CAFÉ

WILLEM ALBERT

MENU

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 ‚Stadjers' (Groninger). Willem Alber kommt nach Hause!

WA war hier

TORTEN

Apfelkrümelkuchen 5.50
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig

Limetten- Käsekuchen 5.25
Limettenquarkfüllung / Limettengelee

Tropische Bavarois 5.50
Guaven- Mousse / Ananas Gelee / Zitronenkompott

Himbeerkuchen 4.90
Cassis- Himbeere Gelee / Himbeermousse

Mango- Joghurt Entrement 4.90
Passionsfrucht- Mango Kompott / Joghurtmousse /
weiße Schokoladenganache

Erdbeertarte 4.90
Hibiskusbad / Erdbeer- Limetten Kompott / Erdbeermousse

Red Velvet 5.25
Limetten- Monchou / eigeweichte rote Früchte /
weiße Schokoladenraspeln

Tompouce 3.90
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig

BEIM KAFFEE

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

Brownie 3.85

Glutenfrei Vegan

Haben Sie Lust auf einen Kaffee to Go, oder auf ein frisch-gebackenes 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 Wattenlnsel Vlieland gibt.

BAKKERIJ
WESTERS
GRONINGEN

KRÄUTERSALZ

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 verantwortungs-bewusster 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 Materialen aus fairem Handel.
- Reduzierung und optimale Trennung von Abfall.
- Auswahl Lieferanten, welche die Nachhaltig-keitserklärung unterzeichnet haben.

FÜR DAS MARKET HOTEL GILT INSBESONDERE:

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

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

Geschenkidee!

THE MARKET HIGH TEA

Sonntag - Mittwoch 14:00 - 16:00

BAKKERIJ WESTERS

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

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

LUNCH 11:00 - 16:00

BROTE

Tatar gemacht aus Tomate 12.00
Avocado / pochiertem Ei / Spinat / Gurke / Tomaten- Crumble / Trüffelmayonnaise / kräutersalz

Thunfischsalat 11.50
Gemischter Salat / Gurke / Dillmayonnaise / sonnengetrocknete Tomate

Geräucherte Rindswurst 13.75
Gekochtes Ei / Husaren / Mayonnaise mit schwarzem Pfeffer / Amsterdamer Zwiebel / Gurke

WARME BROTE

Brie 11.50
Walnüsse / Rucola / Honig / fermentierte Knoblauch

Groninger Frikadelle 12.50
Butter / Bratensoße / Senft

Huhn 12.25
Pulled Huhn / Eisbergsalat / sriracha-mayonnaise / eingelegtes Gemüse

SUPPEN

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

Zucchini -Cremesuppe 7.50
Kürbiskernöl / Kürbiskernen

Rinderbouillonsuppe 8.25
Rindfleisch / Nudeln / Gemüse

dazu: Brot & Butter p.P. 2.75

STRAMMER MAX

Naturel 10.50
Schinken und/oder Käse 12.25
Speck und/oder Käse 12.75
Schinken, Speck und Käse 14.25

Vegetarier Vegan

CLUB SANDWICHES

Club sandwich 14.50
Kohlsalat / Tomate / Bacon / Mayonnaise / Hausgemachter Huhn-Salat / Omelett

Veganer Club sandwich 15.25
Kohlsalat / Tomate / veganer Bacon / Mayonnaise / Hausgemachter veganer Huhn-Salat / Omelett

Pommes frites mit Mayonnaise +2.00
Süßkartoffel mit Trüffelmayonnaise +3.00

KROKETTEN MIT EINER GESCHICHTE

Die Austernpilze in unseren Kroketten 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!

KLASSIKER

Rindfleischkroketten 12.25
2 Rindfleischkroketten auf Brot. Dazu Butter und Senfmayonnaise

Garnelen Kroketten 13.00
2 Garnelen Kroketten auf Brot. Dazu Butter und Mayonnaise mit schwarzem Pfeffer und Zitrone

Austernpilzkroketten 13.00
2 Austernpilzkroketten auf Brot. Dazu Butter und Senfmayonnaise

LUNCH 11:00 - 16:00

WARME SPEISEN

Chefkoch Lunch (V-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 pochiertem Ei und ein Brot mit geräucherte Rinder Fleisch

Flammkuchen ____ 12.50
Kräuterrahmkäse / sonnengetrocknete Tomate / Frühlingszwiebel / gerapste käse

Beilagen: Pulled Huhn oder geräucherter Lachs ____ 3.00

Schulterfilet
Kartoffeln und Knollen Sellerie pure / austernschwamm / Stangebohne mit Bohnenkraut und Butter / Bratensoße
160 Gramm ____ 25.00
300 Gramm ____ 39.50

