomate / Trüffelfcroutons

Caesar Salat Thunfisch 22.50
Gegrillter Thunfisch / Römischer Salat / Parmesankäse / Gurke /
Kirschtomate / Trüffelfcroutons

dazu: Brot + Butter 2.75 p.P.



ZWISCHEN DEN MÄRKTEN ZU HAUSE



Das Market Hotel Groningen ist dein idealer Ausgangspunkt für
Abenteuer, Geselligkeit und Kultur. Das pulsierende Herz von
Groningen liegt dir zu Füßen. Triff dich mit Freunden auf einen
Drink oder genieße ein ausgezeichnetes Abendessen im stilvollen
Café und Restaurant Willem Albert. Such dir einen Platz in der Sonne
auf der gemütlichen Terrasse und erlebe, wie sich die Stadt bis in
jeden überraschenden Winkel entfaltet. Entdecke ihre vielen
Gesichter und Facetten - und komm am Ende des Tages müde,
aber zufrieden in der Wellnessoase und im warmen Luxus
deines Zimmers zur Ruhe.

TAGUNGEN IM MARKET HOTEL

Das Market Hotel verfügt über 3 moderne Tagungsräume
mit einer Gesamtfläche von 160 m². Unser größter Raum, der
Hereplein (80 m²), befindet sich im zweiten Stock. Da der Raum
zwei Stockwerke hoch ist, wirkt er schön geräumig. Im vierten
Stock befinden sich 2 miteinander verbundene Boardrooms:
der Grote Markt (55 m²) und der Nieuwe Markt (25 m²).
Alle Räume sind mit ausgezeichnetem WLAN und modernster
audiovisueller Technik ausgestattet.

Weitere Informationen
finden Sie auf der Website
themarkethotel.de/treffen



GESCHENK AN GRONINGEN

Groningen und seine Einwohner bedeuteten mir sehr viel. Ich wollte etwas für die Stadt und die Region zurückgeben, in der für mich alles begann. Deshalb schenkte ich der Stadt 1889, an meinem 70. Geburtstag, ein *Kinderkrankenhaus*.



SCHOLTENSKOEPEL

1869 ließ ich eine Landresidenz aus Naturstein und Marmor errichten. Sie ist bekannt als die *Teekuppel* von Scholten, obwohl wir dort häufiger Genever als Tee tranken! Die gusseisernen Skulpturen „Sommer“, „Herbst“ und „Winter“ ließ ich in Paris gießen. Nach der Restaurierung kam schließlich auch „Frühling“ hinzu.



„GRUNNS“ GENIESSEN

Groninger Gemüsegarten

Kartoffelcreme aus „Van Zwol“ Kartoffeln / verschiedene Zubereitungen aus Gemüse aus der Region

Groninger Rinderrippensteak von „De Stadsslager“

Kartoffelkuchen / verschiedene lokale Gemüsesorten / Soße aus Groninger Senf

Törtchen mit „Oudebosch“ Äpfeln und Fenchel

Gel aus Karamelltee / „Boerenjongens“ mit Kalmus-Beerenburg / Zitronensorbet

42.50 p.P.

Das „Groene Keuze“-Menü ist eine Hommage an diese Handwerkskunst. Ein nachhaltiges Drei-Gänge-Menü, in dem die Kartoffeln von Van Zwol die Hauptrolle spielen – begleitet von reinen Zutaten lokaler Bauern und Hersteller. Freu dich auf kräftige Aromen, überraschende Zubereitungen und Gerichte, die dir nicht nur unsere grüne Landschaft, sondern auch unsere Wurzeln näherbringen. Entscheide dich für die Grüne Wahl und probiere Groningen so, wie es sein soll: ehrlich, eigenständig und voller Stolz.

DIE GRÜNE WAHL HIER ESSEN SIE LOKAL UND BEWUSST

„Als ich meine erste Fabrik gründete, drehte sich alles um die Kartoffel. Und noch immer ist diese bescheidene Pflanze das Herzstück unserer Provinz. Dank der Familie Van Zwol erhält die Kartoffel wieder einen Ehrenplatz in unserem Wohnzimmer. Ihre Kartoffeln wachsen im fruchtbaren Groninger Lehm und tragen den Geschmack, die Kraft und den Stolz unseres eigenen Bodens in sich. Man schmeckt nicht nur eine Kartoffel, sondern Generationen von Handwerkskunst und Liebe zum Land.“



HAUPTGERICHTE

17:00 - 22:00

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

BBQ Hähnchen 23.00

Spare Ribs

350 Gramm 23.00

500 Gramm 28.00

Entrecôte

160 Gramm 29.00

300 Gramm 47.00

Schulterfilet

160 Gramm 28.00

300 Gramm 46.00

Grillplatte 31.50

Hähnchenschenkel / Schulterfilet / Spare-Rip

Die oben genannten Gerichte werden mit einer Creme aus Knollensellerie, Groninger Ofenkartoffeln und Winterkarotten serviert.

