WEINE

WEISSWEIN

M – SELECTION CHARDONNAY | CHILE Weich und fruchtig | Aprikose | tropische Früchte | blumig	5.50	27.50
LUNA DE ANA BLANCO | VERDEJO | SPANIEN Limette | Fenchel | tropische Früchte | Grapefruitschalen	6.00	30.00
J. DE VILLEBOIS | SAUVIGNON BLANC | VAL DE LOIRE Frisch | Zitrusfrüchte | grüne Früchte | Gras	7.00	35.00
ZIMMERMANN | GRÜNER VELTLINER | ÖSTERREICH Grüner Apfel | Pfirsich | leichter Pfeffer | milde Säure	6.75	33.75

SCHAUMWEIN

M – SELECTION | CUVÉE PRESTIGE | FRANKREICH Frisch & trocken | lebendige Perlage | Apfel | Zitrus	6.50	34.50

ROTWEIN

LUNA DE ANA TINTO | TEMPRANILLO | SPANIEN Schwarze Früchte | Vanille | Pfeffer	6.00	30.00
PINOT NOIR | FRANKREICH Hellrot | rote Früchte | Kirschen | weiche Tannine	7.75	38.50
M-SELECTION | MERLOT | CHILE Fruchtig | Brombeere | Pflaume | Schwarze Johannisbeere | Lakritze	5.50	27.50
RASTEAU BRESSY MASSON | RHÔNE | FRANKREICH Grenache | schwarze Früchte | langer Abgang	8.00	39.50

ROSÉWEIN

LUNA DE ANA ROSADO DU BOBAL | SPANIEN Leicht | Erdbeere | Zitrusfrüchte | Rose	6.00	30.00

DREI-GÄNGE-MENÜ

VORSPEISEN

BROT ZUM TEILEN
Aioli | Kräuterbutter | Tomatentapenade

RINDERCARPACCIO
getrocknete Tomaten | gesalzene Saubohnen | Parmesan | Trüffelmayonnaise | Rucola

GRONINGER SENFSUPPE
luftgetrocknete Wurst | Frühlingszwiebeln
(auch als **vegane** Variante erhältlich)

GLASIERTER SCHWEINEBAUCH
Hoisin | geröstete Paprika | süßsauer eingelegtes Gemüse | Frühlingszwiebeln

ÜBERBACKENER BRIE
Apfel | Honig | Walnüsse



Hotelgäste mit einem Gutschein für ein Drei-Gänge-Menü können gegen einen Aufpreis von 9,50 € pro Person aus der gesamten Speisekarte wählen, mit Ausnahme der Seezunge und des Tournedos.

Haben Sie Fragen zu Allergenen? Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder scannen Sie den QR-Code, um unsere Allergenkarte einzusehen.

44.50 P.P.

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL
Saisongemüse | Ofenkartoffel | Wahlweise Champignonsoße, Pfeffersoße, Stroganoffsoße oder Kalbsjus

BLACK ANGUS BURGER
Briochebrötchen | Tomate | Little Gem Salat | Cheddar | Baconmarmelade | Sriracha-Mayonnaise | Pommes frites | Krautsalat

HÄHNCHENOBERSCHENKEL-SATÉ
300 g Hähnchenoberschenkelfleisch | hausgemachte Satésoße | eingelegtes Gemüse | Maniokchips | Pommes frites

RINDERSCHMORTOPF
geschmortes Rindfleisch | Gemüse | Kartoffelmousseline
Weinempfehlung: Merlot 5.50

LACHS
Tagliatelle | cremige Pestosoße | Zitrone
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc 7.00

ROTE BETE BURGER
Briochebrötchen | Little Gem Salat | Tomate | Cheddar | rote Zwiebelmarmelade | Sriracha-Mayonnaise | Pommes frites | Krautsalat

DESSERTS

DAME BLANCHE
Vanilleeis | Schokoladensoße | Schlagsahne

SWEET CHERRY
Kirschen | Vanilleeis | Spekulatiusstreusel | Schlagsahne

CRÈME BRÛLÉE
Baileys | Mangoeis | Schlagsahne

MANGO DREAM
Passionsfrucht | Mascarpone | Streusel | Mangoeis

Alle Gerichte werden mit Pommes frites serviert. Ein Beilagensalat ist auf Wunsch kostenlos erhältlich. Wenn Sie lieber gewürzten Reis statt Pommes frites möchten, geben Sie uns einfach Bescheid!