BBQ Hähnchen ____ 22.75
Pikanter Hähnchenschenkel am Spieß/ Schinkenspeck / Ananas / Geröstete Süßkartoffeln / gegrillte Spitzkohl / Salsa von Mango mit roten Zwiebel und Chipotle

„ Kibbeling " (Kabeljauschnitte) hausgemacht ____ 18.00
Kabeljau / Mayonnaise mit schwarzem Pfeffer und Zitrone / Pommes frites

Fang des Tages ____ Tagespreis

Vegetarier Vegan

BURGERS

Market Burger ____ 20.00
Rindfleisch-Burger (200 Gramm) / Sauerteig-Brot / Gurke / Schinkenspeck / BBQ-Soße / Kopfsalat / Pommes frites

Veganer Burger ____ 21.00
Burger aus schwarze Bohnen / Cheddar / Gurke / Zwiebelchutney / Tomate / Kopfsalat / Mayonnaise aus Chimichuri / Pommes frites

Smash Burger ____ 24.50
Zwei Smash Burgers (300 Gramm) / Sauerteig Brot / Gurke / Hausgemachter Burger-soße / Kopfsalat / Cheddar / Pommes frites

TIP

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

MAHLZEITSALATE

Griechischer Salat ____ 17.50
Gemischte Salate / Tomaten Chutney / pochiertem Ei / Feta / Falafel / Ingwer-Senft Dressing

Caesar Salat ____ 17.50
Römischer Salat / Parmesankäse / Huhn / Gurke / Kirschtomate / Trüffelcroutons

Heilbutt ____ 18.50
Gemischte Salate / Spinat / Edamame / Gurke / Radieschen / Soja und Limonen Dressing

Brot + Butter ____ p.P. 2.75

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 war hier

VORSPEISEN 17:00 - 21.30

Brotplatte 7.50
Frisch gebackenes Brot / Olivenöl / Meersalz / Ungesalzener Butter

Fleisch-Tomaten-Tataki 12.50
Tomatenkaviar / Wasabi / Knusprig Kohlrabi Blatt / Wassermelone / Pinienkerne

Dry-Aged (gereifter) Bete 14.50
Rack von trocken gereifter rote Bete / Mangold / Fenchelkompott / Crumble aus Geräucherte Mandel / Groninger Dinkel / Königsausternpilz / Pulver aus Groninger Bärlauch

Yellowfin Thunfisch 15.50
Marinierte Thunfisch / Tomaten Tartar mit Kräutersalz / Kräutersalat / Vinaigrette aus Kirschblüten Tee / Schnittlauch- Mayonnaise

Zander 14.50
Geräucherter Knoblauch / eigelegtes Blumenkohlblatt / Radieschen / Kartoffeln / Amsterdamer Zwiebeln / Karottengrünsalsa / Groninger Senf

Steak Tatar 15.50
Süß- saure Maronenpilze / in Ingwer eingelegter Kohlrabi / gerösteter Rettich / Chilicreme

Schweinebauch 14.00
Geröstete Karotten / Karotten- Aprikosen-Kompott / Puffreis / Kumquat öl / Maniok- Crisp

Verkostung von Vorspeisen (pro 2 Personen) p.P. 16.50
Trockengereifte Rote Bete / Yellowfin Thunfisch / Steak Tatar / Suppe nach Wahl / Brot und Butter

SUPPEN

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

Zucchini -Cremesuppe 7.50
Kürbiskernöl / Kürbiskernen

Rinderbouillonsuppe 8.25
Rindfleisch / Nudeln / Gemüse

dazu: Brot & Butter p.P. 2.75

MAHLZEITSALATE

Griechischer Salat 17.50
Gemischte Salate / Tomaten Chutney / pochiertem Ei / Feta / Falafel / Ingwer-Senft Dressing

Caesar Salat 17.50
Römischer Salat / Parmesankäse / Huhn / Gurke / Kirschtomate / Trüffelcroutons

Heilbutt 18.50
Gemischte Salate / Spinat / Edamame / Gurke / Radieschen / Soja und Limonen Dressing

Brot + Butter p.P. 2.75

Vegetarier Vegan

HAUPTGERICHTE 17:00 - 22:00

Kartoffelpuffer 21.50
Kartoffel-Artischocken Pfannkuchen / Babykartoffeln / Tomaten-Chutney / Knusprige Austernpilze / Champignon XO / Schnittlauchsauce

Kohlrabi 21.50
Gerösteter Kohlrabi und Süßkartoffel / geröstete Paprika / knusprige Kartoffeln und schwarzer Knoblauch / Pastinaken- Kartoffel Creme / Steinpilzsauce

