

# 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!

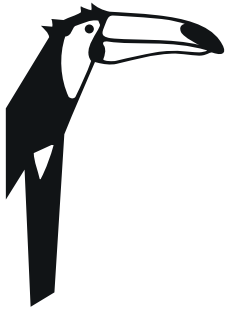
Wir tun unser Bestes, um Ihre Ernährungswünsche zu berücksichtigen, aber in unserer Küche arbeiten wir mit allen 14 Allergenen.

In unserer Speisekarte gibt es verschiedene Gerichte mit einem farbigen Kreis. Die Bedeutung finden Sie hier:

-  = Vegetarisch
-  = Vegan
-  = kleine Portion
-  = zuckerfrei

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,

Familie Langebeek - Van der Valk



# MITTAGS GERICHTE

11:30 - 17:00 Uhr

---

## Mittagsgerichte mit Brot

'Groninger Grachtenbol' (Brötchen) mit Ziegenkäse, Mesclun Salat, Mango süß-sauer, Pekannüssen und Balsamicosirup	€ 9,50
Italienisches Brötchen 'gesund'	€ 8,00
Chef's Lunch Bauernbrot belegt mit Räucherlachs, Mini Strammer Max mit Käse und einer Krokette	€ 11,50
Bauernbrot mit zwei Kroketten und Senf	€ 8,50
Bauernbrot mit hausgeräuchertem Lachs mit einem Relish aus Gurken, Kapern und Brunnenkresse	€ 12,00


## Warme Mittagsgerichte

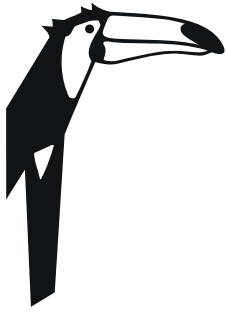
Gegrilltes Pitabrot mit Bauernschinken und Käse und wahlweise Ketchup oder Curry	€ 6,50
Gegrilltes Pitabrot mit Parmaschinken, Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto-Mayonnaise	€ 8,50
Omelette Ratatouille mit Mozzarella und Pesto	€ 10,50
Strammer Max, wahlweise mit Bauernschinken, Käse oder Roastbeef	€ 9,50
Strammer Max mit mariniertem Carpaccio, Rucola, getrockneten Tomaten und geriebenem alten Groninger Käse	€ 11,50
Falafelburger auf einem Brötchen mit Roter Bete, Tomate, Basilikum, Crème fraîche, serviert mit Pommes frites und Mayonnaise	€ 12,50

 = vegetarisch

 = vegan

 = kleine Portion

 = zuckerfrei



# MITTAGS GERICHTE

11:30 - 17:00 Uhr

## Warme Mittagsgerichte

Valk Burger auf einem Brioche-Brötchen mit Tomate, Zwiebel, Speck und Käse, serviert mit Pommes frites und Cajun-Mayonnaise	€ 13,50
Hausgemachtes Hähnchen-Saté mit Satésauce, Krabbenchips, Atjar aus Gurken und Möhren und Serundeng, serviert mit Pommes frites und Mayonnaise	€ 14,50
Smokey Hotdog mit Speck, Zuckersalat, Atjar aus Gurken und Möhren, rote Zwiebeln und Honig-Senfsauce, serviert mit Pommes frites und Mayonnaise	€ 13,50

## Salate

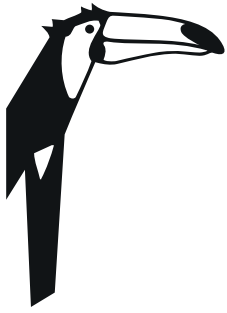
Orientalischer Salat mit gebratenem Hähnchenfilet, Erbsen, Bambus, Paprika und einer Soja-Vinaigrette	€ 14,50
Ziegenkäse-Salat mit Mango süß-sauer, kandierte Cherrytomaten, Apfel und Chips aus Brickeig	€ 14,50