Zur Auswahl stehen: Soße aus schwarzem Knoblauch, Pfeffer-Sahne-Soße oder Kräuterbutter

Côte de Boeuf (für 2 Personen) 49.50 p.P.

+/- 1000 Gramm / 3 verschiedene Saucen / Pommes frites / Salat

Garnelen 26.50

6 Stück / Reis mit Gewürzen und Spitzkohl / Kokos-Erdnuss-Sauce / knusprige Maniokstreifen

Klazienaveen

Meine geliebte Frau, Klaassien Sluis, lebt weiter in Drenthe. Die Torfkolonie, die dort einst in meinem Besitz war, entwickelte sich zu einem Dorf, das mein Sohn Jan Evert schließlich Klazienaveen taufte.

BEILAGEN

Pommes frites mit Mayonnaise 4.75

Süßkartoffel mit Parmesankäse, grünen Kräutern und Trüffelmayonnaise 7.50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Frühlingszwiebeln 3.50

Kleiner Caesar Salat 4.50

Gemüse der Saison 4.95

Maiskolben mit Butter und Kräutersalz 4.95

GERICHTE AUS DEM JOSPIER

HAUPTGERICHTE 17:00 - 22:00

Lamm 29.00
Sous-vide gegartes Lammnackensteak / Portobello / Pistazien-Austernpilz-Crumble / Vanille-Basilikum-Jus / Kartoffeltörtchen / Knollenselleriecreme

Eintopf mit Pfiff 23.00
Eintopf mit Spitzkohl, Haselnüssen, Blumenkohl und Steinpilzen / Hackbraten aus Rind und Lamm / Piccalilli / Soße aus Schalotten und Fenchel

Risotto aus Perlgerste 21.50
Gemischte Pilze / Thymian / Chiliflocken

Gerösteter Blumenkohl 21.50
Gerösteter Blumenkohl / Rosenkohl / Reis mit Gewürzen und Spitzkohl / Sauce aus Kokosnuss und Erdnüssen / Knuspriges aus Maniok

Thunfisch 26.00
Kartoffelkuchen mit Groninger Senf / Sellerie / Kohlrabi / Beurre blanc mit Kapern und Dill

Winterkabeljau 26.00
Creme aus Petersilienwurzel / Kartoffelkuchen / gelbe und orangefarbene Winterkarotten / Bouillabaisse-Sauce

Fang des Tages Tagespreis

Vegetarier Vegan

BURGER

Market Burger 21.50
Rindfleisch-Burger (200 Gramm) / Brioche / Gurke / Schinkenspeck / BBQ-Soße / Kopfsalat / Kohlsalat / Pommes frites

Austernpilzburger 22.50
Sauerteigbrot / Cheddar / Gewürzgurke / Zwiebel-Chutney / Tomate / Kopfsalat / BBQ-Sauce mit Mango und Zimt / Krautsalat / Pommes frites

Smashed burger 25.00
Zwei Smash Burgers (300 Gramm) / Brioche / Gurke / hausgemachte Burgersauce / Kopfsalat / Cheddar / Kohlsalat / Pommes frites

Ersetzen Sie Ihre normalen Pommes durch + 1.00
durch Süßkartoffel Pommes mit Trüffelmayonnaise

BEILAGEN

Pommes frites mit Mayonnaise 4.75
Süßkartoffel mit Parmesankäse, grünen Kräutern und Trüffelmayonnaise 7.50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Frühlingszwiebeln 3.50
Kleiner Caesar Salat 4.50
Gemüse der Saison 4.95
Maiskolben mit Butter und Kräutersalz 4.95

NACHSPEISEN 17:00 - 22:00

Cremige Haselnuss 9.50
Haselnuss-Schokoladen-Creme / Orangen-Kuchen / Nougat-Eis / gezuckerte Nüsse / Sanddornbeeren / Kresse

Marshmallow 9.00
Gerösteter Marshmallow / gesalzene Karamell-Eiscreme / Schokoladen-Kaffee-Sauce / Streusel aus Knol's Koek und Fryske Dumkes

