

MEU KART



CAFÉ WILLEM ALBERT



ALLERGENEN
DEUTSCH / ENGLISH

GEBAK

Appelkruimeltaart _____ 5.50
Amandelspijs / appel / rozijnen / kruimeldeeg

Kwarktaart van bloedsinaasappel  _____ 5.25
Bloedsinaasappelkwarkvulling / gelei van glühwein

Five Spices citrustaart  _____ 5.75
Cremeux van sinaasappel / limoenmonchou

Peer-hazelnootsoes _____ 4.75
Compote van peer en kaneel / hazelnootroom / ganache van peer

Mokka & chocolade entremet  _____ 4.75
Mousse van pure chocolade / ganache van mokka

Slof van Amarena _____ 4.75
Glacage van kers / kersencompote / mousse van yoghurt

Worteltaart  _____ 5.00
Carrotcake / walnoten / crème van cashewnoten

Tompouce _____ 3.90
Banketbakkersroom / slagroom / geglazuurd bladerdeeg

BIJ DE KOFFIE

Chocolate chip cookie _____ 2.75

Ambachtelijke gevulde koek _____ 3.00

Bananenbrood met walnoot en chocolade  _____ 4.00

Brownie _____ 4.00



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 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 bakkersfamilie. De bakkerij is dan ook een ode aan de originele Bakkerij Westers die al sinds de jaren vijftig op Vlieland gevestigd is.



Eureka!

'Ik werd geboren op 6 oktober 1819 in Loenen, maar mijn hart lag altijd in Groningen. In 1842 opende ik daarom in Foxhol 'Eureka', mijn eerste aardappelzetmeelfabriek. De moderne stoommachine die vanaf 1847 de paarden in de fabriek verving, vormde de basis voor mijn succes. Uiteindelijk bezat ik 24 fabrieken in aardappelzetmeel, aardappelmoutwijn, stro-karton, suiker en turfstrooisel in binnen- en buitenland. Ze noemen me daarom wel eens 'Neerlands eerste industriële multinational.'

WA
was hier

WELKOM IN MIJN HUISKAMER

Groningers, gasten, zakenlui of studenten. Waar je ook vandaan komt en wie je ook bent, wees welkom in mijn woonkamer. De huiskamer van Groningen!

Mijn naam is Willem Albert Scholten en hier aan de Grote Markt sta je letterlijk op de plek die lange tijd 'thuis' was voor mijn gezin en mij. Ik nodig je van harte uit om samen te proeven, praten, ontspannen en vooral te genieten.

Of je nu komt voor een kop koffie in de vroege ochtend, een smakelijke lunch, een gezellige borrel of uitgebreid diner: voel je thuis. Laat je leiden door de geur van versbereide gerechten, het gezellige geroezemoes, de stevige smaken met een moderne twist én natuurlijk de warme sfeer. Want dát is waar onze huiskamer voor staat.'



ZONDAG T/M WOENSDAG
14:00 - 16:00

26.00 per persoon, vanaf 2 personen te bestellen.
Enkel op reservering.



GROEN EN GASTURIJ

Bij WestCord draait alles om een prettig, comfortabel en gastvrij verblijf. We zetten graag een stapje extra. Dat doen we voor u, maar ook voor onze samenleving. De aandacht die wij besteden aan onze gasten, besteden we daarom ook aan mens, milieu en maatschappij. In al onze WestCord Hotels waakt een groep van betrokken medewerkers — het Green Team — over ons MVO-beleid en stuurt bij waar nodig.

CONCRETE ONDERDELEN VAN ONS MVO-BELEID ZIJN:

- Inkopen van gecertificeerde, fairtrade, recyclebare, energie-efficiënte en/of streekgebonden producten en materialen
- Reduceren en optimaal scheiden van afval
- Selecteren duurzame leveranciers + laten ondertekenen duurzaamheidsverklaring (ketenverantwoordelijkheid).

GREENKEY

The Market Hotel Groningen
behaalde hiermee de Gouden Green Key!

