



CAFÉ



WILLEM
ALBERT

KARTE

WA
was hier

MENU
ALLERGENEN
ENGLISH



ODE AAN WILLEM ALBERT SCHOLTEN

Een man van visie en ambitie. Van durf en daad.
Een groot Groninger met een naam van faam
die later door verdriet werd gekaapt. Met zijn
tientallen fabrieken was hij de eerste echte
landbouwindustriële en multinational. Een man
die met sierlijke letters Groninger geschiedenis
en Hollandse historie schreef.

Een ras-ondernemer die de Holland-Amerika Lijn
weer op stoom kreeg en tot ver buiten onze land-
grenzen groot werd met de nuchtere Groningse
'doe maar normaal'-mentaliteit. Een weldoener
die veel betekende voor Groningen en onze stad
op zijn zeventigste verjaardag zelfs een kinder-
ziekenhuis schonk...

Hij verdient een plek in de stad. Centraal in
Groningen, te midden van zijn stadgers.
Willem Albert komt thuis!



PATISSERIE

BIJ DE KOFFIE

Chocolate chip cookie	2.75
Cranberry haverkoek	2.75
Brownie	3.50
Bananenbrood met walnoot en chocolade	3.50

GEBAK

Appelkruimeltaart	4.75
Kaneel / appel / rozijnen / kruimeldeeg	

Black Forest Bavarois	5.50
Kirsch namelaka / Oreo bodem / gelei van kersen en framboos / chocolademousse	

Cheesecake van abrikoos en witte chocolade	5.00
Vulling van abrikoos en witte chocolade / Cantuccini bodem / gelei van abrikoos en rozemarijn	

Kwarktaart van stoofpeer	4.75
Bodem van Bastogne / vulling en gelei van stoofpeer en glühwein / perenkward	

Entremet van Cassis en Earl Grey	4.00
Crèmeux van cassis / mousse van witte chocolade en Earl Grey / spiegelglacage van bosbes en Earl Grey	

Hazelnootsoes	3.75
Crème van hazelnoot / mousse van karamel / hazelnootpraliné	

Worteltaart rocher	4.50
Walnoot / speculaas / bloedsinaasappel / geroosterde kokos	

Tompouce	3.50
Banketbakkersroom / slagroom / geglazuurd bladerdeeg	



BAKKERIJ WESTERS

ZIN IN EEN COFFEE TO GO OF EEN VERS GEBAKKEN BROODJE VOOR DE LUNCH? IN THE MARKET HOTEL ZIT EEN EIGEN BAKKERIJ, DÉ PLEK VOOR KLASSIEKE PATISSERIE, VERSGEBAKKEN BROOD MAAR OOK BIOLOGISCH SCHEPIJS! BAKKERIJ WESTERS ZIT GESITUEERD AAN DE GROTE MARKT EN IS VOOR GASTEN BEREIKBAAR VIA CAFÉ WILLEM ALBERT.

DE OPRICHTER VAN WESTCORD HOTELS KOMT UIT EEN ECHTE BAKKERS-FAMILIE. DE BAKKERIJ IS DAN OOK EEN ODE AAN DE ORIGINELE BAKKERIJ WESTERS DIE AL SINDS DE JAREN VIJFTIG OP VLIELAND GEVESTIGD IS.



Cadeautip!

THE MARKET HIGH TEA



Elke zondag! 14:00 - 16:00



€22,50 per persoon • vanaf 2 personen, te bestellen. Enkel op reservering.

Reserveer voor een plekje: info@themarkethotel.nl • 050 207 4600



WELDOENER VAN SCHOLTEN

IN 1889, OP ZIJN ZEVENTIGSTE VERJAARDAG EN BIJ ZIJN GOUDEN
JUBILEUM ALS FABRIKANT, SCHONK HIJ DE STAD GRONINGEN EEN
KINDERZIEKENHUIS. HET STOND OP DE HOEK VAN DE SINT JANSSTRAAT
EN DE SINGELSTRAAT.