Vanille & Kirsche 9.25
Vanille-Reis / Kirschen in Sirup / Amaretto-Schlagsahne / Cranberry-Kniepertje / Kresse

Crème Brûlée aus Birnen 8.75
Kürbisgewürzmousse / Apfelbiskuit / Kümmelgel / Ingwerminze

Holländische Käseplatte 14.25
Auswahl holländischer Käse / knuspriges Zuckerbrötchen / Trauben

Kaffee & Friandise 8.00
Kaffee oder Tee nach Wahl / drei hausgemachte Leckereien von Bäckerei Westers



EISBECHER 10:00 - 22:00

Bananensplit 9.50
Bananeneis / Schokoladeneis / Knusperstückchen aus weißer Schokolade / Bananenstreusel

Dame Blanche 8.75
Vanilleeis / Sauce aus dunkler Schokolade / Schlagsahne

Sorbet 9.00
Cassis-Eis / Cranberry-Eis / Erdbeereis / Kirschen in Sirup / Knusperstückchen aus dunkler Schokolade / Himbeerstreusel

DESSERTWEINE

Château Bellevue Monbazillac 7.00
Sud-Ouest, Frankreich
Frisch-süßer Dessertwein mit Noten von Pfirsich, Aprikose und Ananas

Muscat de Rivesaltes Domaine des Schistes 6.50
Roussillon, Frankreich
Süßer Muskateller mit Aromen von Karamell und Trockenfrüchten

Banyuls '5 d'âge Domaine de Baillaury 7.00
Roussillon, Frankreich
Frisch-süßer Geschmack von reifen roten Früchten, Pflaumen und Kräutern. Abgang mit Noten von Schokolade

PORT

Kopke Colheita
Douro, Portugal
Sanfter Tawny Port aus einem einzigen Erntejahrgang, der mindestens 8 Jahre in Holzfässern gereift ist
2004 12.50
2010 9.75

Transatlantische Ambitionen
Eine Schiffsverbindung zwischen Europa und Amerika, das faszinierte mich! Deshalb investierte ich 1873 stolze 600.000 Gulden in die Nederlandsch-Amerikaansche Stoomvaart-Maatschappij (NASM), die spätere Holland-Amerika-Linie. Das erste Schiff der NASM trug meinen Namen. Doch 1887 erlitt die W.A. Scholten vor der Küste von Dover Schiffbruch nach einer Kollision mit der Rose Mary.



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

VORSPEISEN

Tomatensuppe  5.50

Baguette mit Kräuterbutter  5.50

HAUPTGERICHTE

Mini Eierpfannkuchen  8.00
3 Eierpfannkuchen mit Pfannkuchensirup, Zucker und einer kleinen Überraschung

Spareribs mit verschieden Soßen 14.50

„ Kibbeling “ (Kabeljauschnitte) 14.50

Krokette (Rindfleisch oder Käse-Rucola) 8.00

Mini- Burger 11.50

Huhn vom BBQ 12.50

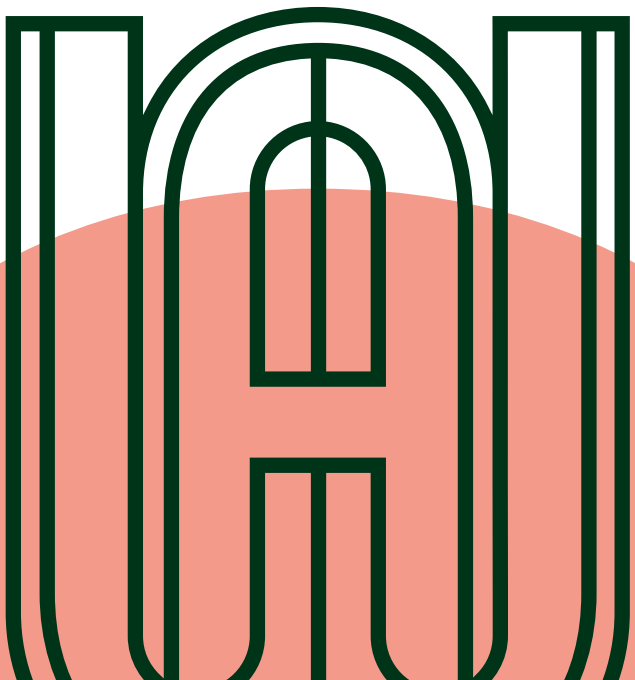
Mit Pommes frites und Apfelmus

NACHTISCH

Überraschungseis 7.50

Schatzkiste 4.75

Sorbet Eis mit frischem Obst 6.50



WARME GETRÄNKE

Espresso 3.75
Kaffee 3.75
Americano 3.75
Doppelter espresso 4.75

Cappuccino 4.00
Flat White 4.75
Latte Macchiato 4.50
Espresso Macchiato 4.00
Milchkaffee 4.50

