HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT GROEN

Herzlich willkommen im Restaurant Groen, an der Grenze zwischen Stadt und Land. Unsere Mission ist es, den Gästen ein nachhaltiges Erlebnis zu bieten und jeden Gast in den Genuss von außergewöhnlichem Komfort kommen zu lassen. Freundlicher Service mit dem gewissen Extra, wie Sie es von uns gewohnt sind. Wir sind stolz darauf, das Prädikat 100% klimaneutral zu tragen und investieren bewusst in die Umwelt, um auch zukünftigen Generationen eine selbstverständliche Zukunft zu bieten. So haben wir zum Beispiel unsere Leinenservietten durch 100% biologisch abbaubare Bambus-Servietten ersetzt und zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen servieren wir zusätzliche Beilagen zu unseren Hauptgerichten nur auf Anfrage.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Stijn Langebeek
(4. Van der Valk-Generation)

Zeichnung von R. Langebeek

VAN DER VALK
HOTEL GRONINGEN-HOOGKERK

Hotelgroningenhoogkerk | Van der Valk Hotel Groningen-Hoogkerk | vandervalkgroningenhoogkerk

Groen
Restaurant

KALTE | MITTAGSGERICHTE

WALDKORN MIT BÜFFELMOZZARELLA — € 11,50
Gegrilltes Gemüse | sonnengetrocknete Tomaten | Avocado-Basilikum-Creme

FLAGUETTE MIT RINDERCARPACCIO — € 12,50
Tomatensalsa | Parmesan | Basilikumöl | Balsamico-Sirup

SANDWICH MIT RÄUCHERLACHS — € 13,00
Wasabi-Hüttenkäse | Radieschen | Kapern

SALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA — € 15,00
Geröstete Tomaten | Gegrilltes Gemüse | Basilikumdressing
Avocadocreme | Basilikum

SALAT MIT GEBRATENEM HÄHNCHENFILET — € 15,00
Bacon | geröstete Paprika | Zucchini | Gemüse-Pickles | Honig-Senf-Dressing

FLAGUETTE MIT THUNFISCH-MOUSSE — € 11,00
Seetang | Radieschen | Kapern | Möhren-Atjar | Cocktailsauce

SEITAN-SALAT — € 13,50
Feta | Gemüse-Atjar | Radieschen | Himbeerdressing | Naan-Brot
Meerrettich-Mayonnaise

Vegetarische Gerichte Veganes Gerichte (K) Kleine Portion

Groen
Restaurant

WARME | MITTAGSGERICHTE

BAUERNBROT MIT ZWEI KROKETTEN — € 9,00
Wahlweise Rindfleisch- oder Gemüsekrokette | Senf | Bauernbrot

SCRAMBLED EGGS — € 11,50
Gemüse der Provence | geröstete Tomaten | getrockneter Bacon | Bauernbrot

CLUB SANDWICH — € 14,50
Gebratenes Hähnchenfilet | Bacon | Spiegelei | Tomate | Zitronenmayonnaise | Bauernbrot

CHEF'S LUNCH — € 13,50
Lachs | Mini- 'Strammer Max' mit Käse | Krokette | Bauernbrot

KLASSISCHER 'STRAMMER MAX' — € 10,50
Wahlweise Schinken | und/oder Roastbeef | und/oder Käse | Bauernbrot

STRAMMER MAX MIT CARPACCIO — € 12,50
Rucola | rote Zwiebeln | Parmesan | Bauernbrot

LUXUS-TOAST — € 9,50
Frischkäse | junger Käse | Bauernschinken | Tomate | Rucola
hausgemachter Ketchup | Casinobrot

RINDFLEISCH-BURGER — € 16,50
Optional Vegetarisch | 2 Burger | Speck | Käse | Salat | Tomate | Pommes | Mayonnaise

GEGRILLTES HÄHNCHEN-SATÉ — € 16,50
Atjar | Röstzwiebeln | Sajoer-Bohnen | Maniok-Garnelen-Cracker
wahlweise Pommes Frites oder Nasi Goreng

Bei den Gerichten mit Bauernbrot haben Sie die Wahl zwischen weißem oder dunklen Brot.

