MENUKAART



CAFÉ WILLEM ALBERT

ALLERGENEN
DEUTSCH / ENGLISH

GEBAK

Appelkruimeltaart 5.60
Amandelspijs / appel / rozijnen / kruimeldeeg

Banaan-karamel tartelet 5.50
Bananenroom / kaneel / karamel / crumble van pecan

Pistachio 5.20
Frambozenroom / pistacheroom / crumble van framboos en pistache

Sinaasappelkwarktaart met chocolade 5.00
Sinaasappelkwarkvulling / gelei van cacao en sinaasappel / chocoladecake

Entremet van tiramisu 4.80
Amarettoroom / koffieganache / pure chocolade rocher / vanille cake

Pumpkin spice cheesecake 6.00
Pompoenroomkaas / spiced koekbodem

Red Velvet 4.80
Vegan monchou / Red Velvet cake

Tompouce 4.00
Banketbakkersroom / slagroom / geglazuurd bladerdeeg

Proeverij van gebak 6.75
3 verschillende mini gebakjes uit onze vitrine

BIJ DE KOFFIE

Chocolate chip cookie 3.00
Ambachtelijke gevulde koek 3.00
Bananenbrood met walnoot en chocolade 4.00
Kruidcake 2.75
Boterkoek 2.75
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.'

Glutenvrij Vegan

BAKKERIJ WESTERS GRONINGEN

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.



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. Dé 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.'



GROEN EN GASTVRIJ

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.

GREENKEY

The Market Hotel Groningen
behaalde hiermee de Gouden Green Key!

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).

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

THE MARKET HIGH TEA

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

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

BAKKERIJ WESTERS GRONINGEN







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

LUNCH 11:00 - 16:00

BROODJES

Tonijnsalade 12.50
Huisgemaakte tonijnsalade / ijsbergsla / mayonaise / gerookte paprika / krokante uitjes / bacon chips / cheddar

Truffelsalami 13.50
Hollandse schapenkaas / rucolapesto / crumble van amandel

Paddenstoelenpaté 11.50
Gefermenteerde mosterdzaadjes / vijgencompote / kervel mayonaise / gemengde sla

WARME BROODJES

Brie 12.50
Gesmolten brie / gebakken paddenstoelen met tijm en knoflook / balsamico ui / truffelmayonaise / rucola / gerookte amandel

Grunninger gehaktbal 12.75
Roomboter / jus / mosterd

Sticky beenham 13.50
Kropsla / gedroogde uitjes / mayonaise van spiced pompoen, mosterd en mango / aardappelchips

SOEPEN

Tomatensoep 7.00
Lavas / gerookte paprika

Groningse mosterdsoep (vegan mogelijk) 7.50
Grove mosterd / spek / venkel

Pompoen crèmesoep 7.25
Gebrande hazelnoot / chiliolie

Supplement brood & roomboter +3.00 p.p.

CLUB SANDWICHES

Club sandwich 15.00
BBQ kip / zoetzure rode ui / augurk / rucola / oude kaas / honing-mosterdsaus

"Meatless" sandwich 15.25
Kropsla / tomaat / plantaardige bacon / mayonaise / plantaardige kipsalade / augurk / omelet

TIP
Supplement Friet
Kleine portie friet met mayonaise +2.75
Kleine portie zoete aardappelfriet met truffelmayonaise +3.75

KROKETTEN

Rundvleeskroketten 12.75
2 rundvleeskroketten op brood geserveerd met mosterdmayonaise

Pikante kipkroketten 14.25
2 pikante kipkroketten op brood geserveerd met chipotlemayonaise

Paddenstoelkroketjes 13.75
4 paddenstoelkroketjes op brood geserveerd met truffelmayonaise

UITSMIJTERS

Naturel 10.75
Ham en/of spek/kaas vanaf 12.75

SALADES

Geitenkaas Klein 12.50 Medium 18.00
Mesclun / gele biet / quinoa / geroosterde hazelnoot / vinaigrette van framboos en dragon

Zalm Klein 13.50 Medium 20.00
Gerookte zalm / Romaine sla / zoetzuur van taugé, winterpeen, groene papaja en rode ui / komkommerlint / edamame / dressing van furikake, zure room en mayonaise

Supplement brood & roomboter TIP +3.00 p.p.

