

ASTORIA
MEDIA



CAFÉ WILLEM ALBERT

TORTEN

Apfel-Streuselkuchen	5.60
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Streusel	
Bananen-Karamell-Törtchen	5.50
Bananencreme / Zimt / Karamell / Pekannuss-Streusel	
Pistazie	5.20
Himbeercreme / Pistaziencreme / Streusel aus Himbeeren und Pistazien	
Orangen-Quark-Torte mit Schokolade	5.00
Orangen-Quark-Füllung / Kakao-Orangen-Gelee / Schokoladenkuchen	
Tiramisu-Entremet	4.80
Amaretto-Creme / Kaffee-Ganache / zerbitter Schokoladen Rocher / Vanillekuchen	
Pumpkin-Spice-Käsekuchen	6.00
Kürbis-Frischkäse / gewürzter Keksboden	
Red Velvet	4.80
Veganer Monchou / Red-Velvet-Kuchen	
Tompouce	4.00
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig	
Gebäckverkostung	6.75
3 verschiedene Mini-Gebäckstücke aus unserer Vitrine	

BEIM KAFFEE

Chocolate chip cookie	3.00
Mandelgebäck „Gevulde koek“, aus eigener Herstellung	3.00
Bananenbrot mit Walnuss und Schokolade	4.00
Gewürzkuchen	2.75
Butterkuchen	2.75
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, Strohnappe, 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 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.com • 050 207 4600

THE MARKET HIGH TEA

BROTE

Thunfischsalat _____	12.50
Hausgemachter Thunfischsalat / Eisbergsalat / Mayonnaise / geräucherte Paprika / knusprige Zwiebeln / Speckchips / Cheddar	
Trüffelsalami _____	13.50
Holländischer Schafskäse / Rucola-Pesto / Mandel-Crumble	
Pilzpastete _____	11.50
Fermentierte Senfkörner / Feigenkompott / Kerbel-Mayonnaise / gemischter Salat	

WARME BROTE

Brie _____	12.50
Geschmolzener Brie / gebratene Pilze mit Thymian und Knoblauch / Balsamico-Zwiebeln / Trüffelmayonnaise / Rucola / geräucherte Mandeln	
Grunninger Frikadelle _____	12.75
Butter / Bratensoße / Senf	
Sticky-Schinken _____	13.50
Kopfsalat / getrocknete Zwiebeln / Mayonnaise aus gewürztem Kürbis, Senf und Mango / Kartoffelchips	

SUPPEN

Tomatensuppe _____	7.00
Lavas / geräucherte Paprika	
Groninger Senfsuppe (vegan möglich) _____	7.50
Grobkörniger Senf / Speck / Fenchel	
Kürbiscremesuppe _____	7.25
Geröstete Haselnüsse / Chiliöl	
Dazu: Brot & Butter _____	+3.00 p.P.

CLUB SANDWICHES

Club sandwich _____	15.00
Gebratenes Hähnchenfilet / süß-saure rote Zwiebeln / Gewürzgurke / Rucola / gereifter Käse / Honig-Senf-Sauce	
“Meatless” sandwich _____	15.25
Kopfsalat / Tomate / pflanzlicher Speck / Mayonnaise / pflanzlicher Hähnchensalat / Gewürzgurke / Omelett	
TIP Beilage Pommes Pommes frites mit Mayonnaise _____ +2.75 Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise _____ +3.75	

KROKETTEN

Rindfleischkroketten _____	12.75
2 Rindfleischkroketten auf Brot, serviert mit Senf-Mayonnaise	
Pikante Hähnchenkroketten _____	14.25
2 pikante Hähnchenkroketten auf Brot, serviert mit Chipotle-Mayonnaise	
Pilzkroketten _____	13.75
4 kleine Pilzkroketten auf Brot, serviert mit Trüffel-Mayonnaise	

STRAMMER MAX

Naturel _____	10.75
Schinken und/oder Speck/Käse _____	Ab 12.75

SALATE

Ziegenkäse _____	Klein 12.50	Mittel 18.00
Mesclun / gelbe Rote Bete / Quinoa / geröstete Haselnüsse / Himbeer-Estragon-Vinaigrette		
Lachs _____	Klein 13.50	Mittel 20.00
Räucherlachs / Römersalat / süß-saure Mischung mit Sojasprossen, Babykarotten, grüner Papaya und roten Zwiebeln / Gurkenstreifen / Edamame / Furikake, Sauerrahm-Mayonnaise-Dressing		
Dazu: Brot & Butter _____	TIP +3.00 p.P.	