ABENDESSEN
Frühling - Sommer 2021

Groen
Restaurant

SUPPEN

SENFSUPPE — € 6,50
Bauernschinken | Crème fraîche

HUMMER-BISQUE — € 10,50
Lachs | Salty Fingers | Cognac-Sahne

ORIENTALISCHE HÜHNERBOUILLON — € 6,50
Roter Pfeffer | Taugé | Möhre | Ingwer

GEBUNDENE TOMATENSUPPE — € 6,50
Zucchini | Trüffelcreme

VORSPEISEN

BROTPLATTE — € 6,50
Kräuterbutter | Hummus-Frischkäse

LACHSTARTAR — € 13,00
Wasabi-Hüttenkäse | Rote Bete süß-sauer | Kapern

SALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA — € 11,50
Quinoa | Blutorange | Pistazien

HOF-ENTE ASIATISCHE ART — € 11,50
Gegrillter Mini-Pack Choi | Möhren Atjar | Koriander | Honig-Ingwer-Dressing

MARINIERTES KALBSFLEISCH — € 12,00
Norwegische Garnelen | Thunfischmayonnaise | Pita

Vegetarische Gerichte Veganes Gerichte (K) Kleine Portion

Groen
Restaurant

RINDERCARPACCIO — € 13,50

Basilikumöl | geröstete Zucchini | geröstete Tomaten | Parmesan | Balsamico-Sirup

THUNFISCH-MOUSSE — € 10,50

Seetang | Radieschen | Kapern | Möhren-Atjar | Cocktailsauce

ROTE BETE-TÖRTCHEN — € 10,50

Quinoa | geröstete gelbe Paprika | Gemüse-Pickles | Süßkartoffel-Chips

HAUSGERÄUCHERTER LACHS — € 13,50

Geröstete Paprika | grüner Spargel | Kapern | Röstzwiebeln | Meerrettich-Mayonnaise

VORSPEISENPLATTE — € 23,50

ab 2 Personen | verschiedene Vorspeisen

HAUPTSPEISEN | FLEISCH

FLEISCH DER WOCHE — Tagespreis

SCHWEINEMEDAILLONS — € 22,50

Prosciutto | gelbe Zucchini | Stockschwämmchen | Brie-Sauce

BLACK ANGUS-PFEFFERSTEAK — € 25,00

Süßkartoffel-Mousseline | geröstete Möhren | Zuckerschoten | Zwiebel-Chutney

KALBSAUSTER — € 25,00

Prosciutto | Salbei | Roseval-Kartoffeln | geröstete Tomaten | Senfsauce

Alle Hauptgerichte werden mit frischem warmem Gemüse, Pommes Frites und Mayonnaise serviert. Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, servieren wir Rohkostsalat, Bratkartoffeln und Apfelmus nur auf Anfrage.

Alle Beilagen können kostenlos dazu bestellt werden.

ABENDESSEN
Frühling - Sommer 2021

Groen Restaurant

HAUPTSPEISEN | FLEISCH

OSSOBUCO — € 24,50
Safranrisotto | Gartenerbsen | Parmesan | geröstete Tomaten

GEGRILLTES RIBEYE — € 29,50
Herzhafter Clafoutis | geröstete Zuckerschoten | gelbe Möhren
Sauce aus schwarzem Knoblauch

GEGRILLTES HÄHNCHENFILET (K) — € 20,50 / € 16,50
Geröstetes Gemüse | Möhren-Pickles | leicht süße Rotweinsauce

GEGRILLTE DIAMANTFILET-MEDAILLONS (K) — € 24,50 / € 20,00
Geröstetes Gemüse | Süßkartoffeln | geröstete Tomaten | Sauce Hollandaise

OFFENES CORDON BLEU — € 21,50
Schinken | Käse | Champignon-Rahmsauce

Wie Sie von uns gewohnt sind, servieren wir auch:

SCHWEINEFILET MIT SAUCE NACH WAHL — € 20,50
Champignon-Rahmsauce | Pfeffer-Sauce | Stroganoff-Sauce

SCHNITZEL MIT SAUCE NACH WAHL (K) — € 19,00 / € 15,50
Champignon-Rahmsauce | Pfeffer-Sauce | Stroganoff-Sauce

