

WELKOM

Bar/Brasserie de Wit

Corry de Wit van Texel werd Corry van der Valk van wegrestaurant de Biltische Hoek. Klaas van der Valk viel als een blok voor de frisse blauwe ogen, haar enthousiasme en humor. Nadat ze in 1951 met elkaar in het huwelijksbootje waren gestapt, hadden Klaas en Corry in 1956 hun zinnen gezet op de oude vervallen Biltische hoek, aan de weg van Utrecht naar Amersfoort. Omdat Klaas van der Valk al op 44-jarige leeftijd overleed, moest Corry noodgedwongen de exploitatie overnemen. En Corry weet van het bedrijf nog een groter succes te maken en daarnaast negen kinderen groot te brengen. In mei 2017 overleed Corry van der Valk- de Wit op 90-jarige leeftijd. Als eerbetoon aan hun moeder, schoonmoeder en oma, vernoemt de familie de Bar & Brasserie van Van der Valk Hotel Groningen - Hoogkerk naar haar.



Restaurant Groen





Restaurant Groen staat symbool voor de prachtige natuur waarin het hotel te vinden is. Op een steenworp afstand ligt natuurgebied De Onlanden. Dit beekdallandschap bestaat uit bosjes, houtwallen, ruige graslanden en sloten waarin waterviolier en dotterbloem bloeien. Het gebied is volop in ontwikkeling. Maar groen verwijst ook naar de verse, pure en eerlijke producten die we gebruiken. De groene elementen zijn ook doorgevoerd in het interieur en de huisstijl. Voor de echte Grunnegers is groen/wit natuurlijk onlosmakelijk verbonden met de stad en de voetbalclub FC Groningen.



Heeft u een allergie? Meld het ons!

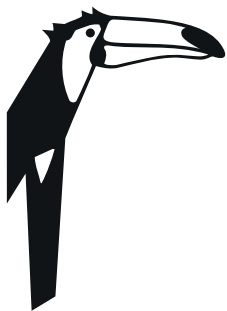
Wij doen onze uiterste best om aan uw dieetwensen te voldoen, maar in onze keuken wordt gewerkt met alle 14 allergenen.

In onze menukaart zijn diverse gerechten voorzien van een gekleurd rondje. De betekenis vindt u hier:

-  = Vegetarisch
-  = Veganistisch
-  = Verkrijgbaar in kleine portie
-  = Suikervrij

Een fijn verblijf,

Familie Langebeek - Van der Valk



LUNCH GERECHTEN

tussen 11:30 - 17:00 uur

Brood

Groninger grachtenbol met geitenkaas, mesclun, zoetzuur van mango, pecannoten en balsamicosirop	€ 9,50
Italiaanse bol gezond	€ 8,00
Chef's lunch Boerenbrood belegd met gerookte zalm, mini uitsmijter met kaas en een kroket	€ 11,50
Boerenbrood met twee kroketten en mosterd	€ 8,50
Boerenbrood met huisgerookte zalm met een relish van augurk, kappertjes en waterkers	€ 12,00


Warme lunchgerechten

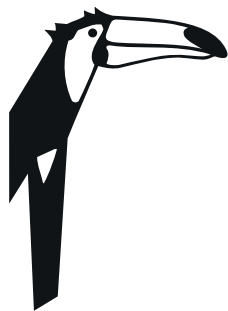
Gegrild pitabrood met boerenham en kaas met een keuze uit ketchup of curry	€ 6,50
Gegrild pitabrood met Parmaham, tomaat, mozzarella, pesto, rucola en pestomayonaise	€ 8,50
Omelet ratatouille met mozzarella en pesto	€ 10,50
Uitsmijter met naar keuze boerenham, kaas of rosbief	€ 9,50
Uitsmijter met gemarineerde carpaccio, rucola, zongedroogde tomaat en geraspte oude Groninger kaas	€ 11,50
Falafelburger op een bol van rode biet met tomaat, basilicum, crème fraîche geserveerd met frites en mayonaise	€ 12,50