WARME SPEISEN

Chefkoch Lunch _____	17.50
Kleine Suppe nach Wahl, 3 verschiedene sorten Brot mit einem Salat aus Süßkartoffeln, Pekannüssen und Feta, Brie mit Feigenchutney und eine Pilzkrokette mit Trüffelmayonnaise	
Chefkoch Lunch Deluxe _____	19.75
Kleine Suppe nach Wahl, Brötchen mit geräuchertem Lachs, Avocado und Rührei sowie ein Brötchen mit Rindercarpaccio, Parmesan und Crème fraiche mit geröstetem Knoblauch	



Flammkuchen _____	12.50
Kräuterfrischkäse / sonnengetrocknete Tomaten / Frühlingszwiebeln / geriebener Käse	
Zuschlag _____	+3.50
Groninger Landschinken, Speck und Lauch oder Sticky-Beenham	
“Kibbeling” (Kabeljauschnitte) hausgemachts _____	18.50
Kabeljau / Mayonnaise mit schwarzem Pfeffer und Zitrone / Pommes frites	

BBQ-Hähnchen _____	25.00
Karottencreme / Kastanienchampignons / Waldkarotten / kandierte Roseval-Kartoffeln / gelbe Rote Bete / Balsamico-Zwiebeln	
Rindersteak-Spieß _____	28.50
Karottencreme / Kastanienchampignons / Waldkarotten / kandierte Roseval-Kartoffeln / gelbe Rote Bete / Balsamico-Zwiebeln	
Kabeljau _____	26.50
Blumenkohl / rote Paprika / Champignons / Sojasprossen / knuspriger Reiskeks	

FLADENBROT

Hähnchen _____	13.25
Pulled Chicken / Parmesan / Rucola / Tomate / Pesto-Mayonnaise	
Austernpilz _____	13.50
Pulled Austernpilz / BBQ-Sauce mit Avocado-Limetten-Creme / Eisbergsalat / Frühlingszwiebeln	

BURGER

Market burger _____	21.50
Rindfleisch-Burger / Brioche / Gewürzgurke / Tomate / hausgemachte Burgersauce / Kopfsalat / Krautsalat / Pommes frites	
Bacon-burger _____	23.00
Rindfleisch-Burger / Brioche / Gewürzgurke / Bacon / Bacon-Zwiebel-Mayonnaise / Kopfsalat / Krautsalat / Pommes frites	
Beef-burger _____	24.50
Rindfleisch-Burger / Pulled Beef / Brioche / Gewürzgurke / gebratene Zwiebeln / Chipotle-Mayonnaise / Kopfsalat / Krautsalat / Pommes frites	
Smash-burger _____	26.50
2 Smash-Burger / Brioche / Gewürzgurke / Tomate / Spiegelei / karamellierte Zwiebeln / hausgemachte Burgersauce / Kopfsalat / Cheddar / Krautsalat / Pommes frites	
Falafel-burger _____	21.50
Falafel-Burger / Ziegenkäse / Mandeln / grüne Kräutersauce / Krautsalat / Pommes frites	

Ersetzen Sie Ihre normalen Pommes frites durch Süßkartoffel Pommes mit Trüffelmayonnaise _____ **+1.00**



VORSPEISEN 17:00 - 22:00

- Brotplatte

Frisch gebackenes Brot / Kräuterbutter / Dukka / Kräuteröl

8.50
- Knochenfisch

Gebratenes Knochenfisch / eingelegte Gurke / Fenchelcreme / Sanddorn / Beurre-Noisette-Vinaigrette / Dillöl / Tomatenperlen / Kartoffelchips

15.00
- Nordseekrabbe

Marinierte Zwiebel / süß-saurer Blumenkohl / Avocadocreme / salziges Gemüse / Zitronenmelissenöl / Fenchel-Crisp

16.00



- Carpaccio vom Groninger Rind

Rucola / Parmesan / geröstete Körnermischung / sonnengetrocknete Tomaten / Trüffelmayonnaise