 = vegetarisch

 = vegan

 = kleine Portion

 = zuckerfrei



# Vorspeisen

17:00 - 21:30 Uhr

---

Brot mit Kräuterbutter und grünem Pesto	€ 5,00
Little Gem Salat mit Ziegenkäse, mit Mesclun, Mango süß-sauer, Pekannüssen und Chips aus Brickteig	€ 9,50
Salat mit Rindercarpaccio, Wachtel-Spiegelei, altem Groninger Käse, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Knoblauch-Croutons	€ 12,00
Hausgeräucherter Lachs auf einem Salat aus Brunnenkresse mit einem Relish aus Gurken und rosa Pfeffer	€ 12,50

## Suppen

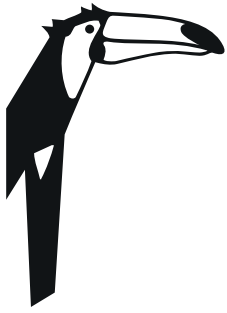
Senfsuppe mit Apfel, Speck, Schnittlauch und einer Chiffonade aus Zuckersalat	€ 6,00
Tomatensuppe mit frittiertem Basilikum, serviert mit einer in Pesto marinierten Brotstange	€ 6,00

 = vegetarisch

 = vegan

 = kleine Portion

 = zuckerfrei



# Vorspeisen

17:00 - 21:30 Uhr

---

## Chef Specials

Orientalischer Salat mit mariniertem Hähnchenfilet, Erbsen, Bambus, Zucchini und Paprika	€ 10,50
Traditionelle Vitello Tonato von Kalbsfleisch mit Thunfisch-mayonnaise, Kapern, Dille und rote Zwiebel	€ 11,50
Salat mit Kabeljau, Babyspinat, Linsen, Citrus und Kiwi	€ 11,00
Tatar-Steak in einem Nest aus frittierten Nudeln mit einer Avocado-creme und einem Wachtel-Spiegelei	€ 9,50
Kalt servierter Tom Kha Kai mit Quinoa und Gambas	€ 10,00
Vorspeisenplatte (2 Personen) Rindercarpaccio, Ardenner Schinken mit Melone, Brie mit Pekannüssen, hausgeräucherter Lachs und eine Käsekrokette	€ 19,50

## Suppen (Chef Specials)

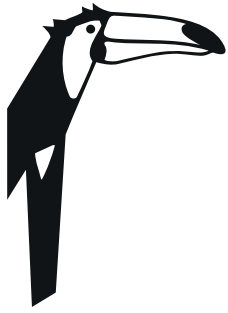
Orientalischer Zwiebelsuppe mit Streifen Pangang Fleisch	€ 6,00
Bouillabaisse mit Salty fingers	€ 9,50
Suppe der Woche	Tagespreis

 = vegetarisch

 = vegan

 = kleine Portion

 = zuckerfrei



# HAUPT GERICHTE

tussen 17:00 - 21:30 uur

## Hauptgerichte (Chef Specials)

Gegrilltes Grönländisches Heilbutt mit Quinoa spaghetti, Basilikum und einer Crème von schwarze Oliven	€ 21,50
Kabeljau mit Kürbis-Karotten Püree, Gewürzradieschen, gerösteten Mandeln und kandierten Tomaten	€ 25,00
Geröstete Entenbrust mit marinierte Ananas, geräucherten Trüffelkartoffel und Pecannüsse serviert mit einen Port-Pfeffersauce	€ 21,00
Hähnchenfilet gefüllt mit Rinderhackfleisch und Nüsse, gratiniert mit Brie serviert mit einer schwarzen Bohnensauce	€ 20,50
Gegrilltes Ribeye mit einem Mikado von gelbe und orange Karotte und einen Chutney vom geräucherten Zwiebeln	€ 26,00
Rinder Schulterfilet Medaillons umwickelt mit Bauchspeck, gebratenen Zwiebeln und Pilzen und einer schwarzer Knoblauchsauce	€ 23,50
3 Bereitungen vom Kalbssukade mit ein Mousseline von Wurzelpetersilie und geröstete Amsterdammer Zwiebeln	€ 22,00
Orientalischer Vegan-Wrap mit gegrillten Königs-Austernpilz und kandierten Tomaten	● € 18,50
Curry von Roseval Kartoffel mit Kürbis, Erbsen, Paprika und Walnüsse serviert mit schwarze Tagliatelle	● € 17,50
Ziegenkäse-Strudel mit getrockneten Tomaten, Spinat, Carpaccio aus gegrillter Rote Bete und Mango-Sirup	● € 19,50
Süßkartoffel-Teriyaki mit einer Frühlingsrolle von Pilzen und gebratenen Erbsen, Bambus und Tomate	● € 17,50
Hauptgericht der Woche	Tagespreis

