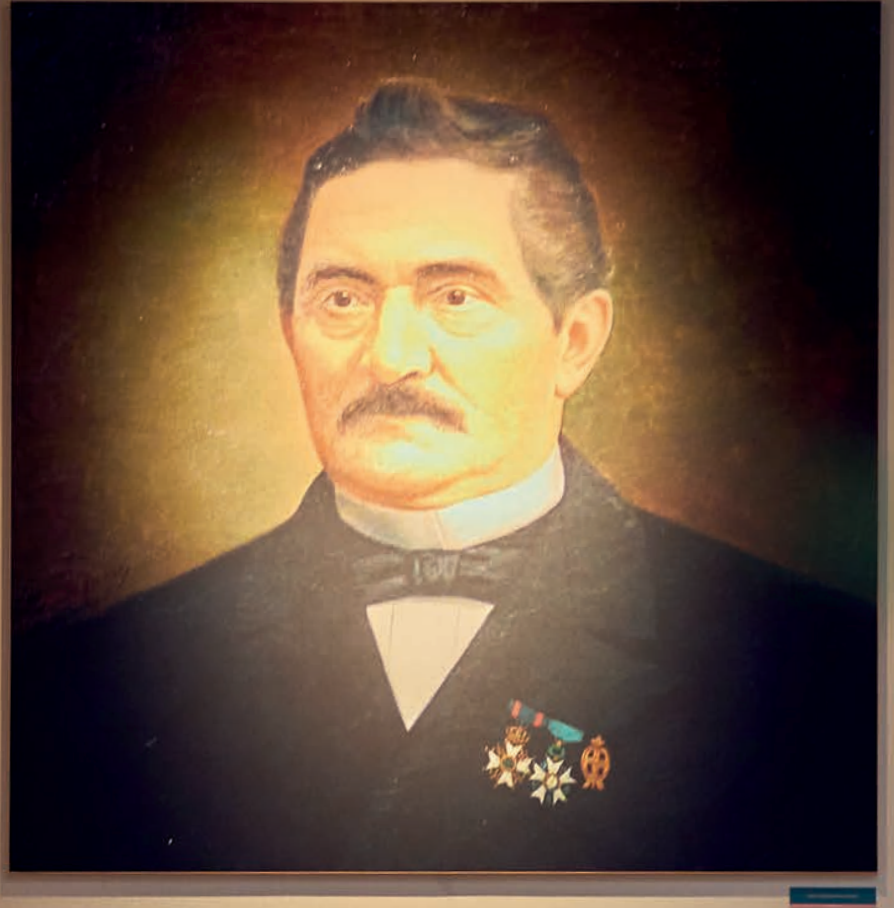


CAFÉ



WILLEM
ALBERT



BRUNNEN

DEUTSCH



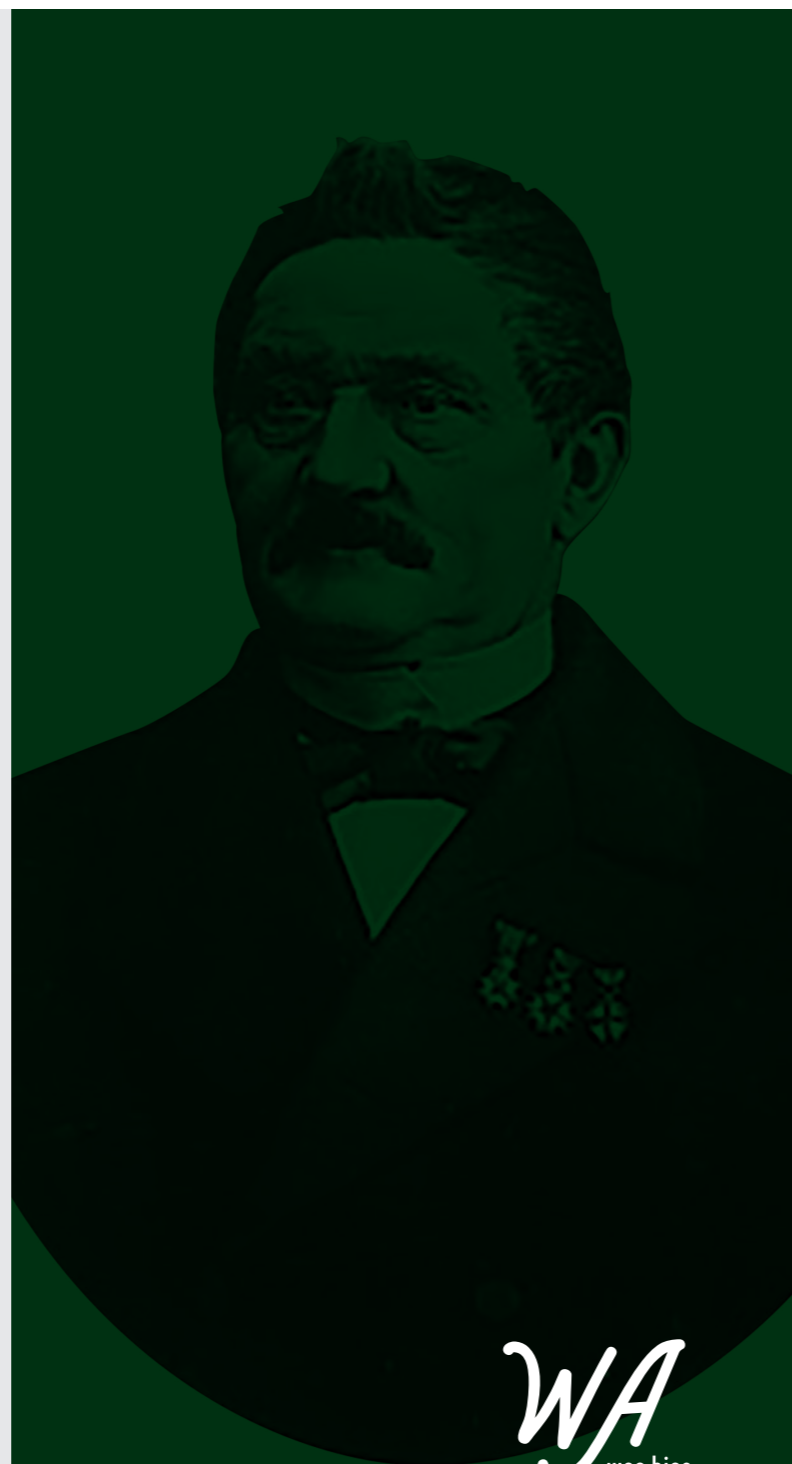
ODE AN

WILLEM ALBERT SCHOLTEN

Ein Mann voller Vision und Ambition. Voll Mut und Tatendrang. Ein großer Groninger von gutem Ruf, der später durch Kummer überwältigt wurde. Mit Dutzenden Fabriken war er der erste landwirtschaftliche Großindustrielle und ein echter Multinational. Ein Mann, der mit zierlichen Buchstaben Groninger, ja sogar niederländische Geschichte schrieb.

Ein waschechter Unternehmer, der die Holland America Line auf großen Kurs brachte. Er wurde weit über unsere Landesgrenzen hinaus berühmt mit der sachlichen Groninger Mentalität: „Verhalte dich einfach normal“. Ein Wohltäter, von großer Bedeutung für Groningen. Zu seinem siebzigsten Geburtstag schenkte er unserer Stadt sogar ein Kinderkrankenhaus.

Er verdient einen besonderen Platz in dieser Stadt. Mitten in Groningen, inmitten seiner ‚Stadgers‘ (Groninger). Willem Alber kommt nach Hause!



WA
was hier

TORTEN

Apfelkrümelkuchen _____ 5.50 Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig
Birne Bavaroise 🍷 _____ 5.25 Mousse aus Zimt und Sternanis / Birnen-Kompott / Kuchenboden
