



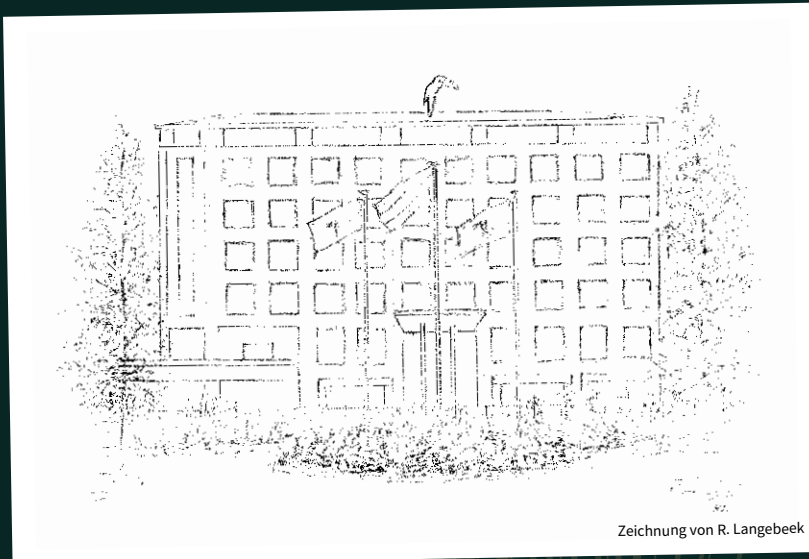
HERZLICH WILKOMMEN IM RESTAURANT GROEN

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

**Sie wollen immer informiert sein
der neuesten Nachrichten über
Hotel Groningen-Hoogkerk?**



VAN DER VALK
HOTEL GRONINGEN - HOOGKERK

Surprisingly Unique

 Van der Valk Hotel Groningen-Hoogkerk
 @vandervalkgroningenhoogkerk
 Van der Valk Hotel Groningen-Hoogkerk



LUNCHKARTE

12.00 - 17.00 Uhr

KALTE MITTAGSGERICHTE

PULLED JACKFRUIT 	11.50
Ciabatta Curry Rettich Paprika Rucola	
CARPACCIO	12.50
Focaccia Paprika Kürbiskerne Parmesan	
RÄUCHERLACHS	12.50
Brioche Avocado rote Zwiebel Kapern Gurke	
FOCACCIA-MOZZARELLA 	11.50
Rote Bete Carpaccio würziger Rote-Beete-Hummus Zucchini Mozzarella Balsamico Essig	
SALAT LEICHT SCHARFES HUHN	15.50
Speck Atjar Orientalisches Dressing Knoblauchcroutons vegetarische variante auch mit Pulled Jackfruit erhältlich	
POKE-BOWL	15.50
Lachs Sushi-Reis Gurke Karotte Edamame würzige Mangosalsa Avocado-Mousse	
SALAT MIT GERÄUCHERTER MOZZARELLA 	15.00
Geröstete Tomaten rote Zwiebel Avocado-Mousse Basilikum Balsamico Focaccia	



LUNCHKARTE

12.00 - 17.00 Uhr

WARME MITTAGSGERICHTE

ZWEI KROKETTEN 	9.00
Bauernbrot Wahl aus Rindfleisch- oder Gemüsekroketten Senf	
TRADITIONELLER STRAMMER MAX 	10.50
Schinken nach Wahl und/oder Käse und/oder Speck	
MITTAGESSEN DES KÜCHENCHEFS	14.00
Bauernbrot Lachs Strammer Max mit Käse Krokette	
OMELETT-CARPACCIO VOM RIND	13.00
Rucola Kürbiskerne Parmesankäse Trüffel-Mayonnaise	
CLUB SANDWICH	13.50
Leicht scharfes Hähnchen Speck Spiegelei Gurke Tomate	
BLACK-ANGUS-BURGER	17.50
Brioche Speck Cheddar-Dip Gurke Tomate Pommes rauchige Barbecue-Sauce	
PULLED CHICKEN	17.50
Rote Beete Tortilla Karottencreme Reis schwarze Bohnen Zucchini Guacamole Pico de Gallo	

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



ABENDESSEN SPEISEKARTE

17.00 - 21.30 Uhr

VORSPEISE

FISCH TOMPOUCE	12.00
Blätterteig Makrelen Mousse Räucherlachs Zucchini Sardellen	
RINDERCARPACCIO	13.00
Sonnengetrocknete Tomate Kürbiskerne Reypenaer-Käse Trüffel-Mayonnaise	
GERÄUCHERTER LAMMSCHINKEN	12.00
Marinierte Garnelen Rettich Kapern Makrelen-Mayonnaise	
KANDIERTER HÜHNERSALAT	11.50
Kuskus Paprika geröstete Tomate Furikake-Wasabi-Mayonnaise	
KAROTTENTARTAR 	11.00
Karotte Rote Beete Kartoffelchips Focaccia Piccalilli-Creme	
VERKOSTUNG VERSCHIEDENER VORSPEISEN	13.50

