

MEIN DEUTSCH
ASTLEINER



CAFÉ WILLEM ALBERT

TORTEN

Apfelkrümelkuchen Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig	5.60
Orangenkuchen  Mandarinen-Topping / Mandarinen-Buttercreme	5.20
Erdbeertorte Erdbeermousse / Vanillebiskuit / Rosenwasser-Tremper / Litschi-Gel / Erdbeergelee / Mürbeteigboden	5.20
Zitronen-Mohn-Kuchen  Kuchen mit Mohn und Zitrone / Cremeux aus Orange und Mandarine / Zitronen-Mohn-Monchou	4.80
Pfirsich & Hibiskus  Hibiskus-Mousse / Pfirsichgelee / Vanillebiskuit / Sandkeks	5.20
Mango-Törtchen Mango-Cremeux / Mascarpone mit Vanille / Mango-Gel	5.60
Himbeertorte Himbeerganache / Vanillebiskuit / Himbeercreme / weiße Schokoladen-Rochers	5.80
Tompouce Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig	4.00

BEIM KAFFEE

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



Eureka!

„Ich wurde am 6. Oktober 1819 in Loenen geboren, aber mein Herz schlug schon immer für Groningen. Deshalb eröffnete ich 1842 in Foxhol „Eureka“, meine erste Kartoffelstärkefabrik. Die moderne Dampfmaschine, die ab 1847 die Pferde in der Fabrik ersetzte, bildete die Grundlage für meinen Erfolg. Schließlich besaß ich 24 Fabriken für Kartoffelstärke, Kartoffelmalzweizen, 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.



WA
war hier

WILLKOMMEN IN MEINEM WOHNZIMMER

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

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



SONNTAG - MITTWOCH
14:00 - 16:00

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



THE MARKET HIGH TEA

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



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

LUNCH 11:00 - 16:00

BROTE

Lachssalat _____ **13.00**
Kopfsalat / Salat aus Wakame, Karotten, Gurken und mariniertem Ingwer / Sesam-Chili-Mayonnaise

Pökelfleisch _____ **13.50**
Pökelfleisch vom Rind / Kapern / Tomatenbrunoise / süß marinierter Weißkohl / Basilikum-Vinaigrette / Römersalat

Tomatenbrunoise _____ **11.50**
Mariniert tomatenbrunoise / Süß geröstete Kürbiskerne / Avocado-Limetten-Creme / Balsamico-Zwiebeln / Römersalat

WARME BROTE

Crème aus weißen Bohnen _____ **11.50**
Geröstete Paprika / Blumenkohl-Häppchen / Trüffelmayonnaise / Tomatentartar

Groninger Frikadelle _____ **12.75**
Butter / Bratensoße / Senf

BBQ-Bruststück _____ **16.00**
Cheddar / süß-saure rote Zwiebel / Eisbergsalat / Tomatenbrunoise

SUPPEN

Tomaten-Gemüsesuppe (U-möglich) _____ **7.50**
Geröstete Fleischtomate / geräucherter Paprika / feines Gemüse / Hackbällchen

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

Spargel-cremesuppe _____ **7.25**
Holländischer Spargel / Frühlingszwiebel

Dazu: Brot & Butter _____ **+2.75 p.P.**

STRAMMER MAX

Naturel _____ **10.75**
Schinken und/oder Speck / Käse _____ **ab 12.75**

Vegetarier Vegan

CLUB SANDWICHES

Club Sandwich _____ **15.00**
Gebratenes Hähnchenfilet / Tomate / Speck / Kopfsalat / Gewürzgurke / Mayonnaise

Vegetarisches club sandwich _____ **15.25**
Kopfsalat / Tomate / pflanzlicher Speck / Mayonnaise / pflanzlicher Hühnersalat / Gewürzgurke / Omelett

TIP

Beilage Pommes

Pommes frites mit Mayonnaise _____ **+2.50**

Süßkartoffel mit Trüffelmayonnaise _____ **+3.50**

KLASSIKER

Rindfleischkroketten _____ **12.75**
2 Rindfleischkroketten auf Brot. Dazu Butter und Senfmayonnaise

Gambakroketten _____ **14.00**
2 Garnelenkroketten auf Brot. Dazu Butter und Zitronen-Dill-Mayonnaise

Vegane Kroketten _____ **13.75**
2 Vegane Kroketten auf Brot. Dazu Butter und Senfmayonnaise



LUNCH 11:00 - 16:00

WARME SPEISEN

Chefkoch Lunch (U-möglich) _____ **17.50**
Kleine Suppe nach Wahl, 3 verschiedene Sorten Brot mit Omelett, Thunfischsalat und einer Krokett mit Senf