Cheesecake aus Orange und Aprikose _____ 5.50 Aprikosenfüllung / Orangen-Aprikosen-Kompott / Bastogneboden
Heidelbeer-Käsekuchen 🍷 _____ 5.00 Blaubeerenfüllung / Cassis Gelee / Kuchenboden
‚Slof‘ (ovaler Kuchen) mit Kaffee und Pistazien _____ 4.75 Kaffeefüllung / Mousse aus Pistazien / Schokolade
Triple Schokolade Entremet _____ 4.75 Mousse aus weißer Schokolade und Tonkabohnen / Brownie-Boden
Haselnuss-Schokolade-Schnitte 🍷 _____ 5.25 Ganache von Milkschokolade/ Haselnusscreme
Tompouce _____ 3.85 Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig

Chocolate chip Cookie _____ 2.75
Mandelteigkuchen „Gevulde koek“, aus eigener Herstellung _____ 3.00
Bananenbrot mit Walnuss und Schokolade 🌿 _____ 4.00



Brownie mit Walnuss, Karamell und weißer Schokolade _____ 4.00
--

Blooming Bakery ist eine soziale Organisation die zusammen mit Fier eine Organisation angefangen hat die Betroffene von Gewalt hilft. Sie helfen diese Leute dabei, ihre Gefühle und Gaben zurückzufinden. Das machen sie zusammen mit talentierten Bäcker, die ihnen helfen, ihre Talente zurückzufinden. Mit Ihrer Bestellung von Ihrem Brownie, helfen Sie dabei, eine Zukunft zu bauen ohne Gewalt.

