

MEDIKAART



CAFÉ WILLEM ALBERT



ALLERGENEN
DEUTSCH / ENGLISH

GEBAK

Appelkrumeltaart _____ 5.60
Amandelspijs / appel / rozijnen / krumeldeeg

Sinaasappelcake 🌿 ☹ _____ 5.20
Topping van mandarijn botercrème

Aardbeientaart _____ 5.20
Mousse van aardbei / vanillespons / trempeer van rozenwater / gel van lychee / aardbeingelei / zanddeegkoekjesbodem

Lemon Poppy Seed Cake ☹ _____ 4.80
Cake met maanzaad & citroen / cremeux van sinaasappel en mandarijn / citroen-maanzaad monchou

Perzik & Hibiscus ☹ _____ 5.20
Mousse van hibiscus / gelei van perzik / vanillespons / zandkoekje

Slof van Mango _____ 5.60
Cremeux van mango / mascarpone met vanille / gel van mango

Frambozengebak _____ 5.80
Ganache van framboos / vanillespons / frambozenroom / witte chocoladerocher

Tompouce _____ 4.00
Banketbakkersroom / slagroom / geglazuurd bladerdeeg

BIJ DE KOFFIE

Chocolade chip cookie _____ 2.75

Ambachtelijke gevulde koek _____ 3.00

Bananenbrood met walnoot en chocolade 🌿 _____ 4.00

Brownie _____ 4.00



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.'



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 Ulieland gevestigd is.



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.



THE MARKET HIGH TEA



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

LUNCH 11:00 - 16:00

BROODJES

Zalmsalade **13.00**

Kropsla / salade van wakame, wortel, komkommer en gemarineerde gember / sesam-chili mayonaise

Rosbief **13.50**

Gepekeld rundermuis / kappertjes / tomatenbrunoise / zoet gemarineerde witte kool / vinaigrette van basilicum / Romaine sla

Tomatenbrunoise **11.50**

Gemarineerde tomatenbrunoise / zoet geroosterde pompoenpitten / crème van avocado en limoen / balsamico ui / Romaine sla

WARMER BROODJES

Spread van witte bonen **11.50**

Geroosterde paprika / bloemkool bites / truffelmayonaise / tomatentartaar

Groninger gehaktbal **12.75**

Roomboter / jus / mosterd

BBQ brisket **16.00**

Cheddar / zoet-zure rode ui / ijsbergsla / tomatenbrunoise

SOEPEN

Tomaten-groentesoep (vegetarisch mogelijk) **7.50**

Geroosterde vleestomaat / gerookte paprika / fijne groenten / gehaktballetjes

Groningse mosterdsoep (vegetarisch mogelijk) **7.50**

Grove mosterd / spek / prei

Asperge crèmesoep **7.25**

Hollandse asperges / lente ui

Supplement brood & roomboter **+2.75 p.p.**

UITSMIJTER

Naturel **10.75**

Ham en/of spek/kaas **vanaf 12.75**

Vegetarisch Vegan

CLUB SANDWICHES

Club sandwich **15.00**

Gebraden kippendij / tomaat / bacon / kropsla / komkommer / mayonaise

"Meatless" sandwich **15.25**

Kropsla / tomaat / plantaardige bacon / mayonaise / plantaardige kipsalade / augurk / omelet



Supplement Friet

Kleine portie friet met mayonaise **+2.50**

Kleine portie zoete aardappelfriet met truffelmayonaise **+3.50**

KROKETTEN

Rundoleeskroketten **12.75**

2 rundoleeskroketten op brood geserveerd met mosterdmayonaise

Gambakroketten **14.00**

2 gambakroketten op brood geserveerd met citroen-dille mayonaise

Veganistische draadjuleskroketten **13.75**

2 veganistische draadjuleskroketten op brood geserveerd met mosterdmayonaise



LUNCH 11:00 - 16:00

WARMER GERECHTEN

Chefs lunch (vegetarisch mogelijk) **17.50**

Klein soepje naar keuze, 3 verschillende soorten brood met een omelet, tonijsalade en een kroket met mosterd