Chefkoch Lunch Deluxe _____ **19.75**
Kleine Suppe nach Wahl, Sandwich mit Geräuchertem Lachs und Frischkäse, und ein Sandwich mit Roastbeef, Tomatentapenade und Kapern

Flammkuchen _____ **12.50**
Kräuterfrischkäse / sonnengetrocknete Tomate / Frühlingszwiebel / geriebener Käse

Beilagen: Lachs oder Speck und Lauch _____ **+3.50**



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

BBQ Hähnchen _____ **24.50**
Crème aus Pastinaken, Zitrone und Thymian / Roseval-Kartoffel / gerösteter Fenchel / Rote Beete

Steakspieß _____ **26.00**
Crème aus Pastinaken, Zitrone und Thymian / Roseval-Kartoffel / gerösteter Fenchel / Rote Beete

Spargel mit Lachs _____ **27.00**
Holländischer Spargel / Lachs / pochiertes Ei / Millefeuille aus Groninger Kartoffeln / Karotten / Dijonnaise-Sauce

WRAP

Vegetarischer Wrap _____ **11.50**
Tomate / Zucchini / Mozzarella / Pesto-Mayonnaise / Rucola / Pfeffer / Kräutersalz

Hähnchen-Wrap _____ **12.50**
Hähnchenschenkel / Gurke / gemischter Salat / Mais / Tomate / Cajun-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**
Rindfleischburger (200 Gramm) / Brioche / Gurke / Speck / BBQ-Sauce / Kopfsalat / Krautsalat / Pommes frites

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

Smashed burger _____ **25.00**
2 Smash Burgers (300 Gramm) / Brioche / Gewürzgurken / Tomate / hausgemachter Burgersoße / Kopfsalat / Cheddar / Krautsalat / Pommes frites

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

MAHLZEITSALATE

Holländischer Spargel _____ **17.00**
Römersalat / Kirschtomaten / Gurke / frisches Basilikum / Pesto-Dressing / Croutons

Ente _____ **21.00**
Römersalat / marinierte Wassermelone / geräucherte Entenbrust / Gurke / Feta / Pinienkerne / Vinaigrette

Dazu: Brot & Butter _____ **+2.75 p.P.**

Vegetarier Vegan

VORSPEISEN 17:00 - 21:30



Brotplatte  8.50
Frisch gebackenes Brot / Olivenöl / Meersalz / Kräuterbutter

Geräucherter Hering 13.50
Gelbe Rübe / Kartoffelschaum / Mascarponecreme mit Zitrone / Gurke / geröstete Körner und Samen

Gamba 15.75
Gesalzene Limette / Roggenkuchen / Staudensellerie / Weißwein-Vinaigrette / Cayennepfeffer-Butter / Krabbenchips mit rotem Curry

Rindercarpaccio 14.75
Rucola / Parmesan / geröstete Samenmischung / sonnengetrocknete Tomaten / Trüffelmayonnaise

Entenbrust 15.50
Geräucherte Entenbrust / marinierte Wassermelone / Basilikum / Feta-Creme / Rucola / Pinienkerne / Balsamico

Geräucherte Tomate  13.00
Mozzarella / geröstete rote Zwiebel / Schokoladen-Vinaigrette / Zucchini-Spaghetti / Räucheröl / Brioche-Krokant

Karotten 'lachs'  13.00
Marinierte Karotte / Gurke / Rettich / Frischkäse / Dill / Dinkeltoast

Verkostung von Vorspeisen (für 2 Personen) 18.00 p.P.
Rindercarpaccio / Gamba / Geräucherte Tomate / Suppe nach Wahl / Brot und Butter

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

 Vegetarier  Vegan


Genieße in unserem Wohnzimmer

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

SUPPEN

Tomaten-Gemüsesuppe (V-möglich)  7.50
Geröstete Fleischtomate / geräucherter Paprika / feines Gemüse / Hackbällchen

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

Spargelcremesuppe  7.25
Holländischer Spargel / Frühlingszwiebel

Dazu: Brot & Butter +2.75 p.P.

MAHLZEITSALATE

Holländischer Spargel  17.00
Römersalat / Kirschtomaten / Gurke / frisches Basilikum / Pesto-Dressing / Croutons

Ente 21.00
Römersalat / marinierte Wassermelone / geräucherte Entenbrust / Gurke / Feta / Pinienkerne / Vinaigrette

Dazu: Brot & Butter +2.75 p.P.