LUNCH 11:00 - 16:00

BROODJES

KEUZE UIT wit-, volkoren zaden- of speltbrood van Bakkerij Westers

Mozzarella  _____ 10.75

Groningse mozzarella / pesto van rucola / tomatensalsa / dressing van zoete basilicum

Tonijn _____ 10.50

Tonijnsalade / tomaat / mesclun / komkommer

Carpaccio _____ 12.50

Rundercarpaccio / rucola / zongedroogde tomaat / olijvenmayonaise / gesuikerde pompoenpit

WARME BROODJES

KEUZE UIT wit-, volkoren zaden- of speltbrood van Bakkerij Westers

Brie  _____ 10.75

Gekarameliseerde witte ui / knoflook / honing / gebrande hazelnoot

"Broodje bal" _____ 9.95

Ommelander gehaktbal / Groninger mosterd

Pulled Chicken _____ 11.25

Langzaam gegaarde kip / rucola / zoete-zure ui / huisgemaakte ketchup

Flammkuchen  _____ 12.50

Kruidenroomkaas / zongedroogde tomaat / tijm / oude schapenkaas

Supplement pulled chicken 2.50

CLASSICS

KEUZE UIT wit-, volkoren zaden- of speltbrood van Bakkerij Westers

Kroketten _____ 10.50

2 rundvleeskroketten op brood geserveerd met roomboter, mosterdmayonaise en salade

Oesterzwamkroketten  _____ 11.50

2 vegetarische kroketten op brood geserveerd met roomboter, mosterdmayonaise en salade

UITSMIJTER

KEUZE UIT WIT-, VOLKOREN ZADEN OF SPELTBROOD VAN BAKKERIJ WESTERS
GESERVEERD MET SALADE

Ham en/of kaas _____ 11.00

Spek _____ 12.00

SOEPEN

GESERVEERD MET TOAST EN ROOMBOTER

Tomatensoep  _____ 7.00

Op houtskool gegrilde vleestomaat / bosui / gehaktballetjes

Pompoensoep  _____ 7.00

Schuim van groene curry

Wildbouillon _____ 7.50

Paddenstoelen / bosui / selderij / kervel

MAALTIJDSALADE

GESERVEERD MET TOAST EN ROOMBOTER

Polderhoen _____ 17.50

Bacon / gekookt ei / aardappel / gemengde salade / Smoked Ceasar dressing / geraspte oude schapenkaas

SMOOTHIE BOWLS

Appelkruidel  _____ 8.50

Granola met rozijn en abrikoos / VOC boerenjongens

Speculaas  _____ 8.50

Stoofpeer / glühwein / granola van hazelnoot

KROKETTEN MET EEN VERHAAL

DE OESTERZWAMMEN IN DEZE KROKETTEN ZIJN GEKWEET OP KOFFIEDIK, AFKOMSTIG VAN ONDER ANDERE ONZE ZUSTERHOTELS.

ZO ONTSTAAT VANUIT EEN KOPJE KOFFIE UITEINDELIJK EEN HEERLIJKE OESTERZWAMKROKET. LEKKER ÉN DUURZAAM!

CHEFS LUNCH

KLEIN SOEPJE NAAR KEUZE, 3 VERSCHILLENDE SOORTEN BROOD (vega optie mogelijk) 15.00
Met een omelet, waldorfsalade en een kroket met mosterd

WARME LUNCHGERECHTEN

Diamanthaas 23.50
Boter van rozemarijn en knoflook / geserveerd met brood

Maishoen 23.50
Jus van truffel / pannenkoek van zoete aardappel en courgette

Market Hotel Burger 19.75
Runderburger / dessem / truffelkaas / bacon / BBQ-saus / kropsla / friet

Beyond Burger  20.00
Veganistische burger / dessem / vleestomaat / smoked vegan mayonaise met wasabi en furikake / friet