15.00
- Wildschwein

Geräucherter Wildschweinschinken / Terrine aus Esskastanien, Knollensellerie, Salbei und Pecorino / Schaum aus saurer Sahne und Meerrettich / Rotkohl / Haselnuss-Crumble

14.00
- Topinambur-Tartar

Kastanie / Birne / Pilszud / Feigenkompott / fermentierte Senfkörner / Radieschen / Kerbel-Mayonnaise / geröstete Möhren / Trüffel-Krokant

13.00
- Kürbis

Geräucherter Mozzarella / Basilikumöl / Sauce aus gerösteten Paprika und Pinienkernen / mariniertes Bimi / Haselnuss-Crumble / Knuspriger Sauerteig

13.50

- Vorspeisen-Probierplatte (für 2 Personen)

Carpaccio vom Groninger Rind / Nordseekrabbe / Kürbis / Suppe nach Wahl / Brot und Butter

18.00 p.P.

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

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

Lavas / geräucherte Paprika

7.00
- Groninger Senfsuppe (auch vegan erhältlich)

Grobkörniger Senf / Speck / Fenchel

7.50
- Kürbiscremesuppe

Geröstete Haselnüsse / Chiliöl

7.25
- Dazu: Brot & Butter

+3.00 p.P.

SALATE

- Ziegenkäse

Mesclun / gelbe Rote Bete / Quinoa / geröstete Haselnüsse / Himbeer-Estragon-Vinaigrette

Klein 12.50 Mittel 18.00
- Lachs

Räucherlachs / Römersalat / süß-saure Mischung mit Sojasprossen, Babykarotten, grüner Papaya und roten Zwiebeln / Gurkenstreifen / Edamame / Furikake, Sauerrahm-Mayonnaise-Dressing

Klein 13.50 Mittel 20.00
- Dazu: Brot & Butter

+3.00 p.P.



DIE GRÜNE WAHL

DIE GRÜNE WAHL
HIER ESSEN SIE LOKAL
UND BEWUSST

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.

Vegetarier Vegan

Groninger Senfsuppe (auch vegan erhältlich)
Marne-Senf / Speck / Fenchel

...

Schinken

Karottencreme / Kastanienchampignons / Wildkarotten / kandierte Roseval-Kartoffeln / Balsamico-Zwiebeln / gelbe Rote Bete

oder

Knollengemüse

In Wein geschmorte regionale Knollengemüse / Mousseline aus „Van Zwol“-Kartoffeln, Thymian und Wacholderbeeren / Winterkarotten / Waldkarotten / Pilze / Gemüsesauce / Knuspriges aus Kartoffeln und Kastanien

...

Grunneger Trifle

Luftiger Quark mit weißer Schokolade / gesalzenes Karamell mit Groninger Hafercreme / Goldbeeren in Fladderak / Croutons aus Sucade-Kuchen / Zitronenschale in Ingwersirup

37.50 p.P.



„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.“



delekkersteaardappel.nl

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.“



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.



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

GERICHTE AUS DEM JOSPER

17:00 - 22:00

Der Josper ist eine Kombination aus Grill und Ofen in einem Gerät. Ein geschlossener Holzkohleofen, der für einen authentischen BBQ-Geschmack, eine perfekte Textur und herrliche Zartheit sorgt.

Schinkenkeule
250 gr 27.50

BBQ-Hähnchen 25.00

Entrecôte
200 gr 30.00

Wildschweinkotelett 26.00

Steakspeis 28.50

Grillplatte 32.00
Hirschsteak / Wildragout / Pute

Die oben genannten Gerichte werden mit einer Creme aus Möhren, Kastanienpilzen, Waldmöhren, kandierten Roseval-Kartoffeln, Balsamico-Zwiebeln und gelben Rüben serviert.