SPECIFIEK VOOR THE MARKET HOTEL GELDT:

- All-electric, dus geen gasaansluiting
- Elektrische pompen voor verwarming en koeling
- De helft van het dak bestaat uit zonnepanelen
- Uitsluitend ledverlichting
- Duurzame bedrijfskleding van reststoffen
- Gebruik van zoveel mogelijk duurzame alternatieven

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

THE MARKET HIGH TEA

LUNCH 11:00 - 16:00

BROODJES

Zalmsalade _____	12.75
Gemengde sla / komkommer / saus van Groninger mosterd en dille / kappertjes	
Carpaccio _____	14.75
Rundercarpaccio / rucola / Parmezaan / geroosterde pittenmix / zongedroogde tomaat / pestomayonaise	
Pastinaak en paddenstoelen _____	11.50
Salade van pastinaak en paddenstoelen / gerookte amandel / kropsla / rucola / balsamicosiroop	

WARME BROODJES

Hummus _____	11.50
Tomatenhummus / champignons / wortel / aubergine / courgette / vegan feta	
Groninger gehaktbal _____	12.75
Roomboter / jus / mosterd	
Pulled chicken _____	12.75
Gemengde sla / mayonaise met pinda en hoisin / tafelzuur	

SOEPEN

Tomatensoep _____	7.00
Geroosterde vleestomaat / gerookte paprika / lavas	
Groningse mosterdsoep (vegetarisch mogelijk) _____	7.50
Grove mosterd / spek / prei	
Heldere kippensoep _____	7.75
Kip / soepgroenten / vermicelli	
Supplement brood & roomboter _____	+ 2.75 p.p.

UTSMIJTERS

Naturel _____	10.50
Ham en/of kaas _____	12.50
Spek en kaas _____	13.75
Ham en spek _____	13.75
Ham, spek en kaas _____	15.00

 Vegetarisch  Vegan

CLUB SANDWICHES

Club Sandwich _____	15.00
Gebraden kippendij / tomaat / bacon / kropsla / komkommer / mayonaise	
Vega Club Sandwich _____	15.25
Kropsla / tomaat / plantaardige bacon / mayonaise / plantaardige kipsalade / augurk / omelet	
TIP Supplement Friet Kleine portie friet met mayonaise _____ + 2.50 Kleine portie zoete aardappelfriet met truffelmayonaise _____ + 3.50	

CLASSICS

Kroketten _____	12.50
2 rundvleeskroketten op brood geserveerd met roomboter en mosterdmayonaise	
Pikante kipkroketten _____	13.50
2 pikante kipkroketten op brood geserveerd met roomboter en sriracha mayonaise	
Kaas-rucolakroketten _____	13.25
2 kaas-rucolakroketten op brood geserveerd met roomboter en mosterdmayonaise	



LUNCH 11:00 - 16:00

WARME GERECHTEN

Chefs Lunch (vegetarisch mogelijk) _____	17.50
Klein soepje naar keuze, 3 verschillende soorten brood met smashed avocado en een gepocheerd ei, salade van pastinaak en paddenstoelen en een kroket met mosterd	
Chefs Lunch Deluxe _____	19.75
Klein soepje naar keuze, broodje huisgerookte zalm en een broodje rundercarpaccio	
Flammkuchen _____	12.50
Kruidenroomkaas / zongedroogde tomaat / bosui / geraspte kaas	
Supplement Pulled chicken of tonijn _____	+ 3.50



Huisgemaakte kibbeling _____	18.50
Kabeljauw / mayonaise van zwarte peper en citroen / friet	
BBQ kip _____	23.00
Crème van knolselderij / Groningse pofaardappel / winterpeen	
Bavette _____	
Crème van knolselderij / Groningse pofaardappel / winterpeen	
160 gram _____	28.00
300 gram _____	46.00
Tonijn _____	25.00
Yellowfin tonijn / aardappeltaartje met Groninger mosterd / bleekselderij / koolrabi / beurre blanc met kappertjes en dille	

WRAPS

Vegan wrap _____	12.50
Pompoenhummus / gemengde sla / wortel / paprika / radijs / spinazie / walnoten / vegan feta	
Tonijn _____	11.50
Tonijnsalade / rettich / wortel / komkommer / ijsbergsla / sriracha mayonaise	



Het Scholtenhuis!