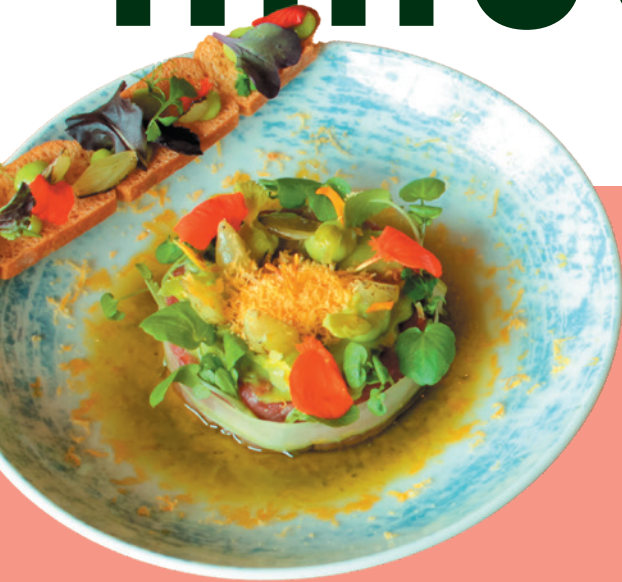
Chicken Burger 19.75
Kipburger / dessem / kropsla / komkommer / tauge / viencrumble / Rendangmayonaise / friet

Huisgemaakte kibbeling 16.00
Kabeljauw / mayonaise van zwarte peper en citroen / friet

Zeebaarsfilet 23.00
Beurre blanc van gefermenteerde citroen / tempura van bloemkool / puree van zoete aardappel



AMUSEDINER



CREËER JE EIGEN MENU!

5 GERECHTEN _____ 45.00

6 GERECHTEN _____ 53.00

7 GERECHTEN _____ 61.00

Bijpassend wijnnarrangement ? Vraag er naar bij de bediening!



Gamba

Carpaccio / gebakken gamba / mayonaise van zwarte knoflook met gezouten citroen

Gemarineerde zalm

Rode biet / spitskool van de BBQ / komkommer

Zeewolf

Baked beans cassoulet / filet van zeewolf / boerenkool / krokant van Pancetta

Sashimi van watermeloen

Glasnoedels / mierikswortel / marshmallow van sojasaus / sesam tuille

Vegan Kebab

Bospeen / kikkererwt / kiem van doperwt / naanbrood / vegan aioli

Pompensoep

Diverse bereidingen van pompoen / kruidenolie

Polderhoen

Rode kool / couscous / gezouten Citrus / sesam / gel van rode kool, appel en karwij

Hertenbiefstuk

Beukenzwammen / wildbouillon / knolselderij en pesto van pistache

Tartaar van rund

Crème van bieslook / peterselie-olie / blad van selderij / gebrande Amsterdamse ui / gedroogde eidooier / krokant van foccacia

Pannacotta van koffie

Karamel gezouten pinda / gel van koffielikeur / vanille-ijs

Stoofpeer

Gesuikerde walnoot / hangop van kaneel / meringue van glühwein

"Tiramisu" van Knol's koek

Mousse van vanille / Hooghoudt bruine jenever / krokant van chocolade

Hollandse kazen

Selectie van Hollandse kazen / gedroogde cranberry / druiven

SCHOLTENSKOEPEL AAN DE HEREWEG

HET FRAAIE BUITENVERBLIJF, OOK WEL BEKEND ALS DE THEEKOEPSEL VAN SCHOLTEN, WERD IN 1869 OPGETROKKEN UIT NATUURSTEEN EN MARMER. KOSTEN DESTIJD: FL. 4650,- DE NAAM 'THEEKOEPSEL' IS WAT MISLEIDEND, WANT WELGESTELDE GRONINGERS DRONKEN IN HUN BUITENVERBLIJVEN VAKER JENEVER DAN THEE. DE GIETIJZEREN BEELDEN 'ZOMER', 'HERFST' EN 'WINTER' WERDEN IN PARIJS GEGOTEN. NA RESTAURATIE WERD OOK 'LENTÉ' GEMAAKT.