Chefs lunch deluxe **19.75**

Klein soepje naar keuze, broodje gerookte zalm met roomkaas en een broodje rosbeef met tomatentapenade en kappertjes

Flammkuchen **12.50**

Kruidenroomkaas / zongedroogde tomaat / bosui / geraspte kaas

Supplement zalm of spek en prei **+3.50**



Huisgemaakte kibbeling **18.50**

Kabeljauw / mayonaise van zwarte peper en citroen / friet

BBQ kip **25.50**

Crème van pastinaak, citroen en tijm / roseval / geroosterde venkel / rode biet

Biefstukspies **26.00**

Crème van pastinaak, citroen en tijm / roseval / geroosterde venkel / rode biet

Asperges met zalm **27.00**

Hollandse asperges / zalm / gepocheerd ei / millefeuille van Groningse aardappel / bospeen / dijonnaisesaus

WRAPS

Vegetarische wrap **11.50**

Tomaat / courgette / mozzarella / pestomayonaise / rucola / peper / kruidenzout

Wrap kip **12.50**

Kippendij / komkommer / gemengde sla / mais / tomaat / Cajunmayonaise



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 met truffelmayonaise **+1.00**



MAALTIJDSALADES

Hollandse asperges **17.00**

Romaine sla / cherrytomaat / komkommer / verse basilicum / pestodressing / croutons

Eend **21.00**

Romaine sla / gemarineerde watermeloen / gerookte eendenborst / komkommer / feta / pijnboompitten / vinaigrette

Supplement brood & roomboter **+2.75 p.p.**

Vegetarisch Vegan

VOORGERECHTEN 17:00 - 21:30



Broodplankje 8.50
Vers afgebakken brood / kruidenboter / olijfolie / zeezout

Gerookte haring 13.50
Gele biet / schuim van aardappel / crème van mascarpone met citroen / komkommer / gepofte granen en zaden

Gamba 15.75
Gezouten limoen / roggecake / bleekselderij / vinaigrette van witte wijn / Cayenne boter / kroepoek van rode curry

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

Eendenborst 15.50
Gerookte eendenborst / gemarineerde watermeloen / basilicum / crème van feta / rucola / pijnboompit / balsamico

Gerookte tomaat 13.00
Mozzarella / geroosterde rode ui / vinaigrette van chocolade / spaghetti van courgette / rookolie / krokant van brioche

Carrot 'lachs' 13.00
Gemarineerde wortel / komkommer / radijs / roomkaas / dille / toast van speltbrood

Proeverij van voorgerechten (per 2 pers) 18.00 p.p.
Carpaccio van rund / gamba / gerookte tomaat / 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

Tomaten-groentesoep (vegetarisch mogelijk) 7.00
Geroosterde vleestomaat / gerookte paprika / fijne groenten / gehaktballetjes

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

Asperge crèmesoep 7.25
Hollandse asperges / lente ui

Supplement brood & roomboter +2.75 p.p.

MAALTIJDSALADES

Hollandse asperges 17.00
Romaine sla / cherrytomaat / komkommer / verse basilicum / pestodressing / croutons

Eend 21.00
Romaine sla / gemarineerde watermeloen / gerookte eendenborst / komkommer / feta / pijnboompitten / vinaigrette

Supplement brood & 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 Stadslager'

Aardappeltaartje / diverse lokale groenten / jus van Groningse mosterd

Taartje van 'Oudebosch' appel en venkel

Gel van karamelthee / boerenjongens met kalmoes beerenburg / citroensorbet

43.50 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.'



GERECHTEN UIT DE JOSPER

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 24.50

Spare ribs 25.00

Entrecôte

200 gr 32.00

NY shell steak

400 gr 49.00

Biefstukpies 26.00

Mixed grill 29.50

Biefstuk / kippendij / Spare-rib

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een crème van pastinaak, citroen en tijm, roseval en geroosterde venkel en rode biet.

