

MEUKAART



CAFÉ WILLEM ALBERT



ALLERGENEN
DEUTSCH / ENGLISH

GEBAK

Appelkruimeltaart 5.60
Amandelspijs / appel / rozijnen / kruimeldeeg

Chocoladecake 5.20
Kersenroom

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 / geglaazuurd bladerdeeg

BIJ DE KOFFIE

Chocolate 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.’

Glutenvrij Vegan



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.





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.'



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

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

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



THE MARKET HIGH TEA



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

WARMЕ BROODJES

Jackfruit  _____ 11.50

Brioche / zoet-zure papaja / gefrituurde uitjes / kruidige mayonaise

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

Visbouillon _____ 7.50

Kruidige vissaus / kabeljauw / saffraan / Zeeuwse mosselen / soepgroenten

Supplement brood & roomboter _____ +2.75 p.p.

UITSMIJTER

Naturel _____ 10.75

Ham en/of spek/kaas _____ vanaf 12.75

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

TIP

Supplement Friet

Kleine portie friet met mayonaise _____ +2.50

Kleine portie zoete aardappelfriet met truffelmayonaise _____ +3.50

KROKETTEN

Rundvleeskroketten _____ 12.75

2 rundvleeskroketten op brood geserveerd met mosterdmayonaise

Oesterzwamkroketten  _____ 13.75

2 oesterzwamkroketten op brood geserveerd met mosterdmayonaise



LUNCH 11:00 - 16:00

WARM GERECHTEN

Chefs lunch (vegetarisch mogelijk) 17.50

Klein soepje naar keuze, 3 verschillende soorten brood met een omelet, tonijnsalade 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

Zeeuwse mosselen 28.00

Bouillon van citroengras, gember, knoflook, chilipeper en kokosmelk / kruidige vissaus / gemengde salade / friet of brood

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 / dessem / 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

TIP

MAALTIJDSALADES

Quinoa 18.50

Mesclun / gele biet / perzik / geroosterde hazelnoten / geitenkaas / vinaigrette van framboos en dragon

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 breekbrood / kruidenboter / olijfolie / zeezout

Tonijn _____ 15.00
Geschroeide tonijn / yuzu dashi bouillon / bieslookolie /
salade van groene appel en rettich / tapenade van zee kraal / shiitake

Kreeft _____ 17.00
Gezouten limoen / rogge cake / 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 / tonijn / 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

Visbouillon _____ 7.50
Kruidige vissaus / kabeljauw / saffraan / Zeeuwse mosselen /
soepgroenten

Supplement breekbrood & roomboter _____ +2.75 p.p.

MAALTIJDSALADES

Quinoa  _____ 18.50
Mesclun / gele biet / perzik / geroosterde hazelnoten / geitenkaas /
vinaigrette van framboos en dragon

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

Supplement breekbrood & 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 ontplooft 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 Stadsslager'

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

Entrecôte
200 gr 32.00

NY shell steak
400 gr 49.00

Biefstukspies 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

Surf & Turf 55.00
Ossenhaas met een jus van zwarte knoflook / halve kreeft met citroenolie en een romige mayonaise van bisque / bospeen / venkel / millefeuille van Groningse aardappel

Hele kreeft 59.00
Citraenolie / romige mayonaise van bisque / bospeen / venkel / millefeuille van Groningse aardappel

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	4.75
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

Zeeuwse mosselen _____ **28.00**
Bouillon van citroengras, gember, knoflook, chilipeper en kokosmelk /
kruidige vissaus / gemengde salade / friet of brood

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

Schol _____ **26.00**
Gebakken scholfilet / 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**



BURGERS

Market burger _____ **21.50**
Runderburger (200gram) / brioche / augurk / bacon / BBQ-saus /
kropsla / koolsla / friet

Oesterzwamburger _____ **22.50**
Oesterzwamburger / dessem / 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**

 **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

Tartaar van aardbei & framboos 9.00

Honing-yoghurtijs / basilicumroom / citroenmerengue / walnoot / siroop van olijfolie

Chocolade cake 9.50

Cake van pure chocolade / mandarijnroom / 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



IJSCOUPES 10:00 - 22:00

Koffie 9.50

Ijs van chocolade, espresso en cookiedough / 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

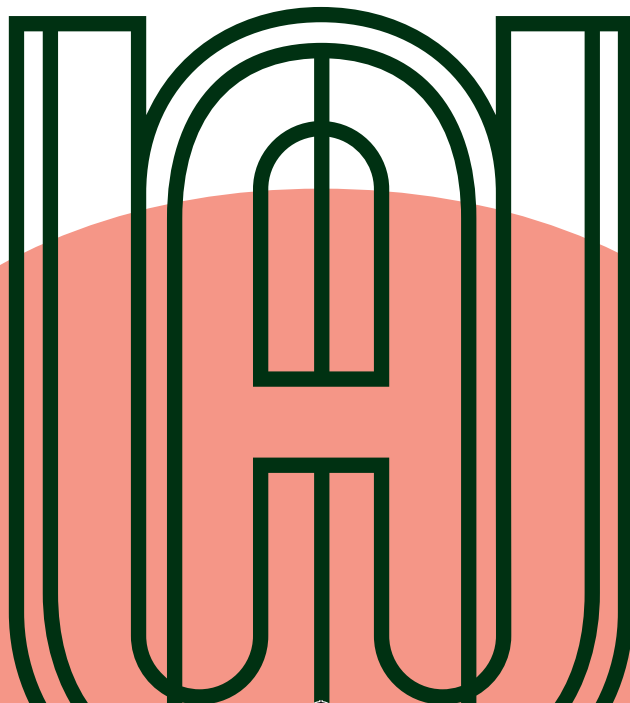
Geserveerd met frietjes & appelmoes

NAGERECHTEN

- Verrassingsijsje 7.50

- Schatkistje 4.75

- Sorbetijs met vers fruit 7.50



WARM 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-spoen 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	

Chocoladecake 	5.20
Kersenroom	

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 / geglaazuurd bladerdeeg	

BIJ DE KOFFIE

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



 Glutenvrij  Vegan

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) _____	7.00	37.50
'Terre di Marca' Extra Dry		
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 / vet / hout / vanille / floraal / frisse ondertonen / 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!

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

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

themarkethotel.nl

CAFÉ

WILLEM
ALBERT