● = vegetarisch

● = vegan

● = kleine Portion

● = zuckerfrei



# HAUPT GERICHTE

17:00 - 21:30 Uhr

---

Schnitzel gratiniert mit Brie serviert mit gebratene Pilzen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch	€ 19,50
Schweinefilet mit gebratene Paprika, Pilzen, rote Zwiebeln, Knoblauch und einen Gorgonzolasauce	€ 19,50
Tournedos mit gebratene Bauchspeck serviert mit einen garnitur aus Broccoli, Saubohnen, Möhren, und einen Tomate-Pfeffersauce	€ 27,50
Schweinefilet mit in Kräuterbutter gebratene Pilzen und Zwiebeln, serviert mit einen Port-Pfeffersauce	€ 19,50
Schnitzel mit Speck und Zwiebeln, wahlweise mit Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonsauce Kleineren Portionen	€ 18,50 ● € 14,50
Marinierte Hähnchenfilet mit rote Zwiebeln, Oliven, Erbsen, Möhren und Knoblauch serviert mit Pesto Öl Kleineren Portionen	€ 20,50 ● € 14,50
Mixed Grill: Schulterfilet, Spareribs, Hähnchenfilet, Lamm Burger und Specklardons serviert mit Edelsteinsalat, gegrillte Tomate und Cajun Mayonnaise	€ 23,50
Lachsfilet mit Möhren, Zucchini, grüner Spargeln serviert mit einen Tomate-Basilikum Risotto	€ 22,50
Drei kleine Seezungen mit Zitronenbutter und hausgemachter Remouladensauce Kleineren Portionen	€ 26,50 ● € 17,50
Gebratene Kalbsleber mit Speck, Zwiebeln und Apfel, abgelöscht mit Calvados Kleineren Portionen	€ 18,50 ● € 15,00
Hamburger auf Brioche Brot mit Tomate, gebratenem Speck und Käse serviert mit Cajun Mayonnaise	€ 18,50

● = vegetarisch

● = vegan

● = kleine Portion

● = zuckerfrei



# DESSERTS

17:00 - 21:30 Uhr

---

Himbeersorbet mit Schoko-Ganache und „Boerenmeisjes“ (eingelegte Aprikosen)	€ 8,50
Panna cotta aus gesüßtem Honig mit Duindoorn Sorbet-Eis, roten Früchten und Merengue	€ 8,50
„Wentelteefjes“ (Arme Ritter) aus Brioche Brot mit Eis aus englischem Lakritz und einem Himbeer-„Kletskep“ (Gebäck)	€ 7,50
„Hangop“ aus Bauernjoghurt mit Quittengelee, Bauernjoghurteis und gezuckerte Haselnüssen	€ 8,50
Hausgemachtes Zitronen-Kiwi-Törtchen mit Crumble aus Bastogne-Plätzchen und Schokosahneeis	€ 8,50
Sorbet-Törtchen aus Mango mit roten Früchten und Zitronen- und Himbeersorbet	€ 8,50
Tompouce aus verschiedenen Eissorten mit einer Crème Pâtissière	€ 8,50
Dame blanche: Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Schlagsahne	€ 7,50
Optional: Eierlikör-Topping	€ 1,50
Bananensplit mit Schokoeis, Bananenschaum und Schlagsahne	€ 8,50
Käseplatte aus verschiedenen Käsesorten, serviert mit Kletzenbrot (Früchtebrot) und Feigenkompott	€ 12,50

 = vegetarisch

 = vegan

 = kleine Portion

 = zuckerfrei