🍷 Glutenfrei 🌿 Vegan



Haben Sie Lust auf einen Kaffee to Go, oder auf ein frischgebackenes Brötchen zum Mittagessen? Das Market Hotel hat eine eigene Bäckerei. Hier bekommen Sie eine große Auswahl an Gebäck, Kuchen und Keksen, frisch gebackenes Brot und Bio-Eis. Die Bäckerei Westers befindet sich am Großen Markt, Hotelgäste können die Bäckerei über das Café Willem Albert erreichen.

Der Gründer von WestCord Hotels stammt aus einer echten Bäckerfamilie. Die Bäckerei ist daher eine Ode an die ursprüngliche Bäckerei Westers, die es schon seit den Fünfzigerjahren auf der Watteninsel Ulieland gibt.



IM HERZEN DER STADT

The Market Hotel Groningen ist der ideale Ausgangspunkt für Abenteuer, Gemütlichkeit und Kultur. Das schlagende Herz von Groningen liegt Ihnen zu Füßen. Treffen Sie sich mit Freund*innen auf einen Drink, oder genießen Sie ausgiebiges Abendessen im stilvollen Café-Restaurant Willem Albert. Suchen Sie sich einen Platz in der Sonne auf der gemütlichen Terrasse. Erleben Sie, wie sich die Stadt in voller Pracht vor Ihnen entfaltet. Entdecken Sie die vielen Gesichter und Facetten dieser Stadt und entspannen Sie sich danach bei WellCome Wellness, oder auf einem unsere luxuriösen Zimmer.



TAGUNGEN IM THE MARKET HOTEL GRONINGEN

Das Market Hotel Groningen bietet 164 m² Tagungsraum, damit jedes Meeting oder jede Veranstaltung ein Erfolg wird. Diese Kapazität ist in drei geräumige Säle aufgeteilt, Hereplein (80 m², 40 Personen), Grote Markt (55 m², 18 Personen) und Nieuwe Markt (25 m², 12 Personen). Der Saal Hereplein erstreckt sich über zwei Etagen und ist dadurch besonders geräumig. Die Räume Grote Markt und Nieuwe Markt können zu einem Raum für 30 Personen kombiniert werden. Alle Tagungsräume sind mit modernen audiovisuellen Techniken und natürlich kostenlosem WLAN ausgestattet.



Mehr Informationen finden Sie auf der Website <https://themarkethotel.de/treffen>

Geschenkidee!

THE MARKET HIGH TEA



Sonntag - Mittwoch 14:00 - 16:00



25.00 pro Person • ab 2 Personen. Nur auf Voranmeldung.

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

LUNCH 11:00 - 16:00

BROTE

Geräucherte Zuckerrübe  11.25
Tomate / Gurke / Salat / veganer Bacon / Fenchelmayonnaise

Lachssalat 11.75
Hausgemachter Lachs-Salat / grüner Apfel / Kartoffel / Gurke / Zwiebel / Fenchel / Kerbel / Mayonnaise aus Meersalat (Meerlattich)

Schlussbraten (Kalbfleisch) 12.75
Kapern / gemischter Salat / Oliven / marinierte Tomate / Thunfisch-Mayonnaise

WARME BROTE

Champignon  11.25
Gebratene Champignons / veganer Feta / gezuckerte Kerne und Keime / sonnengetrocknete Tomate / Rucola

Groninger Frikadelle 11.50
Butter / Bratensoße / Senf

Knusperiger Bauchspeck 12.25
Süß-saure rote Zwiebel / Kohlsalat / BBQ Soße mit eingelegten Senfkörnern

SUPPEN

Tomatensuppe  7.00
Geröstete Fleischtomate / geräucherte Paprika / Lavas (Liebstöckel)

Portobello-Pilz Rahmsoße  8.00
Geröstete Mandeln / Trüffelcroutons

Zwiebelsuppe  7.50
Brotcroutons / Holländischer Schafskäse

Dazu: Brot & Butter p.p. 2.75

WRAPS

Gegrilltes Gemüse  10.75
Gemischtes Gemüse / Creme von grünen Erbsen / gemischter Salat

Huhn 12.00
Gebratener Hähnchenschenkel / Chipotle Mayonnaise / Tomate / gemischter Salat

 Vegetarisch  Vegan

KROKETTEN MIT EINER GESCHICHTE

Die Austernpilze in unseren Krokettten werden auf Kaffeesatz gezüchtet, der unter anderem von unseren Schwesterhotels stammt. Auf diese Art und Weise wird aus einer Tasse Kaffee schließlich eine herrliche Austernpilz Krokette. Schmackhaft und nachhaltig!