Eintopf mit Pfiff 21.50
Kartoffelpüree mit Erbsen und grünem Blattgemüse / Ziegenkäse / knuspriger Speck / Fenchelwurst / fermentierte Knoblauch- Fenchel Soße

Heilbutt 23.50
Marinierter Heilbutt / Kokosreis / Spinat / Pak Choi / Karotten / Fenchelstreifen mit Sesamöl / Wasabi und Limetten- Espuma

Seeteufel 25.00
Kartoffelpüree / Spargel / Kirschtomaten- Chutney / Estragon Sauce

Fang des Tages Tagespreis

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 22.75
Pikanter Hähnchenschenkel am Spieß/ Schinkenspeck / Ananas / Geröstete Süßkartoffeln / gegrillte Spitzkohl /
Salsa von Mango mit roten Zwiebel und Chipotle

Grillplatte 31.50
Hähnchenschenkel / Tournedos / Spare-Rip / gebackene Kartoffeln / geröstete Mais- ribs Schalotten / Paprika-Soße

Schulterfilet
Kartoffeln und Knollen Sellerie pure / Austernschwamm / Stangebohne mit Bohnenkraut und Butter / Bratensoße
160 Gramm 25.00
300 Gramm 39.50

Perlhuhn 25.00
Babykartoffeln mit Pancetta und Thymian / Karotten / Grünkohl / Chicorée / Salbeijus

Schweinefleisch Auster 24.00
Kartoffelwaffel / marinierte Kirschtomate / Zucchini- Flan / Himbeer-Chipotle Sauce

BEILAGEN

Pommes frites mit Mayonnaise _____ 4.50
Süßkartoffel mit Parmesankäse,
grünen Kräutern und Trüffelmayonnaise _____ 6.50
Gebratene Babykartoffeln _____ 4.50
Kleiner Caesar 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

BURGERS

Market Burger _____ 20.00
Rindfleisch-Burger (200 Gramm) / Sauerteig-Brot / Gurke /
Schinkenspeck / BBQ-Soße / Kopfsalat / Pommes frites

Veganer Burger _____ 21.00
Burger aus schwarze Bohnen / Cheddar / Gurke / Zwiebelchutney /
Tomate / Kopfsalat / Mayonnaise aus Chimichuri / Pommes frites

Smashed Burger _____ 24.50
Zwei Smash Burgers (300 Gramm) / Sauerteig Brot / Gurke /
Hausgemachter Burger-soße / Kopfsalat / Cheddar / Pommes frites

TIP

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

NACHSPEISEN 17:00 - 22:00

Baiser 9.00
Vanille- Baiser / dunkle Schokoladenganache / Cointreau- Sirup / weiße Schokoladenmouse / Mandarine

Jasmine panna cotta 9.50
Honig- Butter Ganache / Blondie / Lavendeleis / geröstete Grapefruit

Trifle aus roten Früchten 9.75
Himbeercreme / frische Erdbeeren / Holunderblüten- sahne / rote Fruchtsauce

Schokoladen- Taco 8.50
Dunkle Schokoladencreme / Mango- Chili Salsa / rosa Pfeffer und weiße Schokoladenstreusel / Kaktussirup

Holländische Käseplatte 14.00
Auswahl holländischer Käse / Nüsse / Cranberry, getrocknet / Weintrauben

Kaffee & Friandise 8.00
Kaffee oder Tee nach Wahl / drei hausgemachte Leckereien von Bäckerei Westers

Vegan

DESSERTWEINE

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

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

Bayuls ‚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

EISBECHER

Stachelbeere 9.75
Softeis / Stachelbeermarmelade / Basilikumsirup / Matcha Pulver

Dame-Blanche 8.50
Vanilleeis / Schokoladensoße zartbitter / Schlagsahne

Kaffee 9.75
Softeis / Kaffeesirup / Haselnusslikör / Puffreis / Safran

Erdbeere 9.75
Softeis / frische Erdbeeren / rote Fruchtsauce / Holunderblütensahne

Mango & Limette 8.50
Mango- Limetten Sorbet / gesalzene Pistazien / Kardamomsirup

Karamell 8.50
Eiscreme mit gesalzenem Karamell / Schlagsahne / Haselnuss / Mandarine / Zimtschnecken- Croutons

WARME GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso 3.75
Kaffee 3.75
Americano 3.75
Doppelter Espresso 4.75
Cappuccino 3.95
Flat White 4.75
Latte Macchiato 4.25
Espresso Macchiato 3.95
Milchkaffee 4.25

Heiße Schokolade 4.25
Hausgemachter „Chocolat spoon" aus echter Belgischer Schokolade

