



WELKOM BIJ HOTEL SPOORZICHT & SPA

In het restaurant van Hotel Spoorzicht & SPA ontdekt u Groningse gastvrijheid gecombineerd met heerlijke gerechten uit alle windstreken. Het authentieke pand uit 1887 waar nu het hotel en restaurant gevestigd zijn, was vroeger 'Logement & Koffiehuys Spoorzicht'.

Veel van het originele interieur is bewaard gebleven en u treft hier dan ook een fijne mix van chic en knus. Door onze creatieve koks zult u verrast worden met bijzonder smaakvolle gerechten.

Proef de sfeer, onze gerechten en geniet!

MENUKAART



LUNCH

van 12.00 uur tot 17.00 uur

- Broodje paddenstoel** € 11,50
Gebakken paddenstoelen, licht gegratineerd in de oven.
Sandwich with fried mushrooms, au gratin from the oven.
- Home made burger** € 10,25
Geserveerd op een sesambroodje met gebakken spek, gefrituurde uien, tomaat en augurk.
Home made burger served on a sesame bun with bacon, fried onions, tomato and pickles.
- Wrap kip** € 8,75
Rijkelijk gevuld met kip, bacon, tomaat en rode ui.
Wrap filled with chicken, bacon, tomato and red onion.
- Wrap pork** € 8,75
Wrap gevuld met pulled pork, BBQ saus, jalapeno, tomaat en rode ui.
Wrap filled with pulled pork, BBQ sauce, jalapeno, tomato and red onion.
- Van Dobben kroketten** € 9,50
Twee ambachtelijke rundvlees kroketten met brood en Marne's mosterd.
Two delicious croquettes filled with beef, served with bread and Marne's mustard.
- Sunny side up** € 9,50
Drie gebakken scharreleieren met ham en kaas.
Three free-range eggs fried with ham and cheese.
- Croque Monsieur** € 9,75
Getoast brood belegd met ham en kaas, geserveerd met bechamelsaus.
Toasted bread topped with ham and cheese and bechamel sauce.
- De wrap is glutenvrij en kan ook een vervanger zijn voor de andere broodjes.**
The wrap is gluten-free and can also be a substitute for the other sandwiches.

MAALTIJDSALADES / SALADS

12:00 - 21:00*

- Salade peer** € 12,95
Salade met peer, vijgen en roquefort kaas.
Salad with pear, figs and roquefort cheese.
- Griekse salade** € 12,25
Met feta, olijven, rode ui en komkommer.
Greek salad with feta, olives, red onion and cucumber.
- Salade vis van de dag** € 13,50
Rijkelijk gevulde salade met gebakken vis.
Salad filled with fried fish.



Salade paddenstoelen € 14,50
Salade met diverse gebakken paddenstoelen.
Salad with various fried mushrooms.

Salade kip € 12,75
Salade met kip, bacon, tomaat en rode ui.
Salad with chicken, bacon, tomato and red onion.

Salade Pulled pork € 12,75
Aangemaakt met BBQ saus, jalapeno peper, tomaat en rode ui.
Pulled pork salad with BBQ sauce, jalapeno pepper, tomato and red onion.

PLATES

12:00 - 21:00*

Saté € 17,25
Geserveerd met atjar, kroepoek, frites, pindasaus en seroendeng.
Saté served with atjar, prawn crackers, french fries, peanut sauce and seroendeng.

Kip Teriyaki € 17,50
Gewokte kippendijen met diverse groenten, rijst en Teriyaki saus.
Stir-fried chicken Teriyaki, with various vegetables, rice and Teriyaki sauce.

Runderstoof € 17,75
Zacht gegaard rundvlees met diverse groenten en knolaardappelpuree.
Slowly cooked beef with various vegetables and mashed turnip.

Fish and chips € 17,50
Wisselend visje geserveerd met frites en salade.
Fish of the day served with french fries and salad.

Home made Burger € 17,00
Geserveerd op een broodje met spek, tomaat, gefrituurde uien, augurk en een puntzak frites.
Home made burger served on a sandwich with bacon, tomato, fried onions, pickles and french fries.