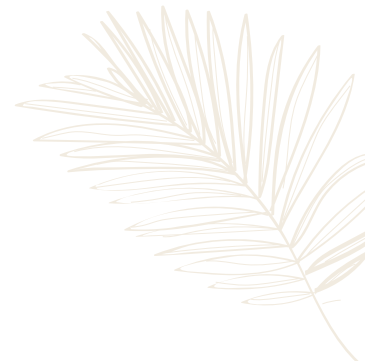
SUPPEN

TOMATENSUPPE 	6.50
Mascarpone geröstete Paprika vegan variante durch weglassen mascarpone	
ORIENTALISCHE HÜHNERSUPPE	6.50
Sojasprossen Karotte Lauch	
FISCHSUPPE	10.00
Lachs Riesengarnelen Focaccia	




ABENDESSEN SPEISEKARTE

17.00 - 21.30 Uhr



HAUPTSPEISEN FISCH

GEBACKENER LACHS	24.50
Brokkoli Sellerie Fregola nero	
GOLDBRASSE FILET 	23.50 15.50
Gelbe Zucchini Brokkoli grüner Spargel Antiboise	
PLATE DE MER	26.00
Gebackener Lachs Goldbrasse filet Riesengarnelen Garnelenkrokette Brokkoli Whisky-Cocktailsauce	
FANG DER WOCHE	TAGESPREIS

HAUPTSPEISEN FLEISCH

SCHULTERFILET 	25.00 17.00
Frühlingsgemüse Bratkartoffeln Rotes Zwiebelchutney	
GEGRILLTES RIBEYE	29.50
Sellerie gelbe Zucchini Zuckerschoten Salsa aus schwarzen Bohnen	
LAMM'S NECK	25.00
Kräuterrisotto grüner Spargel getrockneter Schinken Balsamico Essig	
GEGRILLTE HÜHNERBRUST	24.00
Riesengarnelen Pilawreis mango Süßkartoffel-Mousseline	
MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET 	23.50 15.50
Geröstete Babykartoffeln Romanesco gelbe Zucchini Gorgonzola-Sauce	
SCHNITZEL GRATIN	22.50
Kartoffel Törtchen Tomaten Salsa Chili Creme fraiche	
FLEISCH DER WOCHE	TAGESPREIS

**NATÜRLICH SERVIEREN WIR AUCH DIE EINZIGEN KLASSIKER
VON VALK: SCHWEINEFILETMEDAILLONS UND SCHNITZEL**

beides serviert mit einer Sauce Ihrer Wahl
(Pilzrahmsauce, Pfeffersauce oder Stroganoffsauce).

Alle Beilagen servieren wir ausschließlich auf Anfrage, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.
Selbstverständlich können Sie alle unsere Beilagen kostenlos bestellen: Gemüsesalat, frisches Gemüse,
Pommes mit Mayonnaise, Bratkartoffeln und Apfelmus.







ABENDESSEN SPEISEKARTE

17.00 - 21.30 Uhr

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH - VEGAN

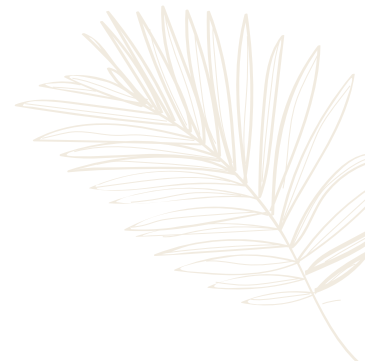
- PULLED JACKFRUIT**  20.00
Carpaccio von Rote Beete | gelbe Zucchini | Curry-Popcorn | rauchige Barbecue-Sauce
- INDISCHER DAHL**   19.00 | 14.50
Gebackenes Gemüse | Blumenkohlreis | veganer Joghurt | Naan Brot
- VEGANES WELLINGTON**  21.00
Sellerie | grüner Spargel | Rote Beete | Baby Kartoffeln

NACHSPEISEN

- BANANEN-TOMPOUCE** 8.50
Karamell | weiße Schokoladenmousse | getrocknete Banane
- SCHOKOLADENVERKOSTUNG** 9.50
Mousse | Ganache | mango | Himbeercreme
- GIN TONIC SCROPPINO** 8.50
Limettensorbet | Gurke | Rosmarin | Münze | Zitrone
- NOUVEAU DAME BLANCHE** 9.00
Vanilleeis | Ruby choc chai Eis | Schokoladenmakronen
- DREIER VON EIS** 8.50
Kandierte Ananas | Himbeeren | Limettensorbet | Mascarpone | Balsamico Essig
- KÄSEBRETT** 13.00
Tynjertaler | Rode Terschelling | Blue de Wolvega | Feigenkompott



ARRANGEMENT KARTE



VORSPEISE

TOMATENSUPPE

Mascarpone | geröstete Paprika
vegan variante durch weglassen mascarpone

ORIENTALISCHE HÜHNERSUPPE

Sojasprossen | Karotte | Lauch

KAROTTENTARTAR

Karotte | Rote Beete | Kartoffelchips | Focaccia | Piccalilli-Creme

RINDERCARPACCIO

Sonnengetrocknete Tomate | Kürbiskerne | Reypenaer-Käse | Trüffel-Mayonnaise

Wünschen
Sie noch mehr
Auswahl?