Keuze uit; jus van zwarte knoflook, peperroomsaus of kruidenboter

Chateaubriand (per 2 pers) 49.50 p.p.

+/- 500 gram / 3 verschillende sauzen / friet / salade

Gamba's 29.00

5 stuks / Crème van pastinaak met citroen en tijm / Millefeuille van Groningse aardappel / bospeen / citroenolie / schuim van vanille

Klaziënaveen

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 Klaziënaveen doopte.

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise 4.75

Zoete aardappelfriet met Parmezaan, groene kruiden

en truffelmayonaise 7.50

Roseval aardappel 4.50

Maiskolf met roomboter en kruidenzout 4.50

Kleine 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

Asperges met zalm _____ 27.00
Hollandse asperges / zalm / gepocheerd ei / millefeuille van Groningse aardappel / bospeen / dijonnaisesaus

Steak van rettich _____ 21.50
Ingelegde shiitake / crème van pastinaak met citroen en tijm / gerookte roseval / saus van miso en citroen

Aubergine _____ 21.50
Geroosterde aubergine / crème van paprika en miso / tempura van zee kraal / gemarineerde beukenzwam / sushi rijst / shiso cress

Schelvis _____ 26.00
Gebakken schelvisfilet / citroenrasp / gerookte krielaardappel / geroosterde venkel / gefrituurde zee kraal / rouille-mayonaise

Vangst vd dag _____ **Dagprijs**

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise _____ 4.75

Zoete aardappelfriet met Parmezaan, groene kruiden en truffelmayonaise _____ 7.50

Roseval _____ 4.50

Maiskolf met roomboter en kruidenzout _____ 4.50

Kleine salade _____ 4.95

Seizoensgroenten _____ 4.95

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



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 met truffelmayonaise _____ +1.00

NAGERECHTEN 17:00 - 22:00

Tartaar van aardbei & framboos _____ 9.00
Honing-yoghurtijs / basilicumroom / citroenmerengue / walnoot / siroop van olijfolie

Chocolade cake _____ 9.50
Cake van pure chocolade / mandarijroom / bloedsinaasappelsorbet / sinaasappelsalade / krokant van chocolade



Kokosmonchou _____ 9.00
Gelei van mango / melkpudding / ananassorbet / gel van witte thee / crumble van witte chocolade

Blondie _____ 8.75
Blondie van amandel / panna cotta van braam / hangop van vanille / gel van grapefruit en timutpeper / krokant van witte chocolade

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



DESSERTWIJNEN

Château Bellevue Monbazillac _____ 7.00
Sud-Ouest, Frankrijk
Frisoete 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
Frisoete smaak van rijp rood fruit, pruimen en kruiden. Afdronk met tonen van chocolade

PORT

Kopke Colheita 2010 _____ 11.00
Douro, Portugal
Zachte Tawny Port van één oogstjaar die minimaal 8 jaar op houten vaten heeft gerijpt

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 zong de W.A. Scholten in 1887 voor de kust van Dover na een aanvaring met de Rose Mary.

IJSCOUPES 10:00 - 22:00

Koffie _____ 9.50
Ijs van chocolade, espresso en cookie dough / mokka ganache / chocoladesaus / slagroom

Popcorn _____ 8.75
Ijs van caramel, popcorn en boterbabbelaar / saus van gezouten caramel / slagroom

Split _____ 9.00
Ijs van sinaasappel en bloedsinaasappel / softijs / sinaasappelsalade / fruitsaus / slagroom

Noten _____ 9.00
Softijs / hazelnoot ganache / gesuikerde noten / slagroom

Citroen _____ 8.75
Ijs van Yuzu, limoen-munt en limoncello / citroen ganache / siroop van citroenzeste / slagroom