VOORGERECHTEN 17:00 - 22:00

Broodplankje 	7.50
Vers afgebakken brood / diverse smeersels	
Gemarineerde groenten 	11.50
Seizoensgroenten / lavasolie / maïstortilla / schuim van bieslook	
Wilde paddenstoelen 	11.50
Crème van peterseliewortel en cashewnoot / structuren van zwarte knoflook / Pernod	
Zalm	13.50
Getrancheerde zalmfilet / brunoise & gel van komkommer / gefermenteerde mosterdzaadjes / gepoft rijstpapier / dille	
Hollandse garnalen	16.50
Crème van avocado / tomaat / schuim van cocktailsaus / Little Gem	
Polderhoen	14.75
Lauwwarm / spitskool / Hollandse peentjes / crèmeux van kruidige pinda / komkommerlint / groene bonen / taugé / Emping	
Carpaccio	13.75
Rundercarpaccio / huzarensalade / olijvenmayonaise / Amsterdamse ui	

SOEPEN

GESERVEERD MET TOAST EN ROOMBOTER

Tomatensoep (VEGA MOGELIJK) 	7.00
Op houtskool gegrilde vleestomaat / bosui / gehaktballetjes	
Pompoensoep 	7.00
Schuim van groene curry	
Wildbouillon	7.50
Paddenstoelen / bosui / selderij / kerfvel	

BURGERS

Market Hotel Burger	19.75
Runderburger / desem / truffelkaas / bacon / BBQ-saus / kropsla / friet	
Beyond Burger 	20.00
Veganistische burger / desem / vleestomaat / smoked vegan mayonaise met wasabi en furikake / friet	
Chicken Burger	19.75
Kipburger / desem / kropsla / komkommer / taugé / uiencrumble / Rendangmayonaise / friet	



HOOFDGERECHTEN 17:00 - 22:00

Stamppot met een twist	19.50
In bockbier gestoofd wildzwijn / aardappelgratin / zuurkool	
Hertenbiefstuk	25.00
Diverse soorten paddenstoelen / wildjus	
Risotto van parelgort	21.50
Bleekselderij / tijm / knoflook / koolrabi / Guinness ui	
Gamba's	24.00
Gemarineerde gamba's / aioli van Bergamot en bieslook / seizoensgroenten	
Zeewolf	23.50
Tomaat / venkel / krokante kruidenkorst / pompoen / dragonolie / schapenkaas	
Zeebaars	23.00
Beurre blanc van gefermenteerde citroen / tempura van bloemkool / puree van zoete aardappel	

GERECHTEN UIT DE JOSPER

DE JOSPER IS EEN COMBINATIE TUSSEN GRILL EN OVEN IN ÉÉN APPARAAT. EEN GESLOTEN OVER OP HOUTSKOOL DIE ZORGT VOOR EEN AUTHENTIEKE BBQ-SMAAK, PERFECTE TEXTUUR EN HEERLIJKE MALSHEID.

Maishoen	23.50
Jus van truffel / pannenkoek van zoete aardappel en courgette	
Varkensprocureur	21.50
Warme aardappel-knolselderij salade / gekonfijte prei / geroosterde winterpeen / boter van provinciale kruiden	
Tournedos	34.50
180 gram / puree van pastinaak / jus van gekarameliseerde grove mosterd en balsamico	
Diamanthaas	
Crème van knolselderij / boter van rozemarijn en knoflook	
160 gram	22.50
250 gram	29.50
Supplement gamba 4.00 per stuk	
Vegan Mixed Grill	23.50
Burger / kebab / saucijs / mais / tomaat / aubergine / vegan aioli	

BIJGERECHTEN

OM UW HOOFDGERECHT COMPLEET TE MAKEN.

Friet	3.50	Gemengde salade	3.50
Kriel	3.50	Seizoensgroenten	3.50

VOOR ALLERGENE INFORMATIE KUNT U DE QR CODE OP DE OMSLAG VAN DE MENUKAART SCANNEN OF ZICH WENDEN TOT DE BEDIENING.

TUSSEN DE MARKTEN THUIS

The Market Hotel Groningen is de ideale uitvalsbasis voor avontuur, gezelligheid en cultuur. Het kloppend hart van Groningen ligt aan je voeten. Ontmoet vrienden voor een borrel of geniet van een uitgebreid diner in het stijlvolle café-restaurant Willem Albert. Zoek een plaatsje in de zon op het gezellige terras en ervaar hoe de stad zich ontvouwt tot in iedere verrassende uithoek. Ontdek haar vele gezichten en facetten en kom moe maar voldaan tot rust in de wellness en warme luxe van je kamer.