ZWISCHEN DEN MÄRKTEN ZU HAUSE



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

TAGUNGEN IM MARKET HOTEL

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

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



GESCHENK AN GRONINGEN

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



SCHOLTENSKOEPEL

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



„GRUNNS“ GENIESSEN

Groninger Gemüsegarten

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

Groninger Rinderrippensteak von „De Stadslager“

Kartoffelkuchen / verschiedene lokale Gemüsesorten / SoBe aus Groninger Senf

Törtchen mit „Oudebosch“ Äpfeln und Fenchel

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

43.50 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.“



GERICHTE AUS DEM JOSPER

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 24.50

Spare Ribs 25.00

Entrecôte
200 Gramm 32.00

NY Shell Steak
400 Gramm 49.00

Steakspieß 26.00

Grillplatte 29.50

Hähnchenschenkel / Steak / Spare-Rib

Die oben genannten Gerichte werden mit einer Creme aus Pastinaken, Zitrone und Thymian, Roseval-Kartoffeln sowie geröstetem Fenchel und Rote Beete serviert..

Zur Auswahl stehen; SoBe aus schwarzem Knoblauch, Pfeffer-Sahne-SoBe oder Kräuterbutter


Chateaubriand (2 Personen) 49.50 p.P.
+/- 500 Gramm / 3 verschiedene Saucen / Pommes frites / Salat

Riesen-Garnelen 29.00
5 Stück / Pastinakencreme mit Zitrone und Thymian / Millefeuille aus Groninger Kartoffeln / Karotten / Zitronenöl / Vanille-Schaum

Klaziनावेन

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 Klaziनावेन taufte.

BEILAGEN

Pommes frites mit Mayonnaise	4.75
Süßkartoffel mit Parmesankäse, grünen Kräutern und Trüffelmayonnaise	7.50
Roseval-Kartoffeln	4.50
Maiskolben mit Butter und Kräutersalz	4.50
Kleiner Caesar-Salat 	4.95
Gemüse der Saison	4.95

HAUPTGERICHTE 17:00 - 22:00

Spargel mit Lachs 27.00
Holländischer Spargel / Lachs / pochiertes Ei / Millefeuille aus 'Groninger' Kartoffeln / Karotten / Dijonnaise-Sauce

Rettichsteak 21.50
Eingelegte Shiitake / Pastinakencreme mit Zitrone und Thymian / geräucherte Roseval-Kartoffel / Miso-Zitronen-Sauce

Aubergine 21.50
Gebratene Aubergine / Paprika-Miso-Creme / Queller-Tempura / marinierte Buchenpilze / Sushi-Reis / Shiso-Kresse

Schellfisch 26.00
Gebratenes Schellfischfilet / Zitronenschale / geräucherte kleine Kartoffeln / gerösteter Fenchel / frittierte Queller / Rouille-Mayonnaise

Fang des Tages Tagespreis

BEILAGEN

Pommes frites mit Mayonnaise 4.75

Süßkartoffel mit Parmesankäse, grünen Kräutern und

Trüffelmayonnaise 7.50

Roseval-Kartoffeln 4.50

Maiskolben mit Butter und Kräutersalz 4.50

Kleiner Caesar-Salat 4.95

Gemüse der Saison 4.95

Vegetarier Vegan



BURGER

Market burger 21.50
Rindfleischburger (200 Gramm) / Brioche / Gurke / Speck / BBQ-Sauce / Kopfsalat / Krautsalat / Pommes frites

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

Smashed burger 25.00
2 Smashed Burgers (300 Gramm) / Brioche / Gewürzgurken / Tomate / hausgemachter Burgersoße Kopfsalat / Cheddar / Krautsalat / Pommes frites

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

NACHSPEISEN 17:00 - 22:00

Erdbeer-Himbeer-Tartar 9.00
Honig-Joghurt-Eis / Basilikumcreme / Zitronen-Meringue / Walnuss / Olivenöl-Sirup

Schokoladenkuchen 9.50
Kuchen aus dunkler Schokolade / Mandarinencreme / Blutorangen-Sorbet / Orangensalat / Schokoladenkrokant



Kokos-Monchou 9.00
Mango-Gelee / Milchpudding / Ananassorbet / Gel aus weißem Tee / Streusel aus weißer Schokolade

Blondie 8.75
Blondie aus Mandeln / Panna Cotta aus Brombeeren / Quark aus Vanille / Gel aus Grapefruit und Timut-Pfeffer / Knusper aus weißer Schokolade

Holländische Käseplatte 14.25
Auswahl holländischer Käse / knuspriges Zuckerbrötchen / Trauben

Kaffee & Friandises 8.00
Kaffee oder Tee nach Wahl / drei hausgemachte Leckereien von 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

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 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 10:00 - 22:00

Kaffee 9.50
Eis aus Schokolade, Espresso und Cookie-Dough / Mokka-Ganache / Schokoladensauce / Schlagsahne

Popcorn 8.75
Eis aus Karamell, Popcorn und Butterkrokant / Sauce aus gesalzenem Karamell / Schlagsahne

Split 9.00
Eis aus Orange und Blutorange / Softeis / Orangensalat / Fruchtsauce / Schlagsahne