Heiße Schokolade 4.50
Hausgemachter „Chocolat Spoon“ aus echter Belgischer Schokolade

OPTIONAL

Topping + 0.75
Schlagsahne
Pflanzlich + 0.50
Havermilch / Mandelmilch
Sirupe + 0.50
Karamell / Haselnuss / Weiße Schokolade

SENZA TEA

Earl Grey / Dutch Breakfast / Jasmin Green / African Rooibos / Forest Happiness / Herbal Chai

Ingwer Tee 4.25
Mit Zitrone, Orange oder Cranberry
Frische Minze und Honig 4.25
Frische Minze, Ingwer und Honig 4.50

Chai Latte 4.80
Dirty Chai Latte 5.80

SPEZIALITÄTEN

Groninger Kaffee 9.00
Kalmus Berenburg / Kaffee / ungesüßte Sahne
Dutch Coffee 9.25
Hooghoudt Sweet Spiced Genever / Kaffee / ungesüßte Sahne
Irish Coffee 9.50
Jameson / Kaffee / ungesüßte Sahne
Spanish Coffee 9.25
Tia Maria / Kaffee / ungesüßte Sahne
French Coffee 9.50
Grand Marnier / Kaffee / ungesüßte Sahne
Italian Coffee 9.25
Zuidam Amaretto / Kaffee / ungesüßte Sahne

TORTEN

Apfelkrümelkuchen 5.50
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig

Zitronen-Quarkkuchen  5.25
Zitronen-Quarkfüllung / Holunderblütengelee / Kuchenboden mit Honig und Ingwer

„Five Spices“ Zitronenkuchen  5.75
Orangencreme / Limetten-Monchou

Birnen-Haselnuss-Torte 4.75
Birne-Zimt Kompott / Haselnusscreme / Birnenganache

Mokka & Schokolade entremet  4.75
Schokoladenmousse / Mokkaganache

Kirschkuchen 4.75
Kirschglasur / Kirsch Kompott / Joghurtmousse

Karottenkuchen  5.00
„Carrotcake“ / Walnüsse / Cashewnüssecreme

Tompouce 3.90
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig

BEIM KAFFEE

Chocolate chip cookie 2.75
Mandelteigkuchen „Gevulde koek“, aus eigener Herstellung 3.00
Bananenbrot mit Walnuss und Schokolade  4.00

Brownie 4.00



OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Le Pinada Chardonnay	5.50	29.50
Languedoc, Frankreich		
Pinot Grigio Fattori	5.75	31.50
Veneto, Italien		
Tresolmos Verdejo (BIO)	6.50	34.00
Bodegas Garciarevalo, Spanien		
Johannes Egberts Niersteiner Gutes Domtal	5.50	29.50
Rheinhessen, Deutschland		
Monasterio de las Viñas Macabeo 0.0%	5.50	29.50
Aragón, Spanien		

ROSÉ WEINE

Solis Lumen Rosé	6.50	34.00
Languedoc, Frankreich		

ROTWEINE

Los Condes Tempranillo	5.50	29.50
Cataluña, Spanien		
Réserve Saint Jacques Merlot	5.75	31.50
Languedoc, Frankreich		
Primitivo 'Posidone' (BIO)	6.50	34.00
Puglia, Italien		
Monasterio de las Viñas Garnacha 0.0%	5.50	29.50
Aragón, Spanien		

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso Spumante (BIO)	7.00	37.50
'Terre di Marca' Extra Dry		
Pure Bubbles Sparkling Zero	6.50	35.00
Champagne Blanc de Noirs 'Réserve' Brut		
375 ml		39.00
750 ml		79.00

Von der Bäckerei zur Bar

Der Tag beginnt in unserem Wohnzimmer schon früh. Der köstliche Duft von Kaffee und frisch gebackenem Brot aus der Bäckerei Westers empfängt dich. Komm herein und genieße klassische Patisserie, einen Kaffee zum Mitnehmen oder ein Eis. Und bleib ruhig noch ein bisschen sitzen, denn unsere Küche ist bis zum Abend für dich geöffnet. Nimm Platz an der Bar, im Restaurant oder auf einer unserer Terrassen. Genieße die wunderschöne Aussicht auf die Stadt, die Menschen und das Leben. Wir wissen: Es lohnt sich!



