

HE
E
M
E
N
D
E
F
I
T
S
C
H



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 Kompost / Haselnusscreme / Birnenganache	
Mokka & Schokolade entremet	4.75
Schokoladenmousse/ Mokkaganache	
Kirschkuchen	4.75
Kirschglasur / Kirsch Kompost / Joghurtmousse	
Karottenkuchen	5.00
„Carrotcake“ / Walnüsse / Cashewnüssecreme	
Tomouce	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, Kartoffelmalzwein, 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.



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 Guest 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

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

WARMES BROT

Humus 11.50
Tomatenhumus / Champignons / Karotten / Auberginen / Zucchini-Rödeln / 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

CLUB SANDWICHES

Club Sandwich 15.00
Gebratenes Hähnchenfilet / Tomate / Speck / Kopfsalat / Gurke / Mayonnaise

Veganer Club Sandwich 15.25
Kopfsalat / Tomate / pflanzlicher Speck / Mayonnaise / pflanzlicher Hähnchensalat / 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

Hähnchenkroketten 13.50
2 Hähnchenkroketten 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

WARMES 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 / geräste 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 160 Gramm 28.00
300 Gramm 46.00

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

Thunfischsteak 26.00
Gelbflossen-Thunfisch / 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

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

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

Ente 15.50
Konfetti 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 mariniertes 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.
Rinder carpaccio / 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 GROENINGEN.“

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 / Lauas (Liebstöckel)

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

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

dazu: Brot & Butter 2.75 p.P.

MAHLZEITSALATE

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

Caesar Salat Huhn 19.50
Gezupftes Hähnchenfleisch / 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.



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

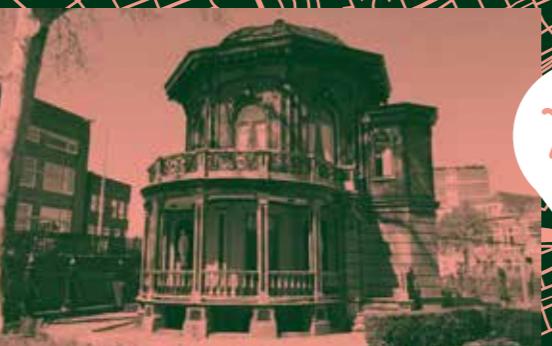
Das Market Hotel verfügt über 3 moderne Tagungsräume mit einer Gesamtfläche von 160 m². Unser größter Raum, der Hereplein (80 m²), befindet sich im zweiten Stock. Da der Raum zwei Stockwerke hoch ist, wirkt er schön geräumig. Im vierten Stock befinden sich 2 miteinander verbundene Boardrooms: der Grote 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.



SCHOLTENSKOPEL

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

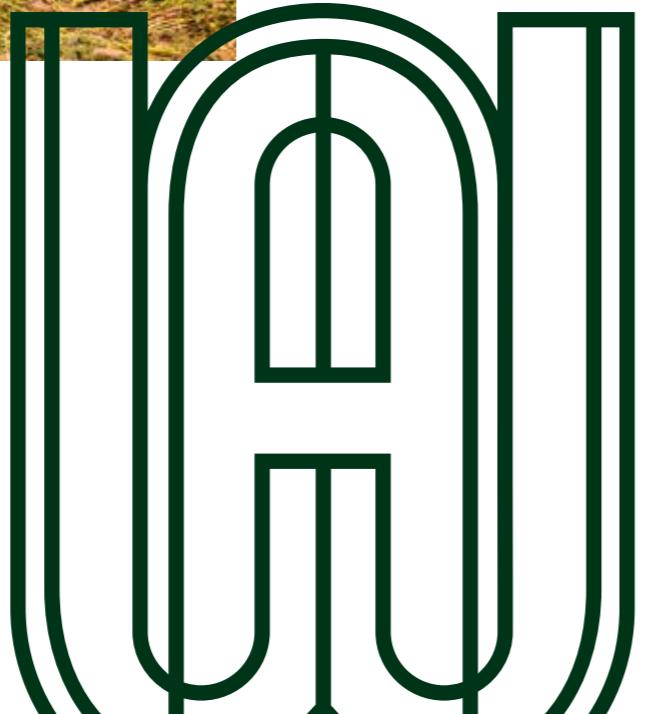
Groninger Gemüsegarten
 Kartoffelcreme aus „Van Zwol“ Kartoffeln /
 verschiedene Zubereitungen aus Gemüse aus der Region