Ons huis hier aan de Grote Markt, in Groningen beter bekend als het Scholtenhuis. Vanaf 1881 woonde ik hier samen met mijn vrouw Klaassien en zoon Jan Evert. Het was ons thuis én een iconische plek in de stad. Het huis kende ook donkere tijden. Tijdens de Tweede Wereldoorlog gebruikten de bezetters het om verzetsstrijders te verhoren en arresteren. Uiteindelijk werd het huis verwoest.

BURGERS

Market Burger _____	21.50
Runderburger (200gram) / brioche / augurk / bacon / BBQ-saus / kropsla / koolsla / friet	
Oesterzwamburger _____	22.50
Oesterzwamburger / desem / cheddar / augurk / chutney van ui / tomaat / kropsla / BBQ-saus met mango en kaneel / koolsla / friet	
Smashed burger _____	25.00
2 smash burgers (300 gram) / brioche / augurk / tomaat / home-made burgersaus / kropsla / cheddar / koolsla / friet	

Vervang je normale friet voor zoete aardappelfriet _____ **+ 1.00 met truffelmayonaise**

MAALTIJDSALADES

Caesar _____	16.00
Romaine sla / Parmezaan / komkommer / cherrytomaat / truffelcroutons	
Caesar Kip _____	19.50
Pulled chicken / Romaine sla / Parmezaan / komkommer / cherrytomaat / truffelcroutons	
Caesar Tonijn _____	22.50
Licht geschroeide yellowfin tonijn / Romaine sla / Parmezaan / komkommer / cherrytomaat / truffelcroutons	
Supplement brood & roomboter _____	+ 2.75 p.p.

 Vegetarisch  Vegan

VOORGERECHTEN 17:00 - 21:30

Broodplankje  8.50
Vers afgebakken breekbrood / kruidenboter / olijfolie / zeezout

Zalm 15.00
Huisgerookte zalm / tartaar van aubergine met mierikswortel / gezouten citroen / sperzieboon / krokante basilicum



Tempura van Zeeuwse mosselen 14.25
Crème van witte bonen / gerookt boerenkoolblad / gele biet / X.O. van Hollandse garnalen

Carpaccio van rund 14.75
Rucola / Parmezaan / geroosterde pittenmix / zongedroogde tomaat / pestomayonaise

Eend 15.50
Gekonfijte eendenbout / confit van ui en vijg / witlof met balsamico / krokant gebakken suikerbrood / ingelegde rode ui / crumble van spelt en specerijen

Salade van pastinaak  13.00
Paddenstoelen / hazelnoot / schorseneren / knoflook / beukenzwam / krokant van brioche

Terrine van pompoen  12.50
Gemarineerde mandarijn / crumble van kastanje / gefermenteerd mosterdzaad / gel van duindoornbes / chutney van venkel, rozijn en cranberry

Proeverij van voorgerechten (per 2 pers) 17.50 p.p.
Carpaccio van rund / huisgerookte zalm / terrine van pompoen / soepje naar keuze / brood en boter

'MIJN ZOON, WIJ ZULLEN 25 FABRIEKEN BOUWEN, VAN HIER TOT DE STAD GRONINGEN.'

 Vegetarisch  Vegan

Geniet in onze huiskamer

'Nederlandse klassiekers, internationale evergreens, bijzondere combinaties en verrassende twists... Ook onze keuken is tussen de markten thuis! Van mooi opgemaakte borden tot een perfecte balans in smaken. Of zoals mijn vrouw Klaassien ooit al zei: het draait allemaal om de details.'

SOEPEN

Tomatensoep  7.00
Geroosterde vleestomaat / gerookte paprika / lavas

Groningse mosterdsoep (vegetarisch mogelijk)  7.50
Grove mosterd / spek / prei

Heldere kippensoep 7.75
Kip / soepgroenten / vermicelli

Supplement breekbrood & roomboter 2.75 p.p.

MAALTIJDSALADES

Caesar  16.00
Romaine sla / Parmezaan / komkommer / cherrytomaat / truffelcroutons

Caesar Kip 19.50
Pulled chicken / Romaine sla / Parmezaan / komkommer / cherrytomaat / truffelcroutons

Caesar Tonijn 22.50
Licht geschroeide yellowfin tonijn / Romaine sla / Parmezaan / komkommer / cherrytomaat / truffelcroutons

Supplement breekbrood & roomboter 2.75 p.p.