KROKETTEN

Rindfleisch 11.25
2 Rindfleischkrokettten auf Brot, dazu Butter und Senfmayonnaise

Gemüse  11.75
2 Gemüsekrokettten auf Brot, dazu Butter und Senfmayonnaise

Austernpilz  12.75
2 Austernpilzkrokettten auf Brot, dazu Butter und Senfmayonnaise

STRAMMER MAX

Schinken und/oder Käse 11.25

Speck und/oder Käse 12.25

Schinken, Speck und Käse 13.25



LUNCH 11:00 - 16:00

WARME SPEISEN

Chefkoch Lunch (U-möglich)  15.00
Kleine Suppe nach Wahl, 3 verschiedene Sorten Brot mit einem Omelett, Husarensalat und einer Krokette mit Senf

Chefkoch Lunch Deluxe 19.50
Kleine Suppe nach Wahl, Brot mit geräuchertem Lachs und pochierem Ei und ein Brot ‚Vitello tonnato‘

Flammkuchen  12.50
Kräuterrahmkäse / sonnengetrocknete Tomate / Frühlingszwiebel

Beilagen: Pulled Beef (Rind) oder geräucherter Lachs 3.00

Tournedos
Pommes duchesse (Herzoginkartoffeln) / gebratene Pilze / Romanesco / Roquefortsauce
160 Gramm 29.75
300 Gramm 45.00

BBQ Hähnchen 22.50
Pikanter Hähnchenschenkel am Spieß / gebackene Pellkartoffeln / Masala Currysoße / grüne Bohnen / Mixed Pickles

„Kibbeling“ (Kabeljauschnitte) hausgemacht 17.50
Kabeljau / Mayonnaise mit schwarzem Pfeffer und Zitrone / Pommes frites

Skrei 23.50
Winterkabeljau / Kartoffelgratin / lila Karotte / Velouté mit gebrannten Mandeln / Rosenkohlblatt

BURGER

Market Burger 20.00
Rindfleisch-Burger / Sauerteig-Brot / Gurke / Schinkenspeck / BBQ-Soße / Kopfsalat / Pommes frites

Veganer Burger  21.00
Burger aus Rüben / Tomate / veganer Schinken / Kopfsalat / veganer Husarensalat / veganer Fenchelmayonnaise / Pommes frites

WA Burger 22.00
Rindfleisch-Burger / Sauerteig-Brot / Gurke / Schinken / BBQ-Soße / Kopfsalat / Spiegelei / Kräuterkäse / Pommes frites

MAHLZEITSALATE

Caesar Salat  14.00
Römischer Salat / Parmesankäse / Gurke / Kirschtomate / Trüffelcroutons

Beilagen: Huhn 3.50

Beilagen: Brot + Butter p.p. 2.75

 Vegetarier  Vegan

WOHLTÄTER SCHOLTEN

In 1889, an seine 70s Geburts-tag und seine Goldene Jubiläum als eine Hersteller, gab er die groß stad, Groningen ein Kinder Krankenhaus. Dass Gebäude hat sich an die Ecke auf die „Sint Janstraße“ und die Singelstraße befunden.




WA
was hier

VORSPEISEN 17:00 - 21:30

Brotplatte  _____ 7.50
Frisch gebackenes Brot / Olivenöl / Meersalz

Chicorée  _____ 13.50
Kurkuma / Ingwer / Birnen-, Pekannuss- und Topinambur-Salat / Spitzkohl / veganer Schinken

Grüne Erbsen  _____ 12.50
Cremé aus grünen Erbsen mit Pistazie und Pfefferminz / knusperige Kichererbsen / geräucherte Schalotte und Lauch / Kompott aus Staudensellerie, Orange und Ingwer

Lachs _____ 14.75
Räucherlachs / Tartar aus Lachs / geräucherter Creme Fraiche / Grünkohl süß-sauer / Limonen Kresse

Flusskrebs _____ 15.00
Krebsschwänze / Fenchel / Rahmkäse / Brioche / Kopfsalat / Rote Bete / Rettich süß-sauer

Makrele _____ 14.50
Ceviche aus selbstgeräucherter Makrele / Mousse aus Baby-Brokkoli / süß-sauer Möhren / Polenta / Mandelsplitter

Vitello tonnato _____ 15.50
Schlussbraten (Kalbfleisch) / Thunfisch-Mayonnaise / marinierte Tomate / Brioche mit Oliven und Kapern

Wildschwein Carpaccio _____ 14.75
Wildschweinschinken / geröstet Maronen / gebackener Pfirsich / Honig / roter Chicorée / Himbeerdressing

Bauchspeck _____ 14.00
Knusperiger Bauchspeck / Hoisin-Sauce / Süß-sauere rote Kohlblätter / Sesam / Mayonnaise mit Rotkohl