VERGADEREN IN THE MARKET HOTEL

The Market Hotel beschikt over 3 moderne vergaderzalen met een totale vloeroppervlakte van 160 m². Onze grootste zaal, Hereplein (80m²), bevindt zich op de tweede verdieping. Doordat de ruimte 2 etages hoog is oogt hij mooi ruimtelijk. Op de vierde verdieping bevinden zich 2 geschakelde boardrooms; de Grote Markt (55m²) en de Nieuwe Markt (25m²). Alle zalen zijn voorzien van uitstekende WIFI en de modernste audio visuele middelen.

Voor meer informatie, bekijk de website themarkethotel.nl/vergaderen

NAGERECHTEN 17:00 - 22:00

Kruidelcake van stoofpeer _____ **9.50**
IJs van pure chocolade met chilipeper / crumble van speculaas / ganache van witte chocolade met kardemom en vanille

Panna cotta van kokos _____ **9.00**
Mousse van witte chocolade / spice infused ananas / crumble van amandel / krokant van witte chocolade

Wafel van pompoen _____ **9.50**
Vanille-ijs / mousse van Chai latte / kletskep van gember / gel van boterbabbelaar

Crème brulee van sinaasappel & limoen _____ **9.00**
Sinaasappelsalade met spiced jenever / zure mat van lychee / gel van sinaasappellikeur / chocoladekrokant

Dame Blanche 2.0 _____ **8.50**
Bourbon vanille-ijs / warme saus van pure chocolade / chocolade krokant / vanille ganache

Koffie & Friandises _____ **6.50**
Koffie of thee naar keuze / 3 huisgemaakte lekkernijen van Bakkerij Westers

Hollands kaasplateau _____ **14.00**
Selectie van Hollandse kazen / noten / gedroogde cranberry / druiven

IJSCOUPES 17:00 - 22:00

Bourbon vanille-ijs _____ **8.50**
Advokaat / slagroom / pure chocolade

Sorbet _____ **9.00**
Citroensorbet / frambozensorbet / sinaasappelsorbet / crumble van citrus

Boerenjongens _____ **8.50**
Vanille-ijs / ingelegde rozijnen / slagroom

TRANS-ATLANTISCHE AMBITIES

ONBEGRENSD ONDERNEMEND. EEN MAN MET EEN VISIE. WILLEM ALBERT WAS EEN DROMER ÉN EEN DOENER. ZIJN PLANNEN VOOR EEN TRANS-ATLANTISCHE SCHEEPVAARTVERBINDING TUSSEN EUROPA EN AMERIKA KWAMEN IN EEN STROOMVERSNELLING TOEN HIJ IN 1873 600.000 GULDEN INVESTEERDE IN DE NEDERLANDSCH-AMERIKAANSCH-STEAMVAART-MAATSCHAPPIJ (NASM), HET LATERE HOLLAND AMERIKA LIJN. HET EERSTE SCHIP VAN DE NASM KREEG ZIJN NAAM. DE W.A. SCHOLTEN ZONK IN 1887 VOOR DE KUST VAN DOVER NA EEN AANVARING MET DE ROSA MARY.



WARM DRANKEN

KOFFIE

Espresso	3.25
Koffie	3.25
Dubbele espresso	4.60
Cappuccino	3.75
Flat White	4.00
Latte Macchiato	4.00
Espresso Macchiato	3.75
Koffie verkeerd	3.75
Chai Latte	4.50
Warme Chocolademelk	3.75
Huisgemaakte choco-spoon van echte Belgische chocolade	
slagroom +	0.75
bruine rum +	3.25