Zur Auswahl: Rotweinsauce, Pilz-Sahnesauce oder Sauce aus schwarzem Knoblauch

Gegrilltes Gemüse 21.00

Verschiedene regionale Gemüsesorten / Topinamburcreme und Beurre Noisette, kandierte Roseval-Kartoffeln, Haselnuss-Crumble und Sauerteig / Knuspriges aus schwarzem Knoblauch

Chateaubriand (2 Pers.) 45.00 p.P.
ca. 500 Gramm / 3 verschiedene Soßen / Pommes frites / Salat

Ganzer Steinbutt 35.00
Topinamburcreme und Beurre Noisette, kandierte Roseval-Kartoffeln, Haselnuss-Sauerteig-Crumble / Knusper vom schwarzen Knoblauch

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	4.95
Süßkartoffel-Pommes mit Parmesan, frischen Kräutern und Trüffelmayonnaise	7.50
Roseval-Kartoffeln	4.50
Maiskolben mit Butter und Kräutersalz	4.50
Kleiner Salat	4.95
Gemüse der Saison	4.95

Vegetarier Vegan

NICHES FROM THE JOSPER

HAUPTGERICHTE 17:00 - 22:00

Knollengemüse „au vin“  **21.00**
In Wein geschmorte Knollengemüse / Mousseline aus Kartoffeln, Thymian und Wacholderbeeren / Winterkarotten / Waldkarotten / Pilze / Gemüsefond / Knuspriges aus Kartoffeln und Kastanien

Kabeljau **26.50**
Blumenkohl / rote Paprika / Champignons / Sojasprossen / knuspriger Reiskeks

Schellfisch **25.00**
Creme aus Blumenkohl und Vanille / Bimi / Haselnuss / Fondant aus Roseval / gerösteter Fenchel / Waldkarotten in Beurre Noisette mit Zitrone

Wildragout **26.00**
Verschiedene Wildhuhnarten / gemischter Salat / Sauerteigbrot



BEILAGEN

Pommes frites mit Mayonnaise **4.95**
Süßkartoffel-Pommes mit Parmesan, frischen Kräutern und Trüffelmayonnaise **7.50**
Roseval-Kartoffeln **4.50**
Maiskolben mit Butter und Kräutersalz **4.50**
Kleiner Salat **4.95**
Gemüse der Saison **4.95**

 Vegetarier  Vegan



BURGER

Market burger **21.50**
Rindfleisch-Burger / Brioche / Gewürzgurke / Tomate / hausgemachte Burgersauce / Kopfsalat / Krautsalat / Pommes frites

Bacon-burger **23.00**
Rindfleisch-Burger / Brioche / Gewürzgurke / Bacon / Bacon-Zwiebel-Mayonnaise / Kopfsalat / Krautsalat / Pommes frites

Beef-burger **24.50**
Rindfleisch-Burger / Pulled Beef / Brioche / Gewürzgurke / gebratene Zwiebeln / Chipotle-Mayonnaise / Kopfsalat / Krautsalat / Pommes frites

Smash-burger **26.50**
2 Smash-Burger / Brioche / Gewürzgurke / Tomate / Spiegelei / karamellisierte Zwiebeln / hausgemachte Burgersauce / Kopfsalat / Cheddar / Krautsalat / Pommes frites

Falafel-burger  **21.50**
Falafel-Burger / Ziegenkäse / Mandeln / grüne Kräutersauce / Krautsalat / Pommes frites

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

NACHSPEISEN 17:00 - 22:00

Brotpudding **8.50**
Brotpudding aus Groninger Zuckerbrot / Eis aus Beurre Noisette / Ingwer-Crumble / Orangenkompott

Tiramisu mit Pistazien **9.50**
Mascarpone-Pistazien-Creme / Kardamom-Zitronen-Kuchen / Grüntee-Gel

Paulova  **9.00**
Vanille-Baiser / marinierte rote Früchte / Drachenfrucht-Coulis / Anis-Ceylon-Eis



Cremiges Karamell **8.75**
Karamellcreme / Kürbiseis / Erdnuss-Kletskop / Streusel aus Groninger Hafer / kandierter Kürbis

Vanille & Schokolade **8.75**
Vanille- und Tonkabohnen-Eis / weiße Schokoladensoße / würziger Schokoladenkuchen / Ganache aus Zartbitterschokolade

Holländische Käseplatte **14.25**
Auswahl an holländischen Käsesorten / Apfel-Balsamico-Sirup / in Weißwein geschmorte Birne / Toast aus Groninger Keks / Cranberry-Portwein-Chutney

Kaffee & Friandises **8.00**
Kaffee oder Tee nach Wahl / 3 hausgemachte Köstlichkeiten von der Bäckerei Westers



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

Banguls '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 2010 **11.00**
Douro, Portugal
Sanfter Tawny Port aus einem einzigen Erntejahrgang, der mindestens 8 Jahre in Holzfässern gereift ist

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.