SUPPEN

Tomatensuppe  _____ 7.00
Geröstete Fleischtomate / geräucherte Paprika / Lavas (Liebstöckel)

Portobello-Pilz Rahmsoupe  _____ 8.00
Geröstete Mandeln / Trüffelcroutons

Zwiebelsuppe  _____ 7.50
Brotcroutons / Holländischer Schafskäse

Dazu: Brot & Butter _____ p. p. 2.75



MAHLZEITSALATE

Caesar Salat  _____ 14.00
Römischer Salat / Parmesankäse / Gurke / Kirschtomate / Trüffelcroutons

Beilage: Huhn _____ 3.50

Dazu: Brot & Butter _____ p. p. 2.75



BURGER

Market Burger _____ 20.00
Rindfleisch-Burger / Sauerteig-Brot / Gurke / Schinkenspeck / BBQ-Soße / Kopfsalat / Pommes frites

Veganer Burger  _____ 21.00
Burger aus Rüben / Tomate / veganer Schinken / Kopfsalat / veganer Husarensalat / veganer Fenchelmayonnaise / Pommes frites

WA Burger _____ 22.00
Rindfleisch-Burger / Sauerteig-Brot / Gurke / Schinken / BBQ-Soße / Kopfsalat / Spiegelei / Kräuterkäse / Pommes frites

 Vegetarier  Vegan

HAUPTGERICHTE 17:00 - 22:00

Blumenkohl 	21.50
Marinierter Blumenkohl / Miso / Haselnuss-Rahmsoße / gesalzene Schnittbohnen / knusperige Mais-Rippchen / Kartoffelpüree mit schwarzem Knoblauch	
Aubergine 	21.50
Knusperig gebratene Aubergine / Auberginen-Tempura / Baba Ganoush / Kürbis süß-sauer / Kimchi / Pistaziensoße	
Rinder Sukade	26.50
Eintopf aus Garten-Schwarzwurzel und Grünkohl / Soße aus fermentiertem Senf / Cornichon / Senfkörner süß-sauer / knusperiges Pulled Beef	
Entenbrust	25.00
Babykartoffeln / Soße mit 'VOC-Kräutern' (= Pfeffer, Zimt, Muskatnuss und Gewürznelke) / Mohrrübe / fermentierte Rote Bete / Apfelkompott	
Seeteufel	24.00
Süß marinierter Seeteufel / Orange / Vanille / Risotto / Seezunge / Kürbis / Pinienkerne / Parmesan Krokant	
Skrei	23.50
Winterkabeljau / Kartoffelgratin / lila Karotte / Velouté mit gebrannten Mandeln / Rosenkohlblatt	
'Der Fang des Tages'	Tagespreis

 Vegan

GERICHTE AUS DEM JOSPER

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	22.50
Pikanter Hähnchenschenkel am Spieß / gebackene Pellkartoffeln / Masala Currysoße / grüne Bohnen / Mixed Pickles	
Grillplatte	29.50
Hähnchenschenkel / Tournedos / Spare-Rip / geröstete Süßkartoffel / geräucherte Schalotten / Lauch Chipotle-Pfeffer-Soße	
Tournedos	
Pommes duchesse (Herzoginkartoffeln) / gebratene Pilze / Romanesco / Roquefortsauce	
160 Gramm	29.75
300 Gramm	45.00
Hirschbeefsteak	26.50
Grünkohl / Kompott mit Cranberry / Knollensellerie- und Maronenpüree / Wildsoße	



BEILAGEN

Pommes frites 	4.50
Mit Mayonnaise	
Süßkartoffel 	6.50
Mit Parmesankäse, grünen Kräutern und Trüffelmayonnaise	
Gebratene Babykartoffeln 	4.50
Kleiner Cesar Salat 	4.95
Gemüse der Saison 	4.95
Maiskolben mit Butter und Kräutersalz 	4.50

Sie können die QR Code vorne drauf scannen vor unsere allergenen information.

 Vegetarier  Vegan



NACHSPEISEN 17:00 - 22:00

Kochbirne 	9.00
Süßholz / Orange / Panna Cotta aus Pfefferkuchen / Mandarinen-Gel / knackige Birne	
Datteltörtchen	9.50
Teigiges Datteltörtchen / Bananen-Kaffee-Eis / Schokoladensplitter und -bröckchen / salziges Bailey's Karamell	
Crème Brulee	9.50
Earl Grey Tee / Blaubeer-Ganache / Knuspermüsli / Hibiskus Gel / ‚Hangop‘ (dicker Joghurt)	
Eistorte mit Espresso und Zitrone	8.50
Tonka-Mascarpone Sahne / Vanille- und Himbeer-Bröckchen	
Holländische Käseplatte	14.00
Auswahl holländischer Käse / Nüsse / Cranberry, getrocknet / Weintrauben	
Kaffee & Friandise	7.50
Kaffee oder Tee nach Wahl / drei hausgemachte Leckereien von Bäckerei Westers	