Vegetarisch Vegan

LUNCH 11:00 - 16:00

WARME GERECHTEN

Chefs lunch 17.50
Klein soepje naar keuze, 3 verschillende soorten brood met een salade van zoete aardappel, pecan en feta, brie met vijgenchutney en een paddenstoelenkroketje met truffelmayonaise

Chefs lunch deluxe 19.75
Klein soepje naar keuze, broodje gerookte zalm met avocado en roerei en een broodje rundercarpaccio met Parmezaan en crème fraiche met geroosterde knoflook



Flammkuchen 12.50
Kruidenroomkaas / zongedroogde tomaat / bosui / geraspte kaas

Supplement
Groningse landham, spek en prei of sticky beenham +3.50

Huisgemaakte kibbeling 18.50
Kabeljauw / mayonaise van zwarte peper en citroen / friet

BBQ kip 25.00
Crème van wortel / kastanjechampignons / bospeen / gekonfijte roseval / gele biet / balsamico ui

Biefstukspies 28.50
Crème van wortel / kastanjechampignons / bospeen / gekonfijte roseval / gele biet / balsamico ui

Skrei 26.50
Bloemkool / rode paprika / champignon / taugé / krokant rijstkoekje

Vegetarisch Vegan

FLATBREAD

Kip 13.25
Pulled chicken / Parmezaan / rucola / tomaat / pestomayonaise

Oesterzwam 13.50
Pulled oesterzwam / BBQ saus / crème van avocado en limoen / ijsbergsla / bosui

BURGERS

Market burger 21.50
Runderburger / brioche / augurk / tomaat / home-made burgersaus / kropsla / koolsla / friet

Bacon burger 23.00
Runderburger / brioche / augurk / bacon / mayonaise van bacon en ui / kropsla / koolsla / friet

Beef burger 24.50
Runderburger / pulled beef / brioche / augurk / gebakken uitjes / chipotlemayonaise / kropsla / koolsla / friet

Smash burger 26.50
2 smash burgers / brioche / augurk / tomaat / spiegelei / gekarameliseerde ui / home-made burgersaus / kropsla / cheddar / koolsla / friet

Falafelburger 21.50
Falafelburger / geitenkaas / amandel / groene kruidensaus / koolsla / friet

Vervang je normale friet voor zoete aardappelfriet met truffelmayonaise +1.00



VOORGERECHTEN 17:00 - 22:00

Broodplankje 8.50
Vers afgebakken breekbrood / kruidenboter / olijfolie / dukka

IJsselmeer bot 15.00
Gebakken botfilet / gepekelde komkommer / crème van venkel / zeebes / beurre noisette vinaigrette / olie van dille / tomatenparels / krokant van aardappel

Noordzeekrab 16.00
Gemarineerde ui / zoetzure bloemkool / crème van avocado / zilte groenten / olie van citroenmelisse / krokant van venkel



Carpaccio van Gronings rund 15.00
Rucola / Parmezaan / geroosterde pittenmix / zongedroogde tomaat / truffelmayonaise

Wildzwijn 14.00
Gerookte wildzwijnham / terrine van tamme kastanje, knolselderij, salie en pecorino / schuim van zure room en mierikswortel / rode kool / crumble van hazelnoot

Tartaar van aardpeer 13.00
Kastanje / peer / thee van paddenstoelen / compote van vijgen / gefermenteerde mosterdzaadjes / radijs / mayonaise van kervel / geroosterde bospeen / krokant van aardappel

Pompoen 13.50
Gerookte mozzarella / olie van basilicum / saus van geroosterde paprika en pijnboompit / gemarineerde bimi / crumble van hazelnoot / krokant van desem

Proeverij van voorgerechten (per 2 pers) 18.00 p.p.
Carpaccio van Gronings rund / Noordzeekrab / 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
Lavas / gerookte paprika

Groningse mosterdsoep (vegan mogelijk) 7.50
Grove mosterd / spek / venkel

Pompoen crèmesoep 7.25
Gebrande hazelnoot / chiliolie

Supplement breekbrood & roomboter +3.00 p.p.

SALADES

Geitenkaas Klein 12.50 Medium 18.00
Mesclun / gele biet / quinoa / geroosterde hazelnoot / vinaigrette van framboos en dragon

Zalm Klein 13.50 Medium 20.00
Gerookte zalm / Romaine sla / zoetzuur van taugé, winterpeen, groene papaja en rode ui / komkommerlint / edamame / dressing van furikake, zure room en mayonaise

Supplement breekbrood & roomboter +3.00 p.p.



GROENE KEUZE MENU

TIP

DE GROENE KEUZE
HIER EET JE LOKAAL EN BEWUST

'Het **Groene Keuze-menu** is een ode aan dat vakmanschap. Een duurzaam drie-gangenmenu 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.'