EISBECHER

Zimt **9.00**
Eiscreme mit Zimt, Pekannüssen und Karamell / Ganache mit Sternanis / Brombeersauce

Rote Früchte  **8.75**
Sorbet aus Waldfrüchten, Erdbeeren und Himbeeren / Fruchtsirup

GETRÄNKE

Ranja 3.50
Fristi 4.00
Chocomel 4.00

Smoothie 4.50
Papaya / Mango / Ananas

Babyccino 2.50
Warme aufgeschäumte Milch

Kids latte 4.50
Warme Schokoladenmilch mit
aufgeschäumter Milch

FÜR UNSERE KLEINSTE GÄSTE

Für Kinder bis einschließlich 12 Jahre

MITTAGSGERICHTE

Schälchen mit frischem Obst 5.50
Joghurt mit Müsli 5.75

Rap-Brötchen (kalt) 5.50
• Erdbeermarmelade
• Schokoladenaufstrich

Rap-Brötchen (warm) 7.50
• Rührei
• Schinken/Käse aus dem Ofen

Mini-Pancakes 8.00
3 Stück mit Sirup, Puderzucker
und einer kleinen Überraschung

SUPPEN

Tomatensuppe 5.50
Kürbissuppe 5.75

VORSPEISEN

Brötchen mit Kräuterbutter 5.50

Kleiner Salat mit
geräuchertem Lachs 8.50

Sushi-Reisbällchen mit Gurke
und japanischer Mayonnaise 6.50

HAUPTGERICHTE

Mini-Pfannkuchen 8.00
3 Stück mit Sirup, Puderzucker
und einer kleinen Überraschung

Rindfleischkroketten 8.00
Frikadellen 8.00
Kibbeling 11.00
Knuspriges Hähnchen 9.50

Steakspieß 12.50
Weißfisch 12.50

Serviert mit
Pommes frites & Apfelmus

NACHSPEISEN

French Toast aus
Groninger Zuckerbrot 8.00
Mit Karamelleis und Schlagsahne

Schatzkästchen 4.75

Sorbet mit frischem Obst 7.50

WARME GETRÄNKE

Espresso 3.90
Kaffee 3.90
Americano 3.90
Doppelter Espresso 4.90

Cappuccino 4.10
Flat White 4.90
Latte Macchiato 4.75
Espresso Macchiato 4.10
Milchkaffee 4.75

OPTIONAL

Schlagsahne +0.75
Pflanzlich +0.50
Hafermilch / Mandelmilch
Sirupe +0.60
Karamell / Haselnuss / Vanille

SENZA TEA

Earl Grey / Dutch Breakfast / Sencha Sensation / African Rooibos /
Forest Happiness / Spicy Chai

Ingwer Tee 4.50
Mit Zitrone, Orange oder Cranberry
Frische Minze und Honig 4.50
Frische Minze, Ingwer und Honig 4.75

Chai Latte 4.90
Dirty Chai Latte 5.90

Mocha Latte 6.00

Heiße Schokolade 4.75
Hausgemachter „Chocolat Spoon“ aus echter Belgischer Schokolade

SPEZIALITÄTEN

Groninger Kaffee 9.00
Kalmus Berenburg / 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

Apfel-Streuselkuchen 5.60
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Streusel

Bananen-Karamell-Törtchen 5.50
Bananencreme / Zimt / Karamell / Pekannuss-Streusel

Pistazie 5.20
Himbeercreme / Pistaziencreme / Streusel aus Himbeeren und Pistazien

Orangen-Quark-Torte mit Schokolade 5.00
Orangen-Quark-Füllung / Kakao-Orangen-Gelee / Schokoladenkuchen

Tiramisu-Entremet 4.80
Amaretto-Creme / Kaffee-Ganache / zerbitter Schokoladen Rocher /
Vanillekuchen