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



GESCHENK AAN GRONINGEN

Groningen en haar inwoners betekenden veel voor me. Ik wilde iets terug doen voor de stad en de regio waar het voor mij allemaal begon. Daarom schonk ik in 1889 op mijn zeventigste verjaardag de stad een kinderziekenhuis.



SCHOLTENSKOEPEL

In 1869 liet ik een buitenverblijf bouwen uit natuursteen en marmer. Het staat bekend als de Theekoepel van Scholten, al dronken we daar vaker jenever dan thee! De gietijzeren beelden 'zomer', 'herfst' en 'winter' liet ik in Parijs gieten. Na restauratie werd ook 'lente' gemaakt.



GRUNNS GENIETEN

Groninger Moestuintje

Crème van 'Van Zwol' aardappel /
diverse bereidingen van groenten uit de regio

Groningse runderriblap van 'De Stadsslager'

Aardappeltaartje / diverse lokale groenten /
jus van Groningse mosterd

Taartje van 'Oudebosch' appel en venkel

Gel van karamelthee / boerenjongens met
kalmoes beerenburg / citroensorbet

42.50 p.p.

'Het Groene Keuze-menu is een ode aan dat vakmanschap. Een duurzaam driegangenmenu waarin de aardappel van Van Zwol de hoofdrol speelt, omringd door pure ingrediënten van lokale boeren en makers. Verwacht stevige smaken, verrassende bereidingen en gerechten die niet alleen ons groene landschap, maar ook onze wortels dichterbij brengen. Kies voor de Groene Keuze en proef Groningen zoals het bedoeld is: eerlijk, eigen en vol trots.'



Van Zwol AARDAPPELS VAN
GRONINGSE BODEM
delekkersteaardappel.nl

DE GROENE KEUZE HIER EET JE LOKAAL EN BEWUST

'Toen ik mijn eerste fabriek begon, draaide alles om de aardappel. En nog steeds vormt dit bescheiden gewas de ziel van onze provincie. Dankzij de familie Van Zwol krijgt de aardappel opnieuw een ereplaats in onze huiskamer. Hun aardappelen groeien in de vruchtbare Groninger klei en dragen de smaak, kracht en trots van onze eigen grond. Je proeft niet zomaar een aardappel, maar generaties vakmanschap en liefde voor het land.'



HOOFDGERECHTEN

17:00 - 22:00

De Josper is een combinatie tussen grill en oven in één apparaat. Een gesloten oven op houtskool die zorgt voor een authentieke bbq-smaak, perfecte textuur en heerlijke malsheid.

BBQ kip 23.00

Varkensrib roast 27.00

Entrecote

160 gr 29.00

300 gr 47.00

Bavette

160 gr 28.00

300 gr 46.00

Mixed Grill 31.50

Bavette / kippendij / Spare-rib

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een crème van knolselderij,
Groningse pofaardappel en winterpeen.

Keuze uit; jus van zwarte knoflook, peperroomsaus of kruidenboter

Côte de boeuf (per 2 pers) 49.50 p.p.

+/- 1000 gram / 3 verschillende sauzen / friet / salade

Gamba's 26.50

6 stuks / rijst met specerijen en spitskool / saus van kokos en pinda's / krokant van cassave

Hele zeebaars 29.50

Antiboise met venkel / friet / salade

Klazienaveen

Mijn geliefde vrouw, Klaassien Sluis,
leeft voort in Drenthe. De veenkolonie die daar
ooit in mijn bezit was, groeide uit tot
een dorpje dat mijn zoon Jan Evert uiteindelijk
Klazienaveen doopte.

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise 4.75

Zoete aardappelfriet met Parmezaan, groene kruiden

en truffelmayonaise 7.50

Pofaardappel met zure room en bosui 3.50

Maiskolf met roomboter en kruidenzout 4.50

Kleine Caesar salade 4.95

Seizoensgroenten 4.95

Voor allergeneninformatie kunt u de QR code op de omslag
van de menukaart scannen of zich wenden tot de bediening.