New York, New York

Mein Name taucht in den Buntglasfenstern des alten Wartezimmers im Hotel New York in Rotterdam wieder auf. Ein leises Echo dessen, was ich begonnen habe, und eine schöne Verbindung zum Schwesterhotel von WestCord Hotels.

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Sauvignon Blanc, Wairau River	41.00
Marlborough, Neuseeland	
Aromatisch / Rein / Frisch / Mineral / Passionsfrucht / grüne Kräuter / rosa Grapefrucht	
Viognier, Louis Chèze	45.00
Rhône, Frankreich	
Goldgelb / Gewürze / Blumen / Manel / Herb / langer Nachgeschmack	
Pouilly-Fuissé Premier Cru 'Aux Chailloux', Domaine Corsin	82.00
Bourgogne, Frankreich	
Vollmundig / komplex / Holzausbau / reife weiße Früchte / Mineralität / langer Nachgeschmack	
Rioja 'Flor de Muga' Reserva Blanco, Bodegas Muga	65.00
La Rioja, Spanien	
Kräftig / ölig / Holz / Vanille / blumig / frischer Unterton / komplex	
Rías Baixas Albariño Granbazán 'Limousin', Agro de Bazán	51.00
Galicië, Spanien	
Viel Duft / Zitrusfrüchte / Grüner Apfel / Würzig / Elegantes Holz / Rein / Salzig	
Sancerre, Domaine de la Rossignole	44.00
Loire, Frankreich	
Blumen / bittere spuren / Citrus / frisch / pure	
Ried Steinsetz Kamptal Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg	48.00
Kamptal, Österreich	
Gelbgrün / frisch / Steinobst / Pfeffer	

ROTWEINE

Chianti Classico, Querciabella (BIO)	50.00
Toscana, Italien	
Raffiniert / schwarze Johannisbeere / würzig / Unterholz / Pilze / Frische	
Rioja Muga 'Reserva', Bodegas Muga	49.00
La Rioja, Spanien	
Voll und kräftig / komplex / Vanille / rote Frucht / Tabak / würzig / Zedernholz	
Saint-Emilion Grand Cru, Domaine de Peyrelongue	45.00
Bordeaux, Frankreich	
Voll / saftig / Erde / schwarze Frucht / Pflaume / klassisch / Pilze / sublim	
Malbec 'Gran Reserva', Fabre Montmayou	44.00
Mendoza, Argentinien	
Kraftvoll / intensiv / schwarze Früchte / Kirsche / Vanille / Lorbeer / Schokolade / Holz	
Spätburgunder Schaltter Maltesergarten, Martin Wassmer	48.00
Baden, Deutschland	
Rote Früchte / elegant / würzig / Gewürze / raffiniert / frisch / Holznote	
Amarone della Valpolicella 'Barriques', Fratelli Zeni	88.00
Veneto, Italien	
Vollmundig / schwül / Kirsche / fruchtige Marmelade / Gewürze / Holz / Vanille / Korinthen	
Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' (BIO)	63.00
Rhône, Frankreich	
Kraftvoll / geschmorte schwarze Früchte / würzig / Unterholz / warm / erdig	

„NICHTS IST ANGENEHMER ALS DIE RUHE IM FAMILIÄREN KREIS.“

NIEDERLÄNDISCHE WEINE

Riesling, Wijngoed Thorn	42.00
Maasvallei Limburg, die Niederlande	
Staubig / Zitrusfrüchte / Pfirsich / Mango / raffinierte Frische	
Apostelhoeve Müller-Thurgau, Familie Hulst	43.00
Mergelland, die Niederlande	
Frühlingsblumen / grüne Kräuter / weiße Früchte / fruchtig / mild würzig	
Dornfelder, Wijngoed Thorn	42.00
Maasvallei Limburg, die Niederlande	
Geschmeidig und leicht / viele Waldfrüchte / ein Hauch von Würze	



VIELEN DANK FÜR DEINEN
BESUCH, KOMM GERNE WIEDER.
DU BIST IMMER WILLKOMMEN!

*Mit herzlichen Grüßen,
Willem Albert Scholten & Klaassien Sluis*

Grote Markt 31, 9712 HS Groningen
050 207 4600
info@themarkethotel.nl

themarkethotel.nl

CAFÉ

WILLEM
ALBERT