Nüsse 9.00
Softeis / Haselnuss-Ganache / gezuckerte Nüsse / Schlagsahne

Zitrone 8.75
Eis aus Yuzu, Limette-Minze und Limoncello / Zitronenganache / Sirup aus Zitronenschale / Schlagsahne

Erdbeere 9.50
Softeis / frische Erdbeeren / Sirup aus roten Früchten / Schlagsahne



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

VORSPEISEN

- Tomatensuppe  5.50
- Baguette mit Kräuterbutter  5.50
- Schinken & Melone 8.50

HAUPTGERICHTE

- Mini Eierpfannkuchen  8.00
Eierpfannkuchen mit Sirup, 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

- Hähnchen vom BBQ 12.50
mit Pommes frites und Apfelmus

NACHTISCH

- Überraschungseis 7.50

- Schatzkiste 4.75

- Sorbet-Eis 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

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

OPTIONAL

- Topping +0.75
Schlagsahne
- Pflanzlich +0.50
Havermilch / Mandelmilch
- Sirupe +0.60
Karamell / Haselnuss / Weiße Schokolade

SENZA TEA

- Earl Grey / Dutch Breakfast / Jasmin Green / Refreshing Rooibos
Forest Happiness / Herbal Chai 3.90

- 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

SPEZIALITÄTEN

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

TORTEN

- Apfelkrümelkuchen 5.60
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig
- Orangenkuchen   5.20
Mandarinen-Topping / Mandarinen-Buttercreme

- Erdbeertorte 5.20
Erdbeermousse / Vanillebiskuit / Rosenwasser-Trempel / Litschi-Gel / Erdbeergelee / Mürbeteigboden

- Zitronen-Mohn-Kuchen  4.80
Kuchen mit Mohn und Zitrone / Cremeux aus Orange und Mandarine / Zitronen-Mohn-Monchou

- Pfirsich & Hibiskus  5.20
Hibiskus-Mousse / Pfirsichgelee / Vanillebiskuit / Sandkeks

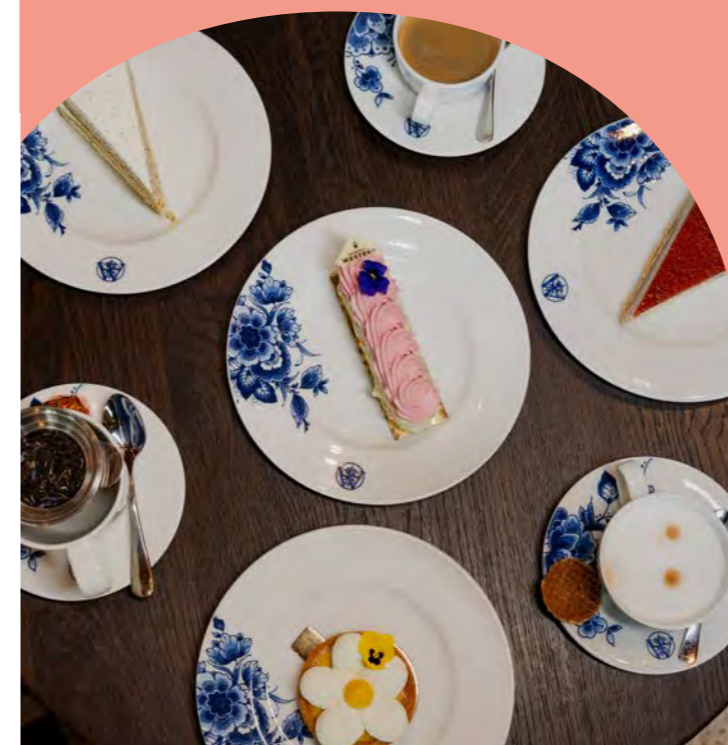
- Mango-Törtchen 5.60
Mango-Cremeux / Mascarpone mit Vanille / Mango-Gel

- Himbeertorte 5.80
Himbeerganache / Vanillebiskuit / Himbeercreme / weiße Schokoladen-Rochers

- Tompouce 4.00
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig

BEIM KAFFEE

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



OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Soave 'Gregoris' _____	5.50	29.50
Veneto, Italien		
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

Corvina Rosato 'Gregoris' _____	5.75	32.00
Veneto, Italien		
Solis Lumen Rosé _____	6.50	35.00
Languedoc, Frankreich		

ROTWEINE

Los Condes Tempranillo _____	5.75	32.00
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 (BIO) 'Terre di Marca' Extra Dry _____	7.00	37.50
Pure Bubbles Sparkling Zero _____	6.50	36.00
Champagne Blanc de Noirs 'Réserve' Brut _____		
375 ml _____		39.50
750 ml _____		79.50



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 / Mandel / 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 Schlatte Maltessergarten, 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

CAFÈ

WILLEM
ALBERT