Vegetarisch Vegan

GERECHTEN UIT DE JOSPER

HOOFDGERECHTEN 17:00 - 22:00

Hertenbiefstuk 29.00
Millefeuille van aardappel / crème van peterseliewortel / winterpeen / crumble van oesterzwam en pistache / jus van gerookte vanille en basilicum

Stampot met een twist 23.00
Stampot van spitskool, hazelnoot, bloemkool en eekhoorntjesbrood / meatloaf van rund en lam / piccalilly / jus van sjalot en venkel

Risotto van parelgerst 21.50
Gemengde paddenstoelen / tijm / chiliflakes

Geroosterde bloemkool 21.50
Geroosterde bloemkool / spruiten / rijst met specerijen en spitskool / saus van kokos en pinda's / krokant van cassave

Tonijn 26.00
Aardappeltaartje met Groninger mosterd / bleekselderij / koolrabi / beurre blanc met kappertjes en dille

Vangst vd dag Dagprijs

Voor allergeneninformatie kunt u de QR code op de omslag van de menukaart scannen of zich wenden tot de bediening.

Vegetarisch Vegan

BURGERS

Market Burger 21.50
Runderburger (200gram) / brioche / augurk / bacon / BBQ-saus / kropsla / koolsla / friet

Oesterzwamburger 22.50
Oesterzwamburger / desem / cheddar / augurk / chutney van ui / tomaat / kropsla / BBQ-saus met mango en kaneel / koolsla / friet

Smashed burger 25.00
2 smash burgers (300 gram) / brioche / augurk / tomaat / home-made burgersaus / kropsla / cheddarkaas / koolsla / friet

Vervang je normale friet voor zoete aardappelfriet met truffelmayonaise + 1.00

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise 4.75
Zoete aardappelfriet met Parmezaan, groene kruiden en truffelmayonaise 7.50
Pofaardappel met zure room en bosui 3.50
Maiskolf met roomboter en kruidenzout 4.50
Kleine Caesar salade 4.95
Seizoensgroenten 4.95

NAGERECHTEN 17:00 - 22:00

Romige hazelnoot 9.50
Crème van hazelnoot en chocolade / sinaasappelcake / nougat-ijs / gesuikerde noten / duindoornbes / cress

Marshmallow 9.00
Geroosterde marshmallow / salted caramel roomijs / saus van chocolade en koffie / crumble van Knol's koek en Fryske Dumkes

Vanille & Kers 9.25
Vanillerijst / kersen in siroop / Amarettoslagroom / cranberry kniepertje / cress

Crème brulee van peer 8.75
Pumkin spice mousse / spongecake van appel / gel van karwijzaad / gember / munt

Hollands kaasplateau 14.25
Selectie van Hollandse kazen / krokant suikerbrood / druiven

Koffie & Friandises 8.00
Koffie of thee naar keuze / 3 huisgemaakte lekkernijen van Bakkerij Westers



IJSCOUPES 10:00 - 22:00

Bananensplit 9.50
Bananenijs / chocolade-ijs / krokant van witte chocolade / crumble van banaan

Dame Blanche 8.75
Vanille-ijs / saus van pure chocolade / slagroom

Sorbet 9.00
Sorbetijs van cassis, aardbei en cranberry / kersen in siroop / krokant van pure chocolade / crumble van framboos

DESSERTWIJNEN

Château Bellevue Monbazillac 7.00
Sud-Ouest, Frankrijk
Friszoete dessertwijn met tonen van perzik, abrikoos en ananas

Muscat de Rivesaltes Domaine des Schistes 6.50
Roussillon, Frankrijk
Zoete muskaatwijn met aroma's van karamel en gedroogde vruchten

Banyuls '5 d'âge Domaine de Baillaury 7.00
Roussillon, Frankrijk
Friszoete smaak van rijp rood fruit, pruimen en kruiden. Afdronk met tonen van chocolade

PORT

Kopke Colheita
Douro, Portugal
Zachte Tawny Port van één oogstjaar die minimaal 8 jaar op houten vaten heeft gerijpt.
2004 12.50
2010 9.75

Trans-atlantische ambities
Een trans-Atlantische scheepvaartverbinding tussen Europa en Amerika... Daar zag ik wel wat in! Daarom investeerde ik in 1873 600.000 gulden in de Nederlandsch-Amerikaansche Stoomvaart-Maatschappij (NASM), het latere Holland Amerika Lijn. Het eerste schip van de NASM kreeg mijn naam. Helaas zonk de W.A. Scholten in 1887 voor de kust van Dover na een aanvaring met de Rose Mary.



