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 Brickteig	€ 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
Getrocknetes und geräuchertes Ribeye mit einer Creme aus schwarzen Oliven, gegrillter grüner Spargel und grüner Salat	€ 12,50
Salat mit gebratener Makrele, Flusskrebsen, gegrillter Kartoffel und Mango süß-sauer	€ 12,50
Tatar-Steak in einem Nest aus frittierten Nudeln mit einer Avocadocreme und einem Wachtel-Spiegelei	€ 9,50
In Rote Bete marinierter Kabeljau auf einem Törtchen aus gebratenen Gambas mit einer Mandelcreme und kandierten Radieschen	€ 9,50
Vorspeisenplatte (2 Personen) Rindercarpaccio, Ardenner Schinken mit Melone, Brie mit Pekannüssen, hausgeräucherter Lachs und eine Käsekrokette	€ 19,50

Suppen (Chef Specials)

Cremige Suppe aus Kaiserhummer mit Nordseegarnelen und Koriandercreme	€ 8,50
Suppe der Woche	Tagespreis

= vegetarisch = vegan = kleine Portion = zuckerfrei

HAUPT GERICHTE

tussen 17:00 - 21:30 uur

Hauptgerichte (Chef Specials)

Kalbsröllchen gefüllt mit Serrano-Schinken und Salbei mit Polenta-Klößchen und einer Creme aus gerösteter Paprika	€ 21,50
Gegrilltes Ribeye mit gegrilltem Gemüse, serviert mit Gnocchi mit einer Antiboise aus Tomaten, Knoblauch und schwarzen Oliven	€ 25,00
Pan Ommerlande von Kalbssukade mit Champignons, roten Zwiebeln und Pfeffer, abgelöscht mit einer leichten Portweinsauce	€ 21,50
Lammnacken mit Frühlingsgemüse aus dem Ofen mit Fondant-Kartoffeln und Lammsauce	€ 21,50
Seewolf aus dem Ofen, gratiniert mit Ziegenkäse, mit einem Kartoffelrösti und in Kräuterbutter geschmorten Erbsen	€ 21,50
Kombination aus Makrele und Gambas mit Ratatouille und einer Rucola-Sauce	€ 21,50
Ziegenkäse-Strudel mit getrockneten Tomaten, Spinat, Carpaccio aus gegrillter Rote Bete und Mango-Sirup	€ 18,50
Orientalisch marinierter Tofu mit Curryreis und Wok-Gemüse, abgelöscht mit Hoisin-Sauce	€ 18,50
Falafelburger mit frischem Krautsalat und einem Chutney aus Zucchini und Basilikum	€ 17,50
Gefüllter Portobello mit einer Pfanne aus vegetarischem Hähnchenfleisch, serviert mit Tagliatelle aus Tomaten	€ 18,50
Hauptgericht der Woche	Tagespreis

= vegetarisch = vegan = kleine Portion = zuckerfrei

HAUPT GERICHTE

17:00 - 21:30 Uhr

Gebakken schnitzel gegratineerd met brie, geserveerd met roergebakken champignons, paprika, ui en knoflook	€ 19,50
Varkenshaas met gewokte paprika, champignons, rode ui, knoflook en gorgonzolasaus	€ 19,50
Gebakken tournedos geserveerd met gebakken buikspek, brocolli, tuinbonen, bospeen en een jus van tomaat en rosé pepers	€ 27,50
Varkenshaas met in kruidenboter gebakken ui en champignons, geserveerd met een portpepersaus	€ 19,50
Gebakken schnitzel met garnituur van spek en ui, geserveerd met stroganoff-, peper- of champignonroomsaus	€ 18,50
Gemarineerde kippenhaasjes met knoflook, rode paprika, olijven, peultjes en geroosterde bospeen, geserveerd met pesto olie	€ 20,50
Mixed Grill van diamanthaas, sparerib, kippenhaas, lamshamburgertje en speklardon, geserveerd met little gem, gegrilde tomaat en cajun mayonaise	€ 23,50
Gegrilde zalm met wortel, courgette en groene asperges, geserveerd met risotto van tomaat en basilicum	€ 22,50
Drie sliptongen met citroenboter, seizoensgroenten en huisgemaakte remoulade saus	€ 26,50 € 17,50
Gebakken kalfslever met garnituur van spek en ui, gemarineerde appel en een siroop van apfelkorn	€ 18,50 € 15,00
Valk Burger op een brioche brood met tomaat, ui, spek en kaas, geserveerd met cajun mayonaise	€ 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-„Kletskop" (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 Pâttisière	€ 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