 = vegetarisch

 = veganistisch

 = kleine portie

 = suikervrij



LUNCH GERECHTEN

tussen 11:30 - 17:00 uur

Warme lunchgerechten

- | | |
|---|---------|
| Valk Burger op brioche bol met tomaat, ui, spek en kaas geserveerd met frites en cajun mayonaise | € 13,50 |
| Huisgemaakte kipsaté met satésaus, kroepoek, atjar van komkommer en wortel en seroendeng geserveerd met frites en mayonaise | € 14,50 |
| Smokey hotdog met spek, suikersla, atjar van komkommer en wortel, rode ui en honingmosterdsaus geserveerd met frites en mayonaise | € 13,50 |


Maaltijdsalades

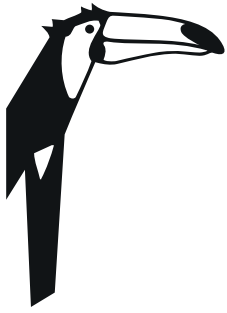
- | | |
|---|---------|
| Oosterse maaltijdsalade met gebakken kippenhaasjes, peultjes, bamboe, paprika en een vinaigrette van soja | € 14,50 |
| Maaltijdsalade geitenkaas met zoetzuur van mango, gekonfijte cherrytomaten, appel en chips van brickdeeg | € 14,50 |

 = vegetarisch

 = veganistisch

 = kleine portie

 = suikervrij



VOOR GERECHTEN

tussen 17:00 - 21:30 uur

Tafelbrood met kruidenboter en groene pesto	€ 5,00
Little gem salade geitenkaas met mesclun, zoetzuur van mango, pecannoten en chips van brickdeeg	€ 9,50
Salade met rundercarpaccio, gebakken kwarteleitje, oude Groninger kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en knoflook croutons	€ 12,00
Huisgerookte zalm op een salade van waterkers met relish van augurk en rosé pepers	€ 12,50


Soepen

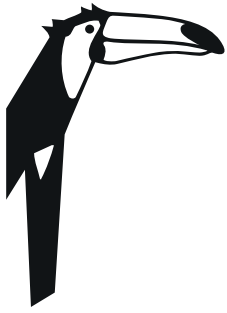
Mosterdsoep met appel, spek, bieslook en chiffonade van suikersla	€ 6,00
Tomatensoep met gefrituurde basilicum geserveerd met een in pesto gemarineerde soepstengel	€ 6,00

 = vegetarisch

 = veganistisch

 = kleine portie

 = suikervrij



VOOR GERECHTEN

tussen 17:00 - 21:30 uur

Chef's specials

Oosterse salade met gemarineerde kippenhaasjes, peultjes, bamboe, courgette en paprika	€ 10,50
Klassieke vitello tonnato van kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, dille en rode ui	€ 11,50
Salade kabeljauw met baby spinazie, linzen, citrus en kiwi	€ 11,00
Steak tartaar in een nestje van gefrituurde noedels met crème van avocado en een spiegelei van kwartel	€ 9,50
Koud geserveerde Tom Kha Kai met quinoa en gebakken gamba's	€ 10,00
Proeverij van voorgerechten (2 personen) Rundercarpaccio, Ardennerham met meloen, brie met pecannoten, huisgerookte zalm en een kaaskroketje	€ 19,50


Soepen

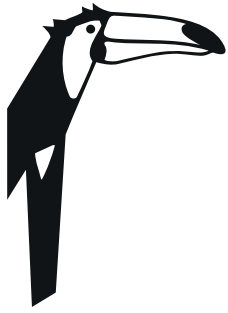
Uien soep op oosterse wijze met reepjes pangang vlees	€ 6,00
Bouillabaisse met Salty fingers	€ 9,50
Soep van de week	dagprijs