VOOR ONZE KLEINE GASTEN

VOORGERECHTEN

Tomatensoep  5.50

Stokbroodje met kruidenboter  5.50

HOOFDGERECHTEN

Mini pannenkoeken  8.00

Drie stuks pannenkoekjes met stroop, suiker en een kleine verrassing

Spare-ribs met diverse sausjes 14.50

Kibbeling 14.50

Kroket (rundulees of kaas-rucola) 8.00

Mini burger 11.50

Kip van de BBQ 12.50

Geserveerd met frietjes & appelmoes

NAGERECHTEN

Verrassingsijsje 7.50

Schatkistje 4.75

Sorbetijs met vers fruit 6.50

WARMЕ DRANKEN

Espresso 3.75
Koffie 3.75
Americano 3.75
Dubbele espresso 4.75

Cappuccino 4.00
Flat White 4.75
Latte Macchiato 4.50
Espresso Macchiato 4.00
Koffie verkeerd 4.50

Warme Chocolademelk 4.50
Huisgemaakte choco-spoon van echte Belgische chocolade

OPTIONEEL

Topping + 0.75
Slagroom
Plantaardig + 0.50
Havermelk / amandelmelk
Siropen + 0.50
Karamel / hazelnoot / witte chocolade

SENZA TEA 3.75
Earl Grey / Dutch Breakfast / Jasmin Green / African Rooibos / Forest Happiness / Herbal Chai

Gemberthee 4.25
Met citroen, sinaasappel of cranberry
Groene munt & honing 4.25
Groene munt, gember & honing 4.50

Chai Latte 4.80
Dirty Chai Latte 5.80

SPECIALS

Groninger koffie 9.00
Kalmoes beerenburg / koffie / ongezoete room
Dutch Coffee 9.25
Hooghoudt Sweet Spiced Genever / koffie / ongezoete room
Irish Coffee 9.50
Jameson / koffie / ongezoete room
Spanish Coffee 9.25
Tia Maria / koffie / ongezoete room
French Coffee 9.50
Grand Marnier / koffie / ongezoete room
Italian Coffee 9.25
Zuidam Amaretto / koffie / ongezoete room

GEBAK

Appelkrumeltaart 5.50
Amandelspijs / appel / rozijnen / kruimeldeeg

Kwarktaart van bloedsinaasappel  5.25
Bloedsinaasappelkwarkvulling / gelei van glühwein

Five Spices citrustaart  5.75
Cremeux van sinaasappel / limoenmonchou

Peer-hazelnootsoes 4.75
Compote van peer en kaneel / hazelnootroom / ganache van peer

Mokka & chocolade entremet  4.75
Mousse van pure chocolade / ganache van mokka

Slof van Amarena 4.75
Glacage van kers / kersencompote / mousse van yoghurt

Worteltaart  5.00
Carrotcake / walnoten / creme van cashewnoten

Tompouce 3.90
Banketbakkersroom / slagroom / geglazuurd bladerdeeg

BIJ DE KOFFIE

Chocolate chip cookie 2.75
Ambachtelijke gevulde koek 3.00
Bananenbrood met walnoot en chocolade  4.00

Brownie 4.00

 Glutenvrij  Vegan



OPENWIJNEN

WITTE WIJNEN

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

ROSÉ WIJN

Solis Lumen Rosé	6.50	34.00
Languedoc, Frankrijk		

RODE WIJNEN

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

MOUSSEREND

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

Van bakker tot bar

De dag begint in onze huiskamer al vroeg. De heerlijke geur van koffie en versgebakken brood van Bakkerij Westers komen je tegemoet. Stap binnen voor klassieke patisserie, een Coffee to Go of schepijs. En blijf gerust zitten, want de keuken is geopend tot 's avonds voor diner. Neem lekker plaats aan de bar, in het restaurant of op één van onze terrassen. Geniet van het prachtige uitzicht op de stad, de mensen en het leven. Wij weten: het is de moeite waard!