 Vegan

EISBECHER 10:00 - 22:00

Banane	9.00
Bananen Sahneeis / Kaffee Sahneeis / gebrannte Haselnüsse / knusperige Karamellstückchen, gesalzen / Schlagsahne	
Dame Blanche	8.50
Vanilleeis / Schokoladensauce zartbitter / Schlagsahne	
Schokolade	9.00
Sahneis mit drei Sorten Schokolade / Schlagsahne	



WARME GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso	3.50
Kaffee	3.50
Americano	3.50
Doppelter Espresso	4.75

Cappuccino	3.75
Flat White	4.25
Latte Macchiato	4.00
Espresso Macchiato	3.75
Milchkaffee	4.00

Chai Latte	4.75
------------	------

Heiße Schokolade	4.00
Hausgemachter „Chocolat Spoon“ aus echter belgischer Schokolade	

Schlagsahne	+ 0.75
--------------------	--------

Latte Karamell	5.00
Latte Macchiato / gesalzener Karamellsirup	
Hazelnut Dream	5.75
Cappuccino / Haselnuss / Schlagsahne	

SPEZIALITÄTEN

Groninger Kaffee	8.00
Kalmus Berenburg / Kaffee / ungesüßte Sahne	
Dutch Coffee	8.50
Hooghoudt Sweet Spiced Genever / Kaffee / ungesüßte Sahne	
Irish Coffee	9.00
Jameson Irish Whiskey / Kaffee / ungesüßte Sahne	
Spanish Coffee	9.00
Tia Maria / Kaffee / ungesüßte Sahne	
French Coffee	9.25
Grand Marnier / Kaffee / ungesüßte Sahne	
Italian Coffee	8.50
Amaretto / Kaffee / ungesüßte Sahne	

THEE DE AUFGÜSSE

Senza Tea	3.50
• Earl Grey	
• Dutch Breakfast	
• Jasmin Green	
• African Rooibos	
• Forest Happiness	
• Herbal Chai	

Ingwer, Zitrone und Honig	4.25
Frische Minze und Honig	4.25
Frische Minze, Ingwer und Honig	4.50



TORTEN

Apfelkrümelkuchen	5.50
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig	

Birne Bavaroise 	5.25
Mousse aus Zimt und Sternanis / Birnen-Kompott / Kuchenboden	

Cheesecake aus Orange und Aprikose	5.50
Aprikosenfüllung / Orangen-Aprikosen-Kompott / Bastogneboden	

Heidelbeer-Käsekuchen 	5.00
Blaubeerenfüllung / Cassis Gelee / Kuchenboden	

‚Slof‘ (ovaler Kuchen) mit Kaffee und Pistazien	4.75
Kaffeefüllung / Mousse aus Pistazien / Schokolade	

Triple Schokolade Entremet	4.75
Mousse aus weißer Schokolade und Tonkabohnen / Brownie-Boden	

Haselnuss-Schokolade-Schnitte 	5.25
Ganache von Milkschokolade / Haselnusscreme	

Tompouce	3.85
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig	

DESSERTWEINE

Château Bellevue Monbazillac	7.00
Sud-Ouest, Frankreich	
Frische süßer Dessertwein mit Spuren von Pfirsich, Aprikose und Ananas	

Muscat de Rivesaltes Domaine des Schistes	6.50
Roussillon, Frankreich	
Süßer Muskatwein mit dem Aroma von Karamell und getrockneter Früchte	


Banyuls '5 d'âge Domaine de Baillaury	7.00
Roussillon, Frankreich	
Frisch-süßer Geschmack von reifen, roten Früchten, Pflaume und Kräutern. Nachgeschmack mit leichten Spuren von Schokolade	

PORT

Kopke Colheita	
Douro, Portugal	
Sanfter Tawny Port, Erntejahr mit minimal 8 Jahren Reife im Holzfass	

2004	12.50
2010	9.75



Chocolate chip Cookie	2.75
Mandelteigkuchen „Gevulde koek“, aus eigener Herstellung	3.00
Bananenbrot mit Walnuss und Schokolade 	4.00




Brownie mit Walnuss, Karamell und weißer Schokolade	4.00
--	------

Blooming Bakery ist ein soziale organisation die zusammen mit Fier ein organisation angefangen hat die Betroffener von geweld hilft. Sie helfen diese Leuten dabei, ihre Gefühle und Gaben zurückzufinden. Das machen sie zusammen mit talentierten Bäcker, die ihnen helfen, ihre Talente zurückzufinden. Mit Ihrer Bestellung von Ihrem Brownie, helfen Sie dabei, eine Zukunft zu bauen ohne Gewalt.


