



WILLKOMMEN

Bar/Brasserie de Wit

Aus Corry de Wit aus Texel wurde Corry van der Valk vom Rasthaus De Biltsche Hoek. Klaas van der Valk war ihr sofort verfallen: ihren schönen blauen Augen, ihrer Begeisterung und ihrem Humor. Nach ihrer Heirat im Jahr 1951 übernahmen Klaas und Corry 1956 das alte, verfallene Rasthaus „Biltsche Hoek“, das an der Straße von Utrecht nach Amersfoort lag. Als Klaas van der Valk bereits im Alter von 44 Jahren starb, musste Corry notgedrungen den Betrieb allein weiterführen. Doch Corry gelang es nicht nur, den Betrieb noch erfolgreicher zu machen, sie zog außerdem noch neun Kinder groß. Im Mai 2017 starb Corry van der Valk-de Wit mit 90 Jahren. Zu Ehren von Corry de Wit wurde von der Familie die Bar/Brasserie des Hotel Groningen-Hoogkerk nach ihr benannt.

Restaurant Groen

Das Restaurant Groen symbolisiert die herrliche Natur, die das Hotel umgibt. Nur einen Katzensprung entfernt liegt das Naturgebiet De Onlanden. Diese Bachtal-Landschaft besteht aus Wäldern, Wallhecken, Grasflächen und Gräben, in denen Wasserfeder und Sumpfdotterblumen blühen. Das Gebiet ist in ständiger Entwicklung. Doch Groen (Grün) bezieht sich auch auf die frischen, reinen und ehrlichen Produkte, die wir verwenden. Die grünen Elemente spiegeln sich auch in der Inneneinrichtung und im Stil des Hauses. Für echte Groninger ist Grün/Weiß natürlich untrennbar mit der Stadt und dem Fußballverein FC Groningen verbunden.

Sind Sie Allergiker? Informieren Sie uns bitte!

Wir tun unser Bestes, um Ihre Ernährungswünsche zu berücksichtigen, aber in unserer Küche arbeiten wir mit allen 14 Allergenen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,

Familie Langebeek - Van der Valk

SNACKS

Bitterballen mit Senf (8 Stück)	€ 5,50
Kleine Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten	€ 12,50
Nachos mit Crème fraîche, Paprika, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln	€ 7,50
Kleine Brotplatte mit Tapenade und Kräuterbutter	€ 5,50
Käse-Frühlingsrollen (Loempias) mit Chilisaucе (8 Stück)	€ 5,50
Süßkartoffel-Pommes frites in der Tüte and Curry-Mangosauce	€ 4,50
Mini-Spareribs mit Chilisaucе (8 Stück)	€ 6,50
Etagère mit verschiedenen Pecorinokäse marinierte Oliven Mini-Spareribs mini-Saté Chicken Wings Brot mit Tapenade (Portion für 2 Personen)	€ 13,50

GEBÄCK

Verschiedene Sorten Gebäck	€ 3,50
Muffin (Schokolade & Vanille)	€ 2,25

GETRÄNKEKARTE

Warme Getränke

Kaffee	€ 2,50
Milchkaffee	€ 2,75
Cappuccino	€ 2,75
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,75
Latte Macchiato	€ 3,25
Tee	€ 2,50
Frischer Pfefferminztee	€ 3,25
Frischer Ingwertee	€ 3,25
Heißer Kakao	€ 2,75
Extra: mit Schlagsahne	€ 0,75
Spitze: Bonbons (3)	€ 1,20

Kaffeespezialitäten (mit Bonbon)

Irish Coffee	€ 7,00
Jameson Whiskey	
French Coffee	€ 7,00
Cointreau oder Grand Marnier	
Italian Coffee	€ 7,00
Amaretto	
DOM Coffee	€ 7,00
D.O.M. Benedictine	
Spanish Coffee	€ 7,00
Licor 43 oder Tia Maria	

Kalte Getränke

Erfrischungsgetränke (kl. Flasche)	€ 2,60
Cola (Zero), Orangeade, Sprite, Tonic, Cassis, Ginger Ale, Rivella, Bitter Lemon, Fuze Tea green oder sparkling, Appelaere, Tomatensaft, Spa Blauw, Spa Rood	
Milch	€ 2,20
Buttermilch	€ 2,20
Kalter Kakao	€ 2,60
Fristi	€ 2,60
Ranja	€ 1,00
Frischer Orangensaft	€ 3,90
Spa Blauw 1L	€ 7,50
Spa Rood 1L	€ 7,50

BIERE

Bier vom Fass

Bavaria 0,25L	€ 2,75
Bavaria 0,50L	€ 5,00
Verschiedene Fassbiersorten	ab € 4,50

Flaschenbier

Heineken	€ 3,50
Palm	€ 3,75
Verschiedene La Trappe Biere	€ 4,50
Rosé Max	€ 4,00
Bavaria Radler	€ 3,00
Bavaria Radler 0.0%	€ 3,00
Bavaria Original 0.0%	€ 3,00
Bavaria Wit 0.0%	€ 3,00

SPIRITUOSEN

Einheimische Spirituosen

Junger Jenever	€ 3,00
Alt Jenever	€ 3,00
Berry Jenever	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Korn Jenever	€ 3,00
Kornwein	€ 3,00
Beerenburg	€ 3,00
Vieux	€ 3,00
Eierlikör mit Schlagsahne	€ 3,25