 = vegetarisch

 = veganistisch

 = kleine portie

 = suikervrij



HOOFD GERECHTEN

tussen 17:00 - 21:30 uur

Chef's specials

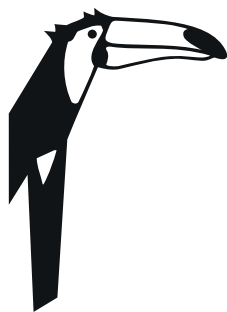
Groenlandse heilbotfilet van de grill met quinoa spaghetti, basilicum en crème van zwarte olijven	€ 21,50
Gebakken kabeljauw met pompoen-wortel puree, radijs pikkels, geroosterde amandelen en gekonfijte tomaatjes	€ 22,00
Geroosterde eendenborst met gemarineerde ananas, gerookte truffel aardappel en pecannoten geserveerd met een portpepersaus	€ 21,00
Kipfilet gevuld met rundergehakt en noten gegratineerd met brie geserveerd met zwarte bonen saus	€ 20,50
Gegrilde rib-eye met een mikado van gele en oranje peen met chutney van gerookte ui	€ 26,00
Medaillons van diamanthaas omwikkeld met buikspek met een roerbak van ui, champignons en saus van zwarte knoflook	€ 23,50
3 bereidingen van kalfssukade met een mousseline van peterseliewortel en geroosterde Amsterdamse uien	€ 22,00
Oosterse gevulde vegan wrap met gegrilde koningsoesterzwam met gekonfijte tomaatjes	● € 18,50
Curry van roseval aardappel met pompoen, peulen, paprika en walnoten geserveerd met zwarte tagliatelle	● € 17,50
Strudel van geitenkaas met zongedroogde tomaat, spinazie, carpaccio van rode biet en een stroop van mango	● € 19,50
Teriyaki van zoete aardappel met een loempia van paddenstoelen en een roerbak van peulen, bamboe en tomaat	● € 17,50
Hoofdgerecht van de week	dagprijs

● = vegetarisch

● = veganistisch

● = kleine portie

● = suikervrij



HOOFD GERECHTEN

tussen 17:00 - 21:30 uur

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, broccoli, 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
Kleine portie	● € 14,50
Gemarineerde kippenhaasjes met knoflook, rode paprika, olijven, peultjes en geroosterde bospeen, geserveerd met pesto olie	€ 20,50
Kleine portie	● € 14,50
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 remouladesaus	€ 26,50
Kleine portie	● € 17,50
Gebakken kalfslever met garnituur van spek en ui, gemarineerde appel en een siroop van apfelkorn	€ 18,50
Kleine portie	● € 15,00
Valk Burger op een brioche brood met tomaat, spek, ui en kaas, geserveerd met cajun mayonaise	€ 18,50

● = vegetarisch

● = veganistisch

● = kleine portie

● = suikervrij



DESSERTS


tussen 17:00 - 21:30 uur

Frambozensortbetijs met chocolade ganache en Boerenmeisjes (abrikozen op brandewijn)	€ 8,50
Panna cotta van gezoete honing met Duindoorn sorbetijs, rood fruit en merengue	€ 8,50
Wentelteefjes van brioche brood met ijs van Engelse drop en een kletskop van framboos	€ 7,50
Hangop van boerenyoghurt met kweeperengelei, boerenyoghurtijs en gesuikerde hazelnoten	€ 8,50
Huisgemaakt limoen-kiwi taartje met crumble van Bastogne en chocoladeroomijs	€ 8,50
Sorbet taartje van mango met rood fruit en sorbetijs met citroen- en frambozensmaak	€ 8,50
Tompouce van diverse soorten ijs met een crème pattisier	€ 8,50
Dame blanche; vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 7,50
Optioneel: advocaat topping	€ 1,50
Bananensplit met chocoladeroomijs, schuim van banaan en slagroom	€ 8,50
Kaasplankje bestaande uit diverse kaassoorten, geserveerd met Kletzenbrood en vijgencompote	€ 12,50

 = vegetarisch

 = veganistisch

 = kleine portie

 = suikervrij