SPECIALITEITEN

Salted Karamel	5.00
Cappuccino / salted karamel / slagroom	
Hazelnut Dream	5.00
Cappuccino / hazelnoot / slagroom	
Winterspice	5.00
Cappuccino / winterspecerijen / slagroom	
Groninger koffie	7.50
Kalmoes beerenburg / koffie / ongezoete room	
Dutch Coffee	8.00
Hooghoudt Sweet Spiced Jenever / koffie / slagroom	
Irish Coffee	8.25
Jameson / koffie / ongezoete room	
Spanish Coffee	8.00
Tia Maria / koffie / ongezoete room	
French Coffee	8.25
Grand Marnier / koffie / ongezoete room	
Italian Coffee	8.00
Amaretto / koffie / ongezoete room	

INFUSIES

Gember & citroen	3.80
Groene munt & honing	3.80
Citroenmelisse & groene munt	4.00
Groene munt, gember & honing	4.00

SENZA TEA

Earl Grey	3.20
Dutch Breakfast	3.20
Sencha Sensation	3.20
Warming Soul	3.20
Totally Nuts	3.20
Spicy Chai	3.20

PATISSERIE



BIJ DE KOFFIE

Chocolate chip cookie	2.75
Cranberry haverkoek	2.75
Brownie	3.50
Bananenbrood met walnoot en chocolade	3.50

GEBAK

Appelkrumeltaart	4.75
Kaneel / appel / rozijnen / krumeldeeg	
Black Forest Bavaois	5.50
Kirsch namelaka / Oreo bodem / gelei van kersen en framboos / chocolademousse	
Cheesecake van abrikoos en witte chocolade	5.00
Vulling van abrikoos en witte chocolade / Cantuccini bodem / gelei van abrikoos en rozemarijn	

Kwarktaart van stoofpeer	4.75
Bodem van Bastogne / vulling en gelei van stoofpeer en glühwein / perenkward	

Entremet van Cassis en Earl Grey	4.00
Crèmeux van cassis / mousse van witte chocolade en Earl Grey / spiegelglacage van bosbes en Earl Grey	



Hazelnootsoes	3.75
Crème van hazelnoot / mousse van karamel / hazelnootpraliné	

Worteltaart rocher	4.50
Walnoot / speculaas / bloedsinaasappel / geroosterde kokos	

Tompouce	3.50
Banketbakkersroom / slagroom / geglazuurd bladerdeeg	

VOOR ONZE KLEINE GASTEN



VOORGERECHTEN

Tomatensoep 	5.50
Broodplankje  Met kruidenboter	5.50





HOOFDGERECHTEN

Mini pannenkoeken  3 stuks met stroop, suiker en een kleine verrassing	8.00
--	------

GESERVEERD MET FRIETJES

Biefstukje  Met kruidenboter	13.50
Kip van de BBQ	12.50
Kibbeling van kabeljauw	10.00
Kroket met appelmoes  Rundvlees of oesterzwam	8.00

BIJGERECHTEN

Seizoensgroenten 	3.50
Salade 	3.50
Kriel aardappel 	3.50
Appelmoes 	2.00

NAGERECHTEN

Verrassingsijsje	7.50
Sorbetijs met vers fruit	6.00



DE WERELD VAN WILLEM ALBERT

WILLEM ALBERT SCHOLTEN OPENDE ZIJN EERSTE AARDAPPELMEEL-FABRIEK IN GRONINGEN IN 1842 IN FOXHOL. IN 1847 VERVING HIJ DE PAARDEN IN ZIJN FABRIEK VOOR EEN MODERNE STOOMMACHINE. HET BLEEK EEN GOUDEN INVESTERING DIE AAN DE BASIS STOND VAN ZIJN SUCCES. MET ONGEVEER 24 FABRIEKEN IN BINNEN- EN BUITENLAND GROEIDE ZIJN ONDERNEMING UIT TOT DE EERSTE NEDERLANDSE INDUSTRIËLE MULTINATIONAL EN WILLEM ALBERT WERD DAARMEE 'S WERELDS EERSTE LANDBOUWINDUSTRIEEL.