ABENDESSEN AB 17.00 UHR

VORSPEISEN

BROT ZUM TEILEN 9.50
Aioli | Kräuterbutter | Tomatentapenade

RINDERCARPACCIO 17.50
getrocknete Tomaten | gesalzene Saubohnen | Parmesan | Trüffelmayonnaise | Rucola

MARINIERTE RIESENGARNELEN 17.50
Knoblauchöl | Brot zum Teilen | Zitrone | Paprika | Zwiebel

GLASIERTER SCHWEINEBAUCH 16.50
Hoisin | geröstete Paprika | süßsauer eingelegtes Gemüse | Frühlingszwiebeln

GERÖSTETE ROTE BETE 16.50
Apfel | Walnuss | Hummus

ÜBERBACKENER BRIE 16.50
Apfel | Honig | Walnüsse

SUPPEN
Serviert mit Brot

GRONINGER SENFSUPPE 8.50
luftgetrocknete Wurst | Frühlingszwiebeln
(auch als **vegane** Variante erhältlich)

TOMATENSUPPE 8.50
Hackfleischbällchen | Frühlingszwiebeln
(auch als **vegane** Variante erhältlich)

CREMIGE TRÜFFEL-WALDPILZ-SUPPE 8.50
Waldpilze | Frühlingszwiebeln

TIPPS VOM CHEFKOCH

THUNFISCH-TATAKI 17.50
Frühlingszwiebeln | Sojasoße

VITELLO TONNATO 16.50
Kapern | Rucola | Thunfischmayonnaise

HAUPTGERICHTE FLEISCH

RINDFLEISCHSPIESS 31.50
Ofenkartoffel | Saisongemüse | wahlweise Champignonsoße, Pfeffersoße, Stroganoffsoße oder Kalbsjus

BUTTER CHICKEN 28.50
Hähnchenoberschenkelfleisch | Reis | Naanbrot | Cashewkerne
Weinempfehlung: Pinot Noir 7.75

BLACK ANGUS BURGER 28.50
Briochebrötchen | Tomate | Little Gem Salat | Cheddar | Baconmarmelade | Sriracha-Mayonnaise | Pommes frites | Krautsalat

RINDERSCHMORTOPF 28.50
geschmortes Rindfleisch | Gemüse | Kartoffelmousseline
Weinempfehlung: Merlot 5.50

MIXED GRILL 34.50
Rindersteak | Hähnchenbrust | Schweinefilet mit Schweinebauch | Ofenkartoffel | Saisongemüse | Pfeffersoße

SCHWEINEFILET MIT MANGOCREME 28.50
Drillinge | Saisongemüse | wahlweise Champignonsoße, Pfeffersoße, Stroganoffsoße oder Kalbsjus

SURF AND TURF 34.50 | 30.50
Flat Iron Steak | Riesengarnelen | Saisongemüse | Drillinge | wahlweise Champignonsoße, Pfeffersoße, Stroganoffsoße oder Kalbsjus
Weinempfehlung: Grüner Veltliner 6.75

SCHNITZEL 26.50 | 23.50
Ofenkartoffel | Saisongemüse | wahlweise Champignonsoße, Pfeffersoße, Stroganoffsoße oder Kalbsjus
extra: speck \ zwiebeln \ champignons +3.50

SCHINKEN-KÄSE-SCHNITZEL 28.50 | 24.50
Saisongemüse | Ofenkartoffel | wahlweise Champignonsoße, Pfeffersoße, Stroganoffsoße oder Kalbsjus
extra: speck \ zwiebeln \ champignons +3.50

HÄHNCHENOBERSCHENKEL-SATÉ 28.50 | 24.50
Hähnchenoberschenkelfleisch | hausgemachte Satésoße | eingelegtes Gemüse | Maniokchips | Pommes frites

TIPPS VOM CHEFKOCH

TOURNEDOS 38.50
Waldpilze | Kalbsjus | Drillinge
Weinempfehlung: Rasteau Bressy Masson 8.00

BAVETTE STEAK 34.50
Kartoffelmousseline | wahlweise Champignonsoße, Pfeffersoße, Stroganoffsoße oder Kalbsjus

Alle Gerichte werden mit Pommes frites serviert. Ein Beilagensalat ist auf Wunsch kostenlos erhältlich. Wenn Sie lieber gewürzten Reis statt Pommes frites möchten, geben Sie uns einfach Bescheid!

Für Gruppen über vier Personen ist eine getrennte Bezahlung leider nicht möglich.