New York, New York

Mijn naam komt terug in de glas-in-loodramen van de oude wachtruimte in Hotel New York. Een stille echo van wat ik begon en een mooie link naar het zusterhotel van WestCord Hotels.

KAARTWIJNEN

WITTE WIJNEN

Sauvignon Blanc, Wairau River	41.00
Marlborough, Nieuw-Zeeland	
Aromatisch / fris / mineraal / groene kruiden / roze grapefruit	
Viognier, Louis Chèze	45.00
Rhône, Frankrijk	
Steenfruit / bloemen / houtlagering / filmend / specerijen / zwoel	
Pouilly-Fuissé Premier Cru 'Aux Chailloux', Domaine Corsin	82.00
Bourgogne, Frankrijk	
Vol / complex / houtlagering / rijp wit fruit / mineraliteit / lange afdrank	
Rioja 'Flor de Muga' Reserva Blanco, Bodegas Muga	65.00
La Rioja, Spanje	
Krachtig / vettig / hout / vanille / floraal / frisse ondertoon / complex	
Rías Baixas Albariño Granbazán 'Limousin', Agro de Bazán	51.00
Galicië, Spanje	
Veel geur / citrus / groene appel / kruidig / elegant hout / zuiver / ziltig	
Sancerre, Domaine de la Rossignole	44.00
Loire, Frankrijk	
Floraal / kruidige tonen / citrus / fris / sappig	
Ried Steinsetz Kamptal Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg	48.00
Kamptal, Oostenrijk	
Fris / kruidig / appel / witte peper / wit fruit / mineraal / lengte	

RODE WIJNEN

Chianti Classico, Querciabella (BIO)	50.00
Toscana, Italië	
Verfijnd / zwarte bes / kruidig / kreupelhout / paddenstoelen / frisheid	
Rioja Muga 'Reserva', Bodegas Muga	49.00
La Rioja, Spanje	
Krachtig / complex / vanille / rood fruit / tabak / kruidig / cederhout	
Saint-Emilion Grand Cru, Domaine de Peyrelongue	45.00
Bordeaux, Frankrijk	
Vol / zwart fruit / pruim / klassiek / paddenstoelen / aards / cederhout	
Malbec 'Gran Reserva', Fabre Montmayou	44.00
Mendoza, Argentinië	
Krachtig / intens / zwart fruit / kers / vanille / laurier / chocolade / hout	
Spätburgunder Schaltter Maltesergarten, Martin Wassmer	48.00
Baden, Duitsland	
Rood fruit / elegant / kruidig / specerijen / verfijnd / fris / houttoets	
Amarone della Valpolicella 'Barriques', Fratelli Zeni	88.00
Veneto, Italië	
Vol / zwoel / kers / jammy fruit / specerijen / hout / vanille / krent	
Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' (BIO)	63.00
Rhône, Frankrijk	
Krachtig / gestoofd zwart fruit / kruidig / kreupelhout / warm / aards	

‘GEEN AANGENAMER VERPOZING DAN DE RUST IN DEN HUISELIJKE KRING’

VAN EIGEN BODEM

Riesling, Wijngoed Thorn	42.00
Maasvallei Limburg, Nederland	
Stuivend / citrus / perzik / mango / verfijnde frisheid	
Apostelhoeve Müller-Thurgau, Familie Hulst	43.00
Mergelland, Nederland	
Voorjaarsbloemen / groene kruiden / wit fruit / fruitig / zacht kruidig	
Dornfelder, Wijngoed Thorn	42.00
Maasvallei Limburg, Nederland	
Soepel en licht / veel bosvruchten / hintje kruidigheid	



FIJN DAT U ER WAS.
KOM ZEKER NOG EENS TERUG,
U BENT ALTIJD WELKOM!

*Met hartelijke groet,
Willem Albert Scholten & Klaassien Sluis*

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

themarkethotel.nl

CAFÉ

WILLEM
ALBERT