 Glutenfrei  Vegan

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

VORSPEISEN


Tomatensuppe 	5.50
Baguette mit Kräuterbutter 	5.50

HAUPTGERICHTE

Mini Eierpfannkuchen 	8.00
3 Eierpfannkuchen mit Pfannkuchensirup, Zucker und einer kleinen Überraschung	
Spareribs mit verschiedenen Soßen	14.50
Kabeljaufilet	14.00
Krokette (Rindfleisch oder Gemüse)	8.00
Huhn vom BBQ	12.50

MIT POMMES FRITES UND APFELMUS

BEILAGEN

Gemüse der Saison, warm 	4.95
Gemischter Salat 	4.95
Snack-Tomaten 	2.50
Snack-Gurken 	2.00

NACHTISCH

Überraschungseis	7.50
Schatzkiste	4.75
Sorbet Eis mit frischem Obst	6.00



SCHOLTENSKUPPEL AM HEREWEG

Das hübsche Sommerhaus, auch bekannt als die ‚Teekuppel von Scholten‘, wurde 1869 aus Naturstein und Marmor errichtet. Die Kosten beliefen sich damals auf 4.650 Gulden (fl.). Der Name ‚Teekuppel‘ ist etwas irreführend, denn die wohlhabenden Groninger tranken in ihren Sommerhäusern eher Wacholderschnaps als Tee. Die gusseisernen Statuen ‚Sommer‘, ‚Herbst‘ und ‚Winter‘ wurden in Paris gefertigt. Nach der Restaurierung wurde auch eine Statue ‚Frühling‘ gegossen.

GREENKEY

GRÜN UND FREUNDLICH

Bei WestCord dreht sich alles um einen angenehmen, komfortablen und freundlichen Aufenthalt. Wir geben uns hierbei gerne besonders viel Mühe. Das tun wir für Sie und für unsere Gesellschaft. Dieselbe Aufmerksamkeit mit der wir uns unseren Gästen widmen, haben wir auch für die Menschen, die Umwelt und die Gesellschaft. In allen WestCord Hotels gibt es eine Gruppe verantwortungsbewusster Mitarbeiter, das sogenannte 'Green Team'. Sie kümmern sich um die Reservierung Strategie und passen diese wenn nötig an.



KONKRETE BESTANDTEILE UNSERER CRS-STRATEGIE SIND:

- Einkauf von zertifizierten, wiederverwendbaren, energieeffizienten, regionalen
- Produkten und Materialien aus fairem Handel.
- Reduzierung und optimale Trennung von Abfall.
- Auswahl Lieferanten, welche die Nachhaltigkeitsklärung unterzeichnet haben.

FÜR DAS MARKET HOTEL GILT INSBESONDERE:

- Gasfreies Hotel
- Elektrische Pumpen zur von Wärmeerzeugung und Kühlung
- Die Hälfte des Daches besteht aus Photovoltaikmodulen
- Ausschließlich LED-Lampen
- Nachhaltige Berufskleidung aus Restmaterialien
- Verwendung von nachhaltigen Alternativen wo möglich



The Market Hotel Groningen obtains the Golden Green Key with this.



OFFENE WEINE



WEISSWEINE

Le Pinada Chardonnay _____	5.25	27.50
Languedoc, Frankreich		
Pinot Grigio Fattori _____	5.50	29.00
Veneto, Italien		
Tresolmos Verdejo (BIO) _____	6.00	32.50
Bodegas Garciaarevalo, Spanien		
Johannes Egberts Niersteiner Gutes Domtal _____	5.25	27.50
Rheinhessen, Deutschland		
Verdejo Aldea 0.0% _____	5.25	27.50
Spanien		

ROSÉ WIJN

Solis Lumen Rosé _____	6.00	32.50
Languedoc, Frankreich		



ROTWEINE

Los Condes Tempranillo _____	5.25	27.50
Cataluña, Spanien		
LaLaurie Merlot _____	5.50	29.00
Languedoc, Frankreich		
Montepulciano d'Abruzzo 'Kriya' (BIO) _____	6.00	32.50
Abruzzo, Italien		
Tempranillo Lussory 0.0% _____	5.25	27.50
Spanien		

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso Spumante 'Terre di Marca' Extra Dry (BIO) _____	7.00	37.50
Lussory Sparkling 0.0% _____	6.50	35.00
Champagne Blanc de Noirs 'Réserve' Brut _____	13.50	75.00

WILLEM ALBERTS WELT

Willem Albert Scholten öffnete 1842 seine erste Fabrik für Kartoffelstärke in **Foxhol** Groningen. 1847 ersetzte er die Pferde in seiner Fabrik durch eine moderne Dampfmaschine. Dies erwies sich als eine goldene Investition die den Grundstein legte für seinen Erfolg. Mit ungefähr 24 Fabriken im In- und Ausland entwickelte sich sein Unternehmen zum ersten industriellen multinationalen Konzern in den Niederlanden und damit wurde Willem Albert der erste agrarische Großindustrielle der Welt.