Groninger Rinderrippensteak von „De Stadslager“
 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.“

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

HAUPTGERICHTE

17:00 - 22:00

Der Josper 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-Rib

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.

HAUPTGERICHETE 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 Burgersoße / 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



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 verschiedenen 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



WARMER 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 3.75

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

Apfelkörnertorte 5.50

Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig

Zitronen-Quarkkuchen 5.25

Zitronen-Quarkfüllung / Holunderblütengelée / 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 / Cashewnüssecrème

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



 Glutenfrei  Vegan

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 Schwesternotel 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 / Manet / Herb / langer Nachgeschmack

Pouilly-Fuissé Premier Cru 'Aux Chailloux', Domaine Corsin

Bourgogne, Frankreich
Vollmundig / komplex / Holzausbau / reife weiße Früchte / Mineralität / langer Nachgeschmack

Rioja 'Flor de Muga' Reserva Blanco, Bodegas Muga

La Rioja, Spanien

Kräftig / ölig / Holz / Vanille / blumig / frischer Unterton / komplex

Rías Baixas Albariño Granbazán 'Limousin', Agro de Bazán

Galicië, Spanien
Viel Duft / Zitrusfrüchte / Grüner Apfel / Würzig / Elegantes Holz / Rein / Salzig

Sancerre, Domaine de la Rossignole

Loire, Frankreich
Blumen / bittere Spuren / Citrus / frisch / pure

Ried Steinsetz Kamptal Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg

Kamptal, Österreich
Gelbgrün / frisch / Steinobst / Pfeffer

ROTWEINE

Chianti Classico, Querciabella (BIO)

Toscana, Italien
Raffiniert / schwarze Johannisbeere / würzig / Unterholz / Pilze / Frische

Rioja Muga 'Reserva', Bodegas Muga

La Rioja, Spanien
Voll und kräftig / komplex / Vanille / rote Frucht / Tabak / würzig / Zedernholz

Saint-Emilion Grand Cru, Domaine de Peyrelongue

Bordeaux, Frankreich
Voll / saftig / Erde / schwarze Frucht / Pflaume / klassisch / Pilze / sublim

Malbec 'Gran Reserva', Fabre Montmayou

Mendoza, Argentinien
Kraftvoll / intensiv / schwarze Früchte / Kirsche / Vanille / Lorbeer / Schokolade / Holz

Spätburgunder Schaltter Maltesergarten, Martin Wassmer

Baden, Deutschland
Rote Früchte / elegant / würzig / Gewürze / raffiniert / frisch / Holznote

Amarone della Valpolicella 'Barriques', Fratelli Zeni

Veneto, Italien
Vollmundig / schwül / Kirsche / fruchtige Marmelade / Gewürze / Holz / Vanille / Korinthen

Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' (BIO)

Rhône, Frankreich
Kraftvoll / geschmorte schwarze Früchte / würzig / Unterholz / warm / erdig

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

NIEDERLÄNDISCHE WEINE

Riesling, Wijngaard Thorn

Maastricht Limburg, die Niederlande
Staubig / Zitrusfrüchte / Pfirsich / Mango / raffinierte Frische

Apostelhoeve Müller-Thurgau, Familie Hulst

Mergelland, die Niederlande
Frühlingsblumen / grüne Kräuter / weiße Früchte / fruchtig / mild würzig

Dornfelder, Wijngaard Thorn

Maastricht 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 Schotter & Klaassien Sluis*

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

themarkethotel.nl

CAFÉ

WILLEM
ALBERT