HAUPTSPEISEN | FISCH

FANG DER WOCHE — Tagespreis

GLATTBUTT-FILET — € 23,50
Karotten-Süßkartoffel-Creme | gegrillter Fenchel | Knoblauch-Petersilie-Schaum

Vegetarische Gerichte Veganes Gerichte (K) Kleine Portion

Groen
Restaurant

GEGRILLTER LACHS — € 24,00

Grüner Spargel | Austernpilze | geröstete Tomaten | frittierter Basilikum | Sauce Hollandaise

DREI SEEZUNGEN (K) — € 27,50

Gerösteter grüner Spargel | Möhren | Remouladensauce — € 21,00

FISCH-TRIO — € 25,00

Glattbutt-Filet | Lachs-Filet | Gambas | Karotten-Süßkartoffel-Creme | Sauce Hollandaise

---

HAUPTSPEISEN | VEGETARISCH - VEGAN

RÜBEN-BURGER — € 19,50

Knollensellerie-Mousseline | Chioggia-Rübe | gelbe Paprikasauce

ROTES CURRY — € 18,50

Artischocken | Jackfruit | Süßkartoffeln | Safranreis | Crème fraîche | Wasabi-Cracker

WELLINGTON — € 20,50

Gegrilltes Gemüse | geröstete Tomaten | Champignons | Rotweinsauce

INDISCHES DAL (K) — € 18,50

Safranreis | Linsen | Joghurt | süß-saure Möhren | Naan-Brot — € 15,50

SEITAN AUF NAAN-BROT — € 19,50

Rotkohlsalat | Radieschen | Feta | Meerrettichcreme

Alle Hauptgerichte werden mit frischem warmem Gemüse, Pommes Frites und Mayonnaise serviert. Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, servieren wir Rohkostsalat, Bratkartoffeln und Apfelmus nur auf Anfrage.

Alle Beilagen können kostenlos dazu bestellt werden.

Groen
Restaurant

DESSERT

MANDARINEN-PARFAIT — € 9,00
Blutorangenschaum | Schokoladenmousse | Mojito-Gel

MANGO-PANNA-COTTA — € 9,00
Cassis-Sorbet-Eis | Mango-Coulis | Blue Curaçao-Gelee

CRÈME BRÛLÉE — € 9,00
Mango-Chutney | Schokoladeneis | Schlagsahne

DAME BLANCHE — € 8,00
Vanilleeis | Brownie | heiße Schokoladensauce | Schlagsahne

Optional: Eierlikör-Topping — € 1,50

VALK SORBET 2.0 — € 9,00
Mango- und Cassis-Sorbet-Eis | Vanilleeis | frische Früchte | Erdbeer-Coulis | Schlagsahne

SCROPPINO ITALIANO — € 8,00
Limoncello-Sorbet-Eis | Gurke | Rosmarin | Minze | Licor 43 | Mineralwasser

ZUCKERFREIES SCHOKOLADENTÖRTCHEN — € 10,50
Vanillecreme | Biscuit | Mandeln | Schlagsahne

SORBET TRIO — € 9,00
Himbeer-, Zitronen- und Mango-Sorbet-Eis | Erdbeer-Coulis | Meringue

KÄSEPLATTE DE WIT — € 12,50
Groninger Bauernkäse | Bleu de Wolvega | Tijnjetaler | Floortje Fenegriek | Feigenkompott

Groen
Restaurant

WARME GETRÄNKE

Kaffee	€ 2,60
Milchkaffee	€ 2,85
Cappuccino	€ 2,85
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,85
Latte Macchiato	€ 3,50
Tee	€ 2,60
Frischer Ingwer-Tee mit Zitrone	€ 3,25
Frischer Pfefferminztee	€ 3,25
Heißer Kakao	€ 2,75
Extra: mit Schlagsahne	€ 0,75
Spitze: Praliné (3)	€ 1,20

KAFFEESPEZIALITÄTEN (MIT PRALINÉ)

Irish Kaffee | *Jameson Whiskey*	€ 7,75
French Kaffee | *Cointreau oder Grand Marnier*	€ 7,75
Italian Kaffee | *Amaretto*	€ 7,75
DOM Kaffee | *D.O.M. Benedictine*	€ 7,75
Spanish Kaffee | *Licor 43 oder Tia Maria*	€ 7,75