FLASCENWEINE



WEISSWEINE

Wairau River Sauvignon Blanc _____ **44.00**

Marlborough, Neuseeland

Aromatisch / rein / frisch / Mineral / Passionsfrucht / grüne Kräuter / rosa Grapefrucht

Viognier Louis Chèze _____ **59.00**

Rhône, Frankreich

Goldgelb / Gewürze / Blumen / Mandel / herb / langer Nachgeschmack

Bourgogne Chardonnay Côtes d'Auxerre 'Corps de Garde' Goisot _____ **64.00**

Bourgogne, Frankreich

Biodynamisch / strohgelb / würzig / voll / komplex / kräftig

Rioja Muga Blanco _____ **46.00**

La Rioja, Spanien

Voll / reiche Struktur / frische Säuren / leicht fettig / Citrus / leichte Würze

Rías Baixas Albariño Granbazán 'Etiqueta Verde' _____ **52.00**

Galicia, Spanien

Grüne Apfel / Citrus / Tropical fruchte / elegante Bitter / kleine salzigen na Geschmack

Sancerre Domaine de la Rossignole _____ **54.00**

Loire, Frankreich

Blumen / bittere spuren / Citrus / frisch / pure

Ried Steinsetz Kamptal Grüner Veltliner _____ **62.00**

Kamptal, Österreich

Gelbgrün / frisch / Steinobst / Pfeffer

TRANSATLANTISCHE AMBITIONEN

Grenzenlos unternehmend. Ein Mann mit Vision. Willem Albert war ein Träumer und ein Macher. Seine Pläne für eine transatlantische Schifffverbindung zwischen Europa und Amerika kamen in Schwung, als er 1873 600.000 Gulden in die Nederlandsch-Amerikaansche Stoomvaart-Maatschappij (NAVM) investierte - die spätere Holland-America Line. Das erste Schiff der NAVM wurde nach ihm benannt. Die W.A. Scholten sank 1887 vor der Küste von Dover nach einem Zusammenstoß mit der Rosa Mary.



ROTWEINE



Chianti Colli Fiorentini 'IL Castelveccchi (BIO) _____ **43.00**

Toscana, Italien

Biologisch / tief rubinrot / rote Frucht / schwarze Johannesbeere / Gewürze / sanfte Tanninen

Rioja Muga 'Reserva' _____ **69.00**

La Rioja, Spanien

Voll und kräftig / komplex / Vanille / rote Frucht / Tabak / würzig / Zedernholz

Domaine de Peyrelongue Saint-Emilion Grand Cru _____ **59.00**

Saint-Emilion, Frankreich

Voll / saftig / Erde / schwarze Frucht / Pflaume / klassisch / Pilze / sublim

Fabre Montmayou Malbec 'Reservado' _____ **44.00**

Mendoza, Argentinien

Französische eiche / reife rote Frucht / Zeder Holz / Vanille

Leyda Pinot Noir Coastal Vineyards 'Las Brisas' _____ **46.00**

Leyda Valley, Chili

Aromatisch / viel Kirsche und Beeren / Hauch von Gewürze / Holz / grüne Kräuter

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 'Marogne' _____ **54.00**

Veneto, Italien

Geschmeidig und voll / Intensiv / Kirschen / rote Frucht / Sauerkirsche / Rosinen

Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' (BIO) _____ **79.00**

Rhône, Frankreich

Dunkel rot / angenehme Gewürze / voll / eiche / elegant / reife fruchte

LOCAL

Thorn Riesling _____ **45.00**

Maasvallei Limburg, die Niederlande

Staubig / Zitrusfrüchte / Pfirsich / Mango / raffinierte Frische

Apostelhoeve Müller-Thurgau _____ **49.00**

Mergelland, die Niederlande

Frühlingsblumen / grüne Kräuter / weiße Früchte / fruchtig / mild würzig

Thorn Dorfelder _____ **45.00**

Maasvallei Limburg, die Niederlande

Sanft und leicht / viel Waldfrüchte / Hauch gewürz



CAFÈ

WILLEM
ALBERT

SPRÜHEND VOR LEBEN
LEBHAFTE UND DOCH SO RUHIG
UND GELASSEN. FÜR ALLE
AUF ALLEN MÄRKTEN,
EIN ZUHAUSE FÜR JEDEN

Grote Markt 31
9712 HS Groningen

-
050 207 4600
info@themarketcafe.nl

themarkethotel.nl