Für 9.50 pro Person
können Sie Gerichte
aus der gesamten
Speisekarte wählen!

HAUPTSPEISEN

GEBACKENER LACHS

Brokkoli | Sellerie | Fregola nero

GEGRILLTE HÜHNERBRUST

Riesengarnelen | Pilawreis | mango | Süßkartoffel-Mousseline

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

geröstete Babykartoffeln | Romanesco | gelbe Zucchini | Gorgonzola-Sauce

SCHNITZEL ODER SCHWEINEFILETMEDAILLONS MIT SAUCE NACH WAHL

Champignon-Sahnesauce | Pfeffersauce | Stroganoff-Sauce

INDISCHER DAHL

Gebackenes Gemüse | Blumenkohlreis | veganer Joghurt | Naan Brot

NACHSPEISEN

BANANEN-TOMPOUCE

Karamell | weiße Schokoladenmousse | getrocknete Banane

NOUVEAU DAME BLANCHE

Vanilleeis | Ruby choc chai Eis | Schokoladenmakronen

DREIER EIS

Kandierte Ananas | Himbeereis | Limetteneis | Vanilleeis | Balsamico Essig

Alle Beilagen servieren wir ausschließlich auf Anfrage, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Selbstverständlich können Sie alle unsere Beilagen kostenlos bestellen: Gemüsesalat, frisches Gemüse, Pommes mit Mayonnaise, Bratkartoffeln und Apfelmus.

 Vegetarier (möglich)

 Vegan

 Auch als kleine Portion erhältlich





GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

KAFFEE	3.00
MILCHKAFFEE	3.25
CAPPUCCINO	3.25
ESPRESSO	3.00
DOPPELTER ESPRESSO	4.25
LATTE MACCHIATO	4.00
TEE	3.00
FRISCHER MINZ-TEE	3.75
FRISCHER INGWER-TEE MIT ZITRONE	3.75
HEIER KAKAO	3.25

Extra: mit Schlagsahne 1.00
Tipp: Pralinen (3) 1.20

KAFFEESPEZIALITÄTEN (mit praliné)

IRISH COFFEE	8.25
<i>Jameson Whiskey</i>	
FRENCH COFFEE	8.25
<i>Cointreau oder Grand Marnier</i>	
ITALIAN COFFEE	8.25
<i>Amaretto</i>	
DOM COFFEE	8.25
<i>D.O.M. Benedictine</i>	
SPANISH COFFEE	8.25
<i>Licor 43 oder Tia Maria</i>	

KAFFEESPEZIALITÄTEN OHNE ALKOHOL (mit praliné)

VALK CARAMEL LATTE MACCHIATO	4.75
VALK NOUGAT LATTE MACCHIATO	4.75
VALK VANILLE LATTE MACCHIATO	4.75

HAUSWEIN* (glas)

CHARDONNAY	4.75
SAUVIGNON BLANC	4.75
MERLOT	4.75
CABERNET SAUVIGNON	4.75
MOELLEUX	4.75
ROSÉ	4.75

KALTE GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE (KL. FLASCHE)	3.00
MILCH	2.75
BUTTERMILCH	2.75
KALTER KAKAO	2.75
FRISTI	2.75
LIMONADE	2.00
FRISCHER ORANGENSAF	4.50
FRISCHER APFELSAFT	3.00
SPA STILLES WASSER 1L	7.50
SPA MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE 1L	7.50

BIER VOM FASS

BAVARIA 0.25L	3.00
BAVARIA 0.50L	5.75
VERSCHIEDENE FASSBIERSORTEN	ab 5.50

FLASCHENBIER

HEINEKEN	3.50
PALM	5.00
VERSCHIEDENE LA TRAPPE	5.00
ROSÉ MAX	5.00
BAVARIA 0.0%	ab 4.25
<i>Original Weiß Radler IPA</i>	

EINHEIMISCHE SPIRITUOSEN

JENEVER, BERENBURG, VIEUX, KORENWEIN	ab 3.50
--------------------------------------	---------

AUSLÄNDISCHE SPIRITUOSEN

VODKA	5.50
GIN, RUM, TEQUILA	ab 5.00
VERSCHIEDENE LIKÖRE	ab 4.50
P.S.V.	ab 3.75
WHISKY	ab 5.00
COGNACS	ab 7.50

* Fragen Sie den Kellner nach der gesamten Weinkarte