Vegetarisch Vegan

Groningse mosterdsoep (vegan mogelijk)
Marne mosterd / spek / venkel

...

Beenham
Crème van wortel / kastanjechampignon / bospeen / gekonfijte roseval / balsamico ui / gele biet

of

Knol 'au vin'
In wijn gestoofde lokale knolgroenten / mousseline van 'Van Zwol' aardappel, tijm en jeneverbes / winterpeen / bospeen / paddenstoelen / groentejus / krokant van aardappel en kastanje

...

Grunneger trifle
Luchtige kwark met witte chocolade / salted whipped karamel met room van Groninger haver / goudbessen in Fladderak / croutons van sucadekoek / citroenzeste in gembersiroop

37.50 p.p.

Van Zwol AARDAPPELS VAN GRONINGSE BODEM

'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.'

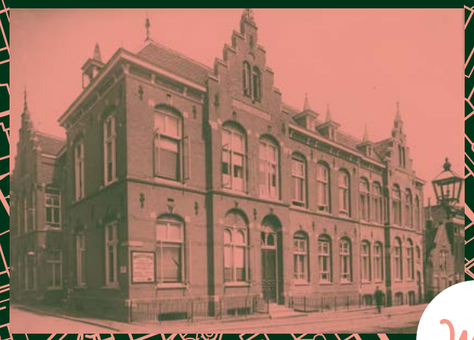




delekkersteaardappel.nl

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.



WA was hier



WA was hier

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.



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





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.

Beenham
250 gr 27.50

BBQ kip 25.00

Entrecôte
200 gr 30.00

Procureur van wildzwijn 26.00

Biefstukspies 28.50

Mixed grill 32.00
Hertenbiefstuk / wildstoof / kalkoen

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een crème van wortel, kastanjechampignon, bospeen, gekonfijte roseval, balsamico ui en gele biet.

Keuze uit; jus van rode wijn, paddenstoelen roomsaus of jus van zwarte knoflook

Gegrilde groenten 21.00
Diverse lokale groenten / crème van aardpeer en beurre noisette / gekonfijte roseval / crumble van hazelnoot en zuurdesem / krokant van zwarte knoflook

Chateaubriand (per 2 pers) 45.00 p.p.
+/- 500 gram / 3 verschillende sauzen / friet / salade

Hele Tarbot 35.00
Crème van aardpeer en beurre noisette / gekonfijte roseval / crumble van hazelnoot en zuurdesem / krokant van zwarte knoflook

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	4.95
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

Knol 'au vin' 21.00
In wijn gestoofde knolgroenten / mousseline van aardappel, tijm en jeneverbes / winterpeen / bospeen / paddenstoelen / groentejus / krokant van aardappel en kastanje

Skrei 26.50
Bloemkool / rode paprika / champignon / taugé / krokant rijstkoekje

Schelvis 25.00
Crème van bloemkool en vanille / bimi / hazelnoot / fondant van roseval / geroosterde venkel / bospeen / beurre noisette met citroen

Wildstoof 26.00
Diverse soorten wildpoulet / gemengde salade / desem / roomboter met jeneverbes





BURGERS

Market burger 21.50
Runderburger / brioche / augurk / tomaat / home-made burgersaus / kropsla / koolsla / friet

Bacon burger 23.00
Runderburger / brioche / augurk / bacon / mayonaise van bacon en ui / kropsla / koolsla / friet

Beef burger 24.50
Runderburger / pulled beef / brioche / augurk / gebakken uitjes / chipotlemayonaise / kropsla / koolsla / friet

Smash burger 26.50
2 smash burgers / brioche / augurk / tomaat / spiegelei / gekarameliseerde ui / home-made burgersaus / kropsla / cheddar / koolsla / friet

Falafelburger 21.50
Falafelburger / geitenkaas / amandel / groene kruidensaus / koolsla / friet

Vervang je normale friet voor zoete aardappelfriet met truffelmayonaise +1.00

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise 4.95
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.