Aardbei _____ 9.50
Softijs / verse aardbeien / siroop van rood fruit / slagroom



VOOR ONZE KLEINE GASTEN

VOORGERECHTEN

- Tomatensoep  5.50
- Stokbroodje met kruidenboter  5.50
- Ham & Meloen 8.50

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 of Frikandel 8.00

- Mini burger 11.50

- Kip van de BBQ 12.50

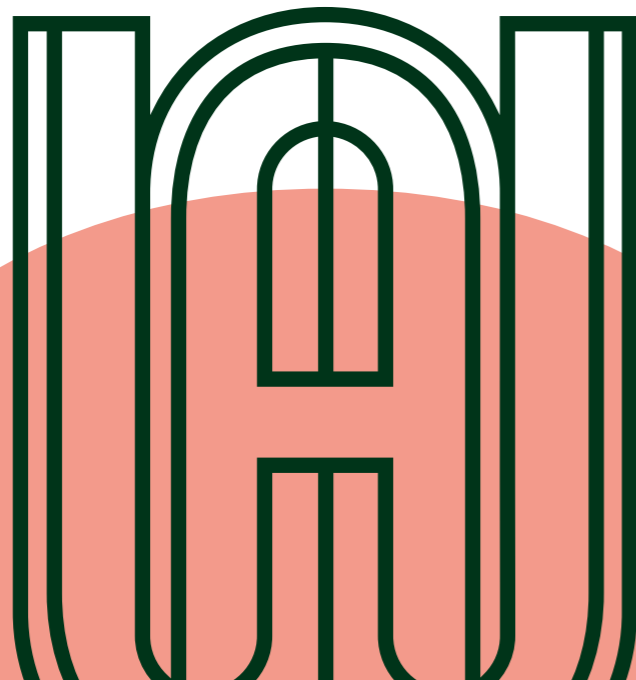
Geserveerd met frietjes & appelmoes

NAGERECHTEN

- Verrassingsijsje 7.50

- Schatkistje 4.75

- Sorbetijs met vers fruit 7.50



WARMER DRANKEN

- Espresso 3.90
- Koffie 3.90
- Americano 3.90
- Dubbele espresso 4.90

- Cappuccino 4.10
- Flat White 4.90
- Latte Macchiato 4.75
- Espresso Macchiato 4.10
- Koffie verkeerd 4.75

- Warme Chocolademelk 4.75
Huisgemaakte choco-spoon van echte Belgische chocolade

OPTIONEEL

- Topping +0.75
- Slagroom
- Plantaardig +0.50
- Havermelk / Amandelmelk
- Siropen +0.60
- Karamel / Hazelnoot / Witte chocolade

SENZA TEA

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

- Gemberthee 4.50
Met citroen, sinaasappel of cranberry
- Groene munt & honing 4.50
- Groene munt, gember & honing 4.75

- Chai Latte 4.90
- Dirty Chai Latte 5.90

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

- Appelkruimeltaart 5.60
- Amandelspijs / appel / rozijnen / kruimeldeeg

- Sinaasappeltaart   5.20
- Topping van mandarijn botercrème

- Aardbeientaart 5.20
- Mousse van aardbei / vanillespons / trempeer van rozenwater / gel van lychee / aardbeiengelei / zanddeegkoekjesbodem

- Lemon Poppy Seed Cake  4.80
- Cake met maanzaad & citroen / cremeux van sinaasappel en mandarijn / citroen-maanzaad monchou


- Perzik & Hibiscus  5.20
- Mousse van hibiscus / gelei van perzik / vanillespons / zandkoekje

- Slof van Mango 5.60
- Cremeux van mango / mascarpone met vanille / gel van mango

- Frambozengebak 5.80
- Ganache van framboos / vanillespons / frambozenroom / witte chocoladerocher