Pumpkin-Spice-Käsekuchen 6.00
Kürbis-Frischkäse / gewürzter Keksboden

Red Velvet 4.80
Veganer Monchou / Red-Velvet-Kuchen

Tompouce 4.00
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig

Gebäckverkostung 6.75
3 verschiedene Mini-Gebäckstücke aus unserer Vitrine

BEIM KAFFEE

Chocolate chip cookie 3.00
Mandelgebäck „Gevulde koek“, aus eigener Herstellung 3.00
Bananenbrot mit Walnuss und Schokolade 4.00
Gewürzkuchen 2.75
Butterkuchen 2.75
Brownie 4.00

Glutenfrei Vegan

Vegetarier Vegan



OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Rosenhof Oaked Chardonnay	5.75	32.00
Breedekloof, Südafrika		
Pinot Grigio delle Venezie 'Terre di Marca' (BIO)	6.00	33.00
Veneto, Italien		
Grüner Veltliner Fundament	6.50	35.00
Weinviertel, Österreich		
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

Solis Lumen Rosé	6.50	35.00
Languedoc, Frankreich		

ROTWEINE

Merlot Saint-Jacques	5.75	32.00
Languedoc, Frankreich		
Los Condes Tempranillo	6.00	33.00
Cataluña, Spanien		
Primitivo 'Posidone' (BIO)	6.50	35.00
Puglia, Italien		
Monasterio de las Viñas Garnacha 0.0%	5.50	29.50
Aragón, Spanien		

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso Spumante		
'Terre di Marca' Extra Dry (BIO)	7.00	37.50
Pure Bubbles Sparkling Zero	6.50	36.00
Champagne Blanc de Noirs 'Réserve' Brut		
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	43.00
Marlborough, Neuseeland	
Aromatisch / Rein / Frisch / Mineral / Passionsfrucht / grüne Kräuter / rosa Grapefrucht	
Viognier, Louis Chèze	46.00
Rhône, Frankreich	
Goldgelb / Gewürze / Blumen / Manel / Herb / langer Nachgeschmack	
Pouilly-Fuissé Premier Cru 'Aux Chailloux', Domaine Corsin	84.00
Bourgogne, Frankreich	
Vollmundig / komplex / Holzausbau / reife weiße Früchte / Mineralität / langer Nachgeschmack	
Rioja 'Flor de Muga' Reserva Blanco, Bodegas Muga	67.00
La Rioja, Spanien	
Kräftig / ölig / Holz / Vanille / blumig / frischer Unterton / komplex	
Rías Baixas Albariño Granbazán 'Limousin', Agro de Bazán	53.00
Galicië, Spanien	
Viel Duft / Zitrusfrüchte / Grüner Apfel / Würzig / Elegantes Holz / Rein / Salzig	
Sancerre, Domaine de la Rossignole	46.00
Loire, Frankreich	
Blumen / bittere spuren / Citrus / frisch / pure	
Ried Steinsetz Kamptal Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg	49.00
Kamptal, Österreich	
Gelbgrün / frisch / Steinobst / Pfeffer	

ROTWEINE

Chianti Classico, Querciabella (BIO)	52.00
Toscana, Italien	
Raffiniert / schwarze Johannisbeere / würzig / Unterholz / Pilze / Frische	
Rioja Muga 'Reserva', Bodegas Muga	51.00
La Rioja, Spanien	
Voll und kräftig / komplex / Vanille / rote Frucht / Tabak / würzig / Zedernholz	
Saint-Emilion Grand Cru, Domaine de Peyrelongue	47.00
Bordeaux, Frankreich	
Voll / saftig / Erde / schwarze Frucht / Pflaume / klassisch / Pilze / sublim	
Malbec 'Gran Reserva', Fabre Montmayou	46.00
Mendoza, Argentinien	
Kraftvoll / intensiv / schwarze Früchte / Kirsche / Vanille / Lorbeer / Schokolade / Holz	
Spätburgunder Schaltter Maltesergarten, Martin Wassmer	50.00
Baden, Deutschland	
Rote Früchte / elegant / würzig / Gewürze / raffiniert / frisch / Holznote	
Amarone della Valpolicella 'Barriques', Fratelli Zeni	89.00
Veneto, Italien	
Vollmundig / schwül / Kirsche / fruchtige Marmelade / Gewürze / Holz / Vanille / Korinthen	
Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' (BIO)	65.00
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