OPEN WIJNEN



WITTE WIJNEN

Le Pinada Chardonnay	5.00	26.50
Languedoc, Frankrijk		
Pinot Grigio Fattori	5.40	28.50
Veneto, Italië		
Tresolmos Verdejo BIO	5.80	31.50
Bodegas Garciarevalo, Spanje		
Thorn Riesling	6.90	37.50
Maasvallei Limburg, Nederland		
Johannes Egberts Niersteiner Gutes Domtal	5.00	26.50
Rheinhessen, Duitsland		
Verdejo Aldea 0.0%	5.00	26.50
Spanje		

ROSÉ WIJNEN

Corvina Rosato Gregoris	5.00	26.50
Veneto, Italië		
Haut Flassac Rosé	5.60	30.00
Languedoc, Frankrijk		

RODE WIJNEN

Los Condes Tempranillo	5.00	26.50
Cataluña, Spanje		
LaLaurie Merlot	5.40	28.50
Languedoc, Frankrijk		
Montepulciano d'Abruzzo 'Kriya' BIO	5.80	31.50
Abruzzo, Italië		
Thorn Dornfelder	6.90	37.50
Maasvallei Limburg, Nederland		
Tempranillo Lussory 0.0%	5.00	26.50
Spanje		

OPEN WIJNEN



MOUSSEREND

Prosecco Treviso Spumante 'Terre di Marca' Extra Dry BIO	6.75	36.50
Lussory Sparkling 0.0%	6.00	30.00
Champagne Blanc de Noirs 'Réserve' Brut	12.50	69.00
Sparkling Tea BLÅ (Jamine / White Tea / Darjeeling) 0.0% Copenhagen Sparkling Tea Company		49.50

KAARTWIJNEN



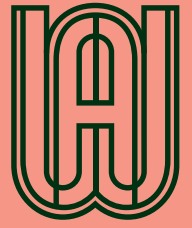
WITTE WIJNEN

Wairau River Sauvignon Blanc Marlborough, Nieuw Zeeland Aromatisch / zuiver / fris / mineraal / passievrucht / groene kruiden / roze grapefruit	40.00
Viognier Louis Chèze Rhône, Frankrijk Goudgeel / specerijen / bloemen / amandel / bittertje / lange afdronk	52.00
Bourgogne Chardonnay Côtes d'Auxerre 'Corps de Garde' Goisot Bourgogne, Frankrijk Biodynamisch / strogeel / kruidig / vol / complex / krachtig	69.00
Rioja Muga Blanco La Rioja, Spanje Vol / rijke structuur / frisse zuren / lichtuettig / citrus / lichte kruidigheid	42.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 'Salmariano' Marotti Campi Marche, Italië Stevig / sappig / wilde bloemen / geel fruit / iets hout	44.00
Kamptal Grüner Veltliner Kamptal, Oostenrijk Geelgroen / fris / steenvruchten / peper	48.00

RODE WIJNEN

Chianti Colli Fiorentini 'IL Castelvechio Toscana, Italië Biologisch / diep robijnrood / rood fruit / zwarte bes / specerijen / zachte tannines	42.00
Rioja Muga 'Reserva' La Rioja, Spanje Vol en krachtig / complex / vanille / rood fruit / tabak / kruidig / cederhout	65.00
Domaine de Peyrelongue Saint-Emilion Grand Cru Saint-Emilion, Frankrijk Vol / sappig / aards / zwart fruit / pruim / klassiek / paddenstoelen / verfijnd	56.00
Thorn Clarke Shiraz 'Terra Barossa' Barossa Valley, Australië aromatisch / complex / eucalyptus / zwarte bes / kruidnagel / peper / rijpe tannines	40.00
Wairau River Pinot Noir Marlborough, Nieuw-Zeeland Elegant / smaakopwekkend / veel geur / rijpe bes / mocca / rozen / specerijen / complex	48.00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso 'Margone' Veneto, Italië Soepel en vol / intens / kersen / rood fruit / morellen / rozijnen	51.00

CAFÈ



WILLEM
ALBERT

BRUISEND EN BEDRIJVIJG
EN TOCH ZO RUSTIG
EN SEREEN
VAN ALLE MARKTEN
EEN THUIS VOOR
IEDEREEN

Grote Markt 31
9712 HS Groningen

050 207 4600
info@themarketcafe.nl

themarkethotel.nl