- Tompouce 4.00
- Banketbakkersroom / slagroom / geglazuurd bladerdeeg

BIJ DE KOFFIE

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



OPENWIJNEN

WIT

Soave 'Gregoris' _____	5.50	29.50
Veneto, Italië		
Rosenhof Oaked Chardonnay _____	5.75	32.00
Breedekloof, Zuid-Afrika		
Pinot Grigio delle Venezie 'Terre di Marca' (BIO) _____	6.00	33.00
Veneto, Italië		
Grüner Veltliner Fundament _____	6.50	35.00
Weinviertel, Oostenrijk		
Johannes Egberts Niersteiner Gutes Domtal _____	5.50	29.50
Rheinhessen, Duitsland		
Monasterio de las Viñas Macabeo 0.0% _____	5.50	29.50
Galicia, Spanje		

ROSÉ

Corvina Rosato 'Gregoris' _____	5.75	32.00
Veneto, Italië		
Solis Lumen Rosé _____	6.50	35.00
Languedoc, Frankrijk		

ROOD

Los Condes Tempranillo _____	5.75	32.00
Cataluña, Spanje		
Primitivo 'Posidone' (BIO) _____	6.50	35.00
Puglia, Italië		
Monasterio de las Viñas Garnacha 0.0% _____	5.50	29.50
Galicia, Spanje		

MOUSSEREND

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

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

WIT

Sauvignon Blanc, Wairau River _____	43.00
Marlborough, Nieuw-Zeeland	
Aromatisch / fris / mineraal / groene kruiden / roze grapefruit	
Viognier, Louis Chèze _____	46.00
Rhône, Frankrijk	
Steenfruit / bloemen / houtlagering / filmend / specerijen / zwoel	
Pouilly-Fuissé Premier Cru 'Aux Chailloux', Domaine Corsin _____	84.00
Bourgogne, Frankrijk	
Vol / complex / houtlagering / rijp wit fruit / mineraliteit / lange afdronk	
Rioja 'Flor de Muga' Reserva Blanco, Bodegas Muga _____	67.00
La Rioja, Spanje	
Krachtig / vetig / hout / vanille / floraal / frisse ondertoon / complex	
Rías Baixas Albariño Granbazán 'Limousin', Agro de Bazán _____	53.00
Galicië, Spanje	
Veel geur / citrus / groene appel / kruidig / elegant hout / zuiver / ziltig	
Sancerre, Domaine de la Rossignole _____	46.00
Loire, Frankrijk	
Floraal / kruidige tonen / citrus / fris / sappig	
Ried Steinsetz Kamptal Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg _____	49.00
Kamptal, Oostenrijk	
Fris / kruidig / appel / witte peper / wit fruit / mineraal / lengte	



ROOD

Chianti Classico, Querciabella (BIO) _____	52.00
Toscana, Italië	
Verfijnd / zwarte bes / kruidig / kreupelhout / paddenstoelen / frisheid	
Rioja Muga 'Reserva', Bodegas Muga _____	51.00
La Rioja, Spanje	
Krachtig / complex / vanille / rood fruit / tabak / kruidig / cederhout	
Saint-Emilion Grand Cru, Domaine de Peyrelongue _____	47.00
Bordeaux, Frankrijk	
Vol / zwart fruit / pruim / klassiek / paddenstoelen / aards / cederhout	
Malbec 'Gran Reserva', Fabre Montmayou _____	46.00
Mendoza, Argentinië	
Krachtig / intens / zwart fruit / kers / vanille / laurier / chocolade / hout	
Spätburgunder Schalter Maltesergarten, Martin Wassmer _____	50.00
Baden, Duitsland	
Rood fruit / elegant / kruidig / specerijen / verfijnd / fris / houttoets	
Amarone della Valpolicella 'Barriques', Fratelli Zeni _____	89.00
Veneto, Italië	
Vol / zwoel / kers / jammy fruit / specerijen / hout / vanille / krent	
Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' (BIO) _____	65.00
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!

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

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

themarkethotel.nl

CAFÈ

WILLEM
ALBERT