NAGERECHTEN 17:00 - 22:00

Broodpudding 8.50
Broodpudding van Gronings suikerbrood / ijs van beurre noisette / crumble van gember / sinaasappelcompote

Tiramisu van pistache 9.50
Crème van mascarpone en pistache / cake van kardemom en citroen / gel van groene thee

Pavlova 9.00
Vanillemerengue / gemarineerd rood fruit / coulis van drakenfruit / roomijs van anijs en ceylon



Romige karamel 8.75
Crème van karamel / pompoenroomijs / pinda kletskop / crumble van Groningse haver / gekonfijte pompoen

Vanille & chocolade 8.75
Roomijs van vanille en tonkabonen / saus van witte chocolade / kruidige chocoladecake / ganache van pure chocolade

Hollands kaasplateau 14.25
Selectie van Hollandse kazen / stroop van appel en balsamico / stoofpeer in witte wijn / toast van Groninger koek / chutney van cranberry en port

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



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

IJSCOUPES

Kaneel 9.00
Roomijs van kaneel, pecan en caramel / ganache van steranijs / saus van bramen

Rood fruit 8.75
Sorbetijs van bosvruchten, aardbei en framboos / vruchtensiroop

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

t/m 12 jaar

DRANKJES

Ranja 3.50
Fristi 4.00
Chocomel 4.00

Smoothie 4.50
Papaya / mango / ananas

Babyccino 2.50
Warme opgeschuimde melk

Kids latte 4.50
Warme chocomel met opgeschuimde melk

LUNCHGERECHTJES

Bakje vers fruit 5.50
Yoghurt met granola 5.75

Broodje aap (koud) 5.50
- Aardbeienjam
- Chocoladepasta

Broodje aap (warm) 7.50
- Roerei
- Ham/kaas uit de oven

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

SOEPJES

Tomatensoep 5.50
Pompoensoep 5.75

HOOFDGERECHTJES

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

Rundvleeskroket 8.00
Frikadelletjes 8.00
Kibbeling 11.00
Krokante kip 9.50

Biefstukspies 12.50
Witvisje 12.50

Geserveerd met frietjes & appelmoes

TOETJES

Wentelteefje van Gronings suikerbrood met karamelijs en slagroom 8.00

Schatkistje 4.75

Sorbetijs met vers fruit 7.50

VOORGERECHTJES

Broodje Aap met kruidenboter 5.50

Kleine salade gerookte zalm 8.50

Sushirijst balletjes met komkommer en Japanse mayonaise 6.50



Vegetarisch Vegan

WARME 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

OPTIONEEL

Topping +0.75
Slagroom
Plantaardig +0.50
Havermelk / Amandelmelk
Siropen +0.60
Karamel / Hazelnoot / Vanille

SENZA TEA 3.90

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

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

Mocha Latte 6.00

Warme Chocolademelk 4.75
Huisgemaakte choco-spoon van echte Belgische chocolade



SPECIALS

Groninger koffie 9.00
Kalmoes beerenburg / 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

Banaan-karamel tartelet 5.50
Bananenroom / kaneel / karamel / crumble van pecan

Pistachio 5.20
Frambozenroom / pistacheroom / crumble van framboos en pistache

Sinaasappelkwarktaart met chocolade 5.00
Sinaasappelkwarkvulling / gelei van cacao en sinaasappel / chocoladecake

Entremet van tiramisu 4.80
Amarettoroom / koffieganache / pure chocolade rocher / vanille cake

Pumpkin spice cheesecake 6.00
Pompoenroomkaas / spiced koekbodem

Red Velvet 4.80
Vegan monchou / Red Velvet cake

Tompouce 4.00
Banketbakkersroom / slagroom / geglazuurd bladerdeeg

Proeverij van gebak 6.75
3 verschillende mini gebakjes uit onze vitrine

BIJ DE KOFFIE

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

Glutenvrij Vegan

OPEN WIJNEN

WITTE WIJNEN

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
Aragón, Spanje

ROSÉ WIJN

Solis Lumen Rosé 6.50 35.00
Languedoc, Frankrijk

RODE WIJNEN

Merlot Saint-Jacques 5.75 32.00
Languedoc, Frankrijk
Los Condes Tempranillo 6.00 33.00
Cataluña, Spanje
Primitivo 'Posidone' (BIO) 6.50 35.00
Puglia, Italië

Monasterio de las Viñas Garnacha 0.0% 5.50 29.50
Aragón, Spanje

MOUSSEREND

Prosecco Treviso Spumante
'Terre di Marca' Extra Dry (BIO) 7.00 37.50
Pure Bubbles Sparkling Zero 6.50 36.00

Champagne Blanc de Noirs 'Réserve' Brut
750 ml 79.00

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 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 / vettig / 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

RODE WIJNEN

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 Schaltter 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!

Met hartelijke groet,
Willem Albert Scholten & Klaassien Sluis

CAFÉ
WILLEM
ALBERT

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

themarkethotel.nl