Ausländische Spirituosen

Bacardi	€ 4,50
Gordon's Gin	€ 4,50
Bombay Sapphire Gin	€ 5,00
Hendrick's Gin	€ 5,50
Wodka	€ 4,50
Campari	€ 4,00
Safari	€ 4,00
Passoa	€ 4,00
Tequila	€ 4,00

Liköre

Cointreau	€ 5,00
Tia Maria	€ 4,50
Pisang Ambon	€ 4,00
Baileys	€ 4,50
Malibu	€ 4,00
Amaretto	€ 4,50
Grand Marnier	€ 5,50
Drambuie	€ 4,50

DOM Benedictine	€ 4,50
Sambuca	€ 4,00
Licor 43	€ 4,00
Pernod	€ 4,50

P. S. V.

Sherry, trocken	€ 3,00
Sherry, medium	€ 3,00
Martini Rot	€ 3,50
Martini Weiß	€ 3,50
Portwein Rot	€ 3,00
Portwein Weiß	€ 3,00
Portwein Tawny	€ 3,00

Whisky

Ballentines	€ 5,00
Southern Comfort	€ 5,00
Jack Daniels	€ 6,50
Johnnie Walker	€ 5,00
Four Roses	€ 5,00
Famous Grouse	€ 5,00
Jameson	€ 5,00
Glenlivet Founder's	€ 6,50
Glenlivet 15	€ 7,50
Glenlivet 18	€ 9,50

Cognac

Calvados	€ 4,00
Hennessy	€ 6,50
Remy VS	€ 5,50
Remy VSOP	€ 7,50
Remy XO	€ 12,50
Armagnac VS	€ 5,50

WEINKARTE

Offene Weine (Glas)

Weiß

Chardonnay	€ 3,90
Sauvignon Blanc	€ 4,25
Moelleux (lieblich)	€ 3,90

Rot

Merlot	€ 3,90
Cabernet Sauvignon	€ 4,25

Rosé

Terasses du Sud	€ 3,90
Cuvée Marafiance	€ 4,75

Dessertwein

Sauternes	€ 6,50
-----------	--------

Flaschenweine

Schaumweine

Cava	€ 24,00
Cava Piccolo 18,7cl	€ 6,50
Pommery Brut Royal	€ 54,50

Weiß

Chardonnay	€ 20,50
Sauvignon Blanc	€ 21,50
Moelleux	€ 20,50
Dom. du Tariquet Chardonnay	€ 24,50

Flaschenweine

Anselmann Riesling	€ 26,00
Barton & Guestier Chablis	€ 29,50
Maître de Chai Sancerre Blanc	€ 31,50
Villa Maria Organic Sauvignon Blanc	€ 28,00
La di Motte Pinot Grigio	€ 25,00

Rot

Merlot	€ 20,50
Cabernet Sauvignon	€ 21,50
Marqués de Cáceres	€ 29,50
Excellens Reserva	
Barton & Guestier	€ 32,50
Château Neuf du Pape	
Domaine de la Clapière	€ 27,50
Gatefer Rouge	
Villa Maria	€ 29,00
Organic Pinot Noir	
Bodega Sottano	€ 26,00
Malbec	
Grand Cru Château	€ 39,50
La Croix Montlabert	

Rosé

Terasses du Sud	€ 20,50
Cuvée Marafiance	€ 26,50

KLEINE KARTE

Serviert von 21:30 bis 23:00 Uhr

Vorspeisen

- Brot mit Kräuterbutter und grünem Pesto | vegetarisch € 5,00
- Little Gem Salat mit Ziegenkäse und Mesclun, Mango süß-sauer, Pekannüsse und Chips aus Bricketeig | vegetarisch € 9,50
- Salat mit Rindercarpaccio, Wachtel-Spiegelei, alter Groninger Käse, getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Knoblauch-Croutons € 12,00
- Senfsuppe mit Apfel, Speck, Schnittlauch und einer Chiffonade aus Zuckersalat € 6,00

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Pommes frites und Rohkost serviert

- Gegrilltes Ribeye mit gegrilltem Gemüse, serviert mit Gnocchi und einer Antiboise aus Tomaten, Knoblauch und schwarzen Oliven € 25,00
- Gegrillter Lachs mit einem Mikado aus Karotten, Zucchini und grünem Spargel mit Tomate-Basilikum-Risotto € 22,50
- Gegrilltes Hähnchenfilet mit Knoblauch, roter Paprika, Oliven, Erbsen und gerösteten Karotten mit Pesto-Öl € 20,50
- Ziegenkäse-Strudel mit getrockneten Tomaten, Spinat, mit einem Carpaccio aus gegrillter Rote Bete, serviert mit Mango-Sirup | vegetarisch € 17,50
- Gegrillte Schweinemedallions mit in Kräuterbutter gebratenen Champignons und Zwiebeln mit einer Portwein-Pfeffersauce € 19,50

Desserts

- Dame blanche: Vanilleeis mit warmer Schokosauce € 7,50
- Optional: Eierlikör-Topping € 1,50
- Panna cotta aus gesüßtem Honig mit Duindoorn Sorbet-Eis, roten Früchten und Merengue € 8,50
- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten, serviert mit Kletzenbrot (Früchtebrot) und Feigenkompott € 12,50