KAFFEESPEZIALITÄTEN OHNE ALKOHOL (MIT PRALINÉ)

Valk Caramel Latte Macchiato	€ 4,75
Valk Nougat Latte Macchiato	€ 4,75
Valk Vanille Latte Macchiato	€ 4,75

KALTE GETRÄNKE

Erfrischungsgetränke (kl. Flasche)	€ 2,75
Milch	€ 2,50
Buttermilch	€ 2,50
Kalter Kakao	€ 2,75
Fristi	€ 2,75
Ranja	€ 2,00
Rivella	€ 2,90
Fuze Tea Black & Green	€ 2,90
Ginger beer	€ 3,50
Frischer Orangensaft	€ 4,00
Stilles Wasser 1L	€ 7,50
Sprudel 1L	€ 7,50

BIER VOM FASS

Bavaria 0,25L	€ 2,85
Bavaria 0,50L	€ 5,25
Verschiedene Fassbiersorten	ab € 4,75

FLASCHENBIER

Heineken	€ 3,50
Palm	€ 4,00
Verschiedene La Trappe	€ 4,75
Verschiedene Flaschebiersorten	ab € 5,00
Rosé Max	€ 4,00
Bavaria Radler	€ 3,10
Bavaria 0,0%	€ 3,10
Original | IPA | Weiss | Radler	

EINHEIMISCHE SPIRITUOSEN

Jenever, Beerenburg	ab € 3,25
Jägermeister, Vieux, Kornwein, Eierlikör mit Schlagsahne	

AUSLÄNDISCHE SPIRITUOSEN

Verschiedene Wodka	ab € 4,00
Gin, Rum, Tequila	ab € 4,00
Verschiedene Liköre	ab € 4,00
P.S.V.	ab € 3,00
Whisky	ab € 5,00
Cognacs	ab € 5,00

HAUSWEIN (GLAS)

Chardonnay	ab € 4,25
Sauvignon Blanc	ab € 4,50
Merlot	ab € 4,25
Cabernet Sauvignon	ab € 4,50
Moelleux	ab € 4,25
Rosé	ab € 4,25

WEINKARTE

Groen Restaurant

HAUSWEIN | WEISS

Terrasses du Sud | Chardonnay	Glas	€ 4,25
Frisch | Zitrusfrüchte | Honing	Flasche	€ 21,50
Terrasses du Sud | Sauvignon Blanc	Glas	€ 4,50
Birne | grüner Apfel | frisch	Flasche	€ 22,50
Terrasses du Sud | Moelleux	Glas	€ 4,25
Leicht süß | Zitrusfrüchte | Pfirsich	Flasche	€ 22,50

HAUSWEIN | ROT

Terrasses du Sud | Merlot	Glas	€ 4,25
Weich | Kirsche | Schwarze Johannisbeeren	Flasche	€ 21,50
Terrasses du Sud | Cabernet Sauvignon	Glas	€ 4,50
Schwarze Früchte | runder Körper | würziger Abgang	Flasche	€ 22,50

HAUSWEIN | ROSÉ

Terrasses du Sud | Rosé	Glas	€ 4,25
Fruchtig | rote Früchte | gezuckerte Fruchtbonbons	Flasche	€ 21,50
TOOS	Glas	€ 4,75
Frankreich | frisch | Erdbeeren | frische Kirschen	Flasche	€ 26,50

MOUSSIERENDE WEINE & CHAMPAGNER

Jaume Serra Cava brut 18,7cl	18,7 cl.	€ 6,50
Macabeo | Parellada | Xarel-lo | frisch | weißes Obst | feine Perlage	Flasche	€ 25,00
Champagne Pommery Brut Royal	Flasche	€ 54,50
Frankreich | Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay | blumig frisch | trockener Abgang		