Chai Latte 4.80
Dirty Chai Latte 5.80

OPTIONAL

Schlagsahne 0.75
Havermilch (PFLANZLICH) 0.50
Mandelmilch (PFLANZLICH) 0.50

SIRUPE 0.50

- Gesalzenes Karamell
- Haselnuss
- Weiße Schokolade

SENZA TEA 3.75

- **Earl Grey**
- **Dutch Breakfast**
- **Jasmin Green**
- **Refreshing Rooibos**
- **Happy Lemon**
- **Herbal Chai**

Ingwer Tee 4.25
Mit, Zitrone, Orange oder Apfel
Frische Minze und Honig 4.25
Frische Minze, Ingwer und Honig 4.50

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 Irish Whiskey / 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 5.50
Mandelpaste / Apfel / Rosinen / Krümelteig

Limetten- Käsekuchen 5.25
Limettenquarkfüllung / Limettengelee

Tropische Bavarois 5.50
Guaven- Mousse / Ananas Gelee / Zitronenkompott

Himbeerkuchen 4.90
Cassis- Himbeere Gelee / Himbeermousse

Mango- Joghurt Entrement 4.90
Passionsfrucht- Mango Kompott / Joghurtmousse /
weiße Schokoladenganache

Erdbeertarte 4.90
Hibiskusbad / Erdbeer- Limetten Kompott / Erdbeermousse

Red Velvet 5.25
Limetten- Monchou / eigeweichte rote Früchte /
weiße Schokoladenraspeln

Tompouce 3.90
Konditorcreme / Schlagsahne / glasierter Blätterteig

BEIM KAFFEE

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

Brownie 3.85

Glutenfrei Vegan

WA war hier

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.

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

MIT POMMES FRITES UND APFELMUS
Spareribs mit verschieden Soßen — 14.50

Kabeljaufilet — 14.00

Krokette (Rindfleisch oder Gemüse) — 8.00

Mini - Burger — 11.50

Huhn vom BBQ — 12.50

NACHTISCH

Überraschungseis — 7.50

Schatzkiste — 4.75

Sorbet Eis mit frischem Obst — 6.00

Softeis — 3.50
Toppings; Chrunchy Nüsse, Disco Dip oder M&Ms

Vegetarier Vegan

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 themarkethotel.de/treffen

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Le Pinada Chardonnay _____ 5.50 29.50
Languedoc, Frankreich

Pinot Grigio Fattori _____ 5.75 31.50
Veneto, Italien

Tresolmos Verdejo (BIO) _____ 6.25 34.00
Bodegas Garciarevalo, Spanien

Johannes Egberts Niersteiner Gutes Domtal _____ 5.50 29.50
Rheinhessen, Deutschland

Verdejo Aldea 0.0% _____ 5.50 29.50
Galicia, Spanien

ROTWEINE

Los Condes Tempranillo _____ 5.50 29.50
Cataluña, Spanien

LaLaurie Merlot _____ 5.75 31.50
Languedoc, Frankreich

Montepulciano d'Abruzzo 'Kriya' (BIO) _____ 6.25 34.00
Abruzzo, Italien

Tempranillo Lussory 0.0% _____ 5.50 29.50
Galicia, Spanien

ROSÉ

Corvina Rosato 'Gregoris' _____ 5.50 29.50
Veneto, Italien

Solis Lumen Rosé _____ 6.25 34.00
Languedoc, Frankreich

SCHAUMWEIN

Treviso Spumante 'Terre di Marca' Extra Dry (BIO)
Prosecco _____ 7.00 37.50
Rosé prosecco _____ 7.25 39.00

Pure Bubbles Sparkling Zero _____ 6.50 35.00

Champagne Blanc de Noirs 'Réserve' Brut
375 ml _____ 39.00
750 ml _____ 79.00

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.

WA
war hier

FLASCHENWEINE

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
Grune 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

ROTWEINE

Chianti Colli Fiorentini 'IL Castelvecchio (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

TRANSATLANTISCHE AMBITIONEN

Grenzenlos unternehmend. Ein Mann mit Vision. Willem Albert war ein Träumer und ein Macher. Seine Pläne für eine transatlantische Schiffverbindung 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.

WA war hier

NIEDERLÄNDISCHE WEINE

Thorn Riesling — 45.00
Maasvallei Limburg, die Niederlande
Staubig / Zitrusfrüchte / Pfirsch / Mango / raffienierte Frische

Apostelhoeve Müller-Thurgau — 49.00
Mergelland, die Niederlande
Frülingsblumen / grüne Kräuter / weiße Früchte / fruchtig / mild würzig

Thorn Dornfelder — 45.00
Maasvallei Limburg, die Niederlande
Sanft und leicht / viel Waldfrüchte / Hauch gewürz

CAFÉ

WILLEM
ALBERT

SPRÜHEND VOR LEBEN
LEBHAFT 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