Vegetarisch Vegan Auch als kleine Portion erhältlich

ABENDESSEN AB 17.00 UHR

HAUPTGERICHTE FISCH

LACHS 29.50
Tagliatelle | cremige Pestosoße | Zitrone
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc 7.00

KABELJAUFILET 31.50
knusprige Kräuter-Nacho-Kruste | Meunièresoße | Zitrone
Weinempfehlung: Grüner Veltliner 6.75

FISCHTRIO 29.50
Lachs | Kabeljau | Riesengarnele | Weißwein-Kräutersoße | Kartoffelmousseline | Zitrone
Weinempfehlung: Verdejo 6.00

SEEZUNGE 34.50 | 30.50
Remouladensoße | Petersilie | Gemüse | Zitrone

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

VEGETARISCHER STRUDEL 26.00
Kürbis | Feta | Tomate | Spinat | Rote-Bete-Relish | Waldpilze
Weinempfehlung: Grüner Veltliner 6.75

ROTE BETE BURGER 23.50
Briochebrötchen | Little Gem Salat | Tomate | Cheddar | rote Zwiebelmarmelade | Sriracha-Mayonnaise | Pommes frites | Krautsalat
Weinempfehlung: Pinot Noir 7.75

HOISIN GEMÜSEPFANNE 24.50
Kürbis | Zucchini | rote Zwiebel | grüne Bohnen | Safranreis | Cashewkerne
Weinempfehlung: Verdejo 6.00

TIPPS VOM CHEFKOCH

SEEZUNGE 45.50
400 g Seezunge | Meunièresoße | Zitrone
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc 7.00

Für Gruppen über vier Personen ist eine getrennte Bezahlung leider nicht möglich.

Vegetarisch Vegan Auch als kleine Portion erhältlich

POKÉ BOWLS

WAKAME POKÉ BOWL 18.50
Edamamebohnen | Mango | Mais | süßsauer eingelegter Rotkohl | Avocado | Röstzwiebeln | Wasabimayonnaise

PULLED CHICKEN POKÉ BOWL 19.50
Edamamebohnen | Mango | Mais | süßsauer eingelegter Rotkohl | Avocado | Röstzwiebeln | Sriracha-Mayonnaise

LACHS POKÉ BOWL 20.50
Edamamebohnen | Mango | Mais | süßsauer eingelegter Rotkohl | Avocado | Röstzwiebeln | Basilikummayonnaise

SALATE
Serviert mit Brot und Butter

CARPACCIO 21.50
Blattsalatmischung | Trüffelmayonnaise | rote Zwiebel | getrocknete Tomaten | gesalzene Saubohnen | Parmesan

BURRATA 20.50
Blattsalatmischung | Gurke | getrocknete Tomaten | rote Zwiebel | Basilikummayonnaise

GERÄUCHERTER LACHS 22.50
Blattsalatmischung | Kapern | süßsauer eingelegte Gurke | Edamamebohnen | Balsamico

BEILAGEN

BRATKARTOFFELN 5.00

SÜSSKARTOFFEL-POMMES MIT CAJUNMAYONNAISE 5.00

PORTION GRÜNER SPARGEL MIT PARMESAN 5.00

APFELMUS 0.00

SALAT 0.00

Haben Sie Fragen zu Allergenen? Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder scannen Sie den QR-Code, um unsere Allergenkarte einzusehen.



DESSERTS

DAME BLANCHE 10.00
Vanilleeis | Schokoladensoße | Schlagsahne

SWEET CHERRY 8.50
Kirschen | Vanilleeis | Spekulatiusstreusel | Schlagsahne

VANILLEEISBECHER 9.50
Vanilleeis | Karamellsoße | Stroopwafel | Schlagsahne

CRÈME BRÛLÉE 10.50
Baileys | Mangoeis | Schlagsahne

MANGO DREAM 10.50
Passionsfrucht | Mascarpone | Streusel | Mangoeis

KAFFEE DELUXE 8.50
Kaffee mit 3 Pralinen

TIPPS VOM CHEFKOCH

PANNA COTTA 10.50
pochierte Birne | Schlagsahne

ZITRONENKUCHEN 10.50
Sorbet aus schwarzen Johannisbeeren



Go Follow us!

@vandervalkgroningenhoogkerk Van der Valk Hotel Groningen Hoogkerk

@valk.dra.ghk.txl Van der Valk Hotel Groningen - Hoogkerk