WEIN | ROT

Marqués de Cáceres Excellens Crianza	Flasche	€ 29,50
Spanien | Garnacha | Graciano | Tempranillo | dunkle Früchte | kräftig		
Domaine de la Clapière - Gatefer Rouge	Flasche	€ 27,50
Cabernet Sauvignon | Merlot | Syrah | Zimt | Waldfrüchte | frisch		
Villa Maria - Organic Pinot Noir	Flasche	€ 29,00
Neuseeland | Vanille | würzig | Pflaumen | schwarze Johanisbeeren		

Groen Restaurant

Bodega Sottano - Malbec Flasche € 26,00

Argentinien | würzig | Hauch von Schokolade | Brombeeren

Grand Cru Château La Croix Montlabert Flasche € 39,50

Frankreich | Cabernet Franc | Merlot | schwarze Kirschen | Pflaumen | Vanille

SPECIALS

2 Familias | Chardonnay Semillon Flasche € 23,00

Chili | tropische Früchte | frisch | langer Abgang

2 Familias | Cabernet Carmenere Flasche € 23,00

Chile | schwarze Johannisbeeren | Kirsche | weich

WEIN | WEISS

Domaine du Tariquet - Chardonnay Flasche € 24,50

Frankreich | leichtes Holzaroma | Birne | Apfel

Anselmann - Riesling Flasche € 26,00

Deutschland | frisch | Apfel | Grapefruit

Domaine Vincent Dampt – Chablis Flasche € 28,00

Frankreich | frisch | Zitrusfrüchte | mineralig

Villa Maria Organic - Sauvignon Blanc Flasche € 28,00

Neuseeland | trocken | Buchsbaum | Limette

La di Motte - Pinot Grigio Flasche € 25,00

Italien | weiße Früchte | Apfel | Nektarine

PORTWEIN

Barros - White Port Glas € 3,00

Portugal | blumig | Aprikose | gelbe Apfel

Barros - Ruby Port Glas € 3,00

Portugal | schwarze Früchte | Schokolade | Pflaumen

Barros - Tawny Port Glas € 3,00

Portugal | Karamell | Feigen | Holz

DESSERTWEIN

Weltevrede Estate - Ouma Se Wyn Glas € 6,50

Südafrika | Honing | tropische Früchte | Akazie

VORSPEISEN

BROTPLATTE
Kräuterbutter | Hummus-Frischkäse

GEBUNDENE TOMATENSUPPE
Zucchini | Trüffelcreme

ROTE BETE-TÖRTCHEN
Quinoa | geröstete gelbe Paprika | Gemüse-Pickles | Süßkartoffel-Chips

---

HAUPTSPEISEN

SCHWEINEMEDAILLONS
Prosciutto | gelbe Zucchini | Stockschwämmchen | Brie-Sauce

GEGRILLTES HÄHNCHENFILET (K)
Geröstetes Gemüse | Möhren-Pickles | leicht süße Rotweinsauce

SCHNITZEL MIT SAUCE NACH WAHL (K)
Champignon-Rahmsauce | Pfeffer-Sauce | Stroganoff-Sauce

GEGRILLTER LACHS
Grüner Spargel | Austernpilze | geröstete Tomaten | frittierter Basilikum | Sauce Hollandaise

ROTES CURRY
Artischocken | Jackfruit | Süßkartoffeln | Safranreis | Crème fraîche | Wasabi-Cracker

SEITAN AUF NAAN-BROT
Rotkohlsalat | Radieschen | Feta | Meerrettichcreme

Alle Hauptgerichte werden mit frischem warmem Gemüse, Pommes Frites und Mayonnaise serviert. Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, servieren wir Rohkostsalat, Bratkartoffeln und Apfelmus nur auf Anfrage.

Alle Beilagen können kostenlos dazu bestellt werden.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Mango-Chutney | Schokoladeneis | Schlagsahne

DAME BLANCHE
Vanilleeis | Brownie | heiße Schokoladensauce | Schlagsahne | Optional: Eierlikör-Topping

SCROPPINO ITALIANO
Limoncello-Sorbet-Eis | Gurke | Rosmarin | Minze | Licor 43 | Mineralwasser

Wünschen Sie noch mehr Auswahl?

Für **€ 9,50** pro Person können Sie Gerichte aus der gesamten Speisekarte wählen!

Vegetarische Gerichte | Veganes Gerichte | (K) Kleine Portion