Heksenmix € 17,50
In roomboter gebakken paddenstoelen met een brioche broodje, gebakken aardappelen en een frisse salade.
Mushrooms baked in butter with a brioche sandwich, baked potatoes and a salad.

Dag specialiteit € 16,95
Dagelijks wisselend gerecht (vraag de bediening)
Dish of the day (ask the wait staff about the current dish)



VOORGERECHTEN / STARTERS

12:00 - 21:00*

- Rouleau van kip** € 9,75
Gevuld met boerenjongens en kruiden, daarbij een saus van veenbessen.
Stuffed with raisins and herbs, accompanied by a cranberry sauce.
- Paddenstoelen** € 9,75
Brioche broodje met diverse gebakken paddenstoelen licht gegratineerd.
Brioche sandwich with various fried mushrooms au gratin from the oven.
- Ceviche** € 9,50
In zuur gelegd visje met langoustine schuim en rode bieten poeder.
Pickled fish with langoustine foam and beetroot powder.
- Peer** € 9,50
Gevuld met roquefort daarbij noten, vijgen en balsamicosirop.
Pear stuffed with roquefort. Nuts, figs and balsamic syrup on the side.
- Breekbrood** € 8,50
Met diverse smeersels en dipsauzen.
Bread with various spreads and dipping sauces.
- Mosterdsoep** € 5,75
Met Marne's mosterd bereide mosterdsoep en Groninger metworst.
Mustard soup prepared with Marne's mustard and typical sausage from Groningen.
- Soep van de Chef** € 5,75
Variërende soep (vraag de bediening)
Soup of the day (ask the wait staff about the current soup).

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

12:00 - 21:00*

- Surf and Turf** € 23,50
De zeebranding en graszoden worden hier met elkaar gecombineerd.
The sea surf and turf are beautifully combined in this dish.
- Maishoen** € 23,00
Deze is gevuld met duxelles van paddenstoelen en kruiden daarbij gepofte mais en zoete aardappel.
Corn grouse filled with duxelles of mushrooms and herbs, with popped corn and sweet potato.
- Vis van de dag** € 19,50
Afwisselend visje (vraag de bediening).
Catch of the day (ask the wait staff about the current dish).



Knolletje € 19,50
Langzaam gegaard knolletje gevuld met seizoensgroenten,
overgoten met een kaassaus.
*Slowly cooked tuber filled with seasonal vegetables and topped
with a cheese sauce.*

Dag specialiteit € 19,50
Dagelijks wisselend gerecht (vraag de bediening).
Daily changing dish (ask the wait staff about the current dish).

DESSERTS 12:00 - 21:00*

Poire Melba € 8,50
Gepocheerde peer met amandelschaafsel, frambozensaus
en vanille-ijs.
*Poached pear with almond shavings, raspberry sauce and
vanilla ice cream.*

Bananen Split 2.0 € 9,50
Verschillende bereidingen van banaan.
Various delicious preparations of banana.

Chocolade pudding € 8,50
Fluweelzachte pudding van pure chocolade.
Velvety soft dark chocolate pudding.

BORRELKAART / APPETIZERS

Plateau Loppesheim (twee personen) € 18,00
o.a. kazen, worst, tortillachips, gefrituurde hapjes en
gemarineerde olijven.
*Plate including cheeses, sausage, tortilla chips, fried
snacks and olives.*

Bitterballen van Dobben
8 stuks € 8,00
12 stuks € 11,00
Crispy Dutch treat filled with meat ragout.

Partysnacks € 9,50
12 gefrituurde hapjes / 12 fried snacks.

Tortilla chips € 7,50
Uit de oven met gesmolten kaas, jalapeno peper en tomatensalsa.
*Tortilla chips from the oven with melted cheese,
jalapeno pepper and tomato salsa.*

Gemarineerde olijven en noten. € 5,50
Olives and nuts

Groninger metworst en oude kaas. € 6,75
Traditional sausage from Groningen with matured cheese.

***Op zondag is de keuken geopend tot 20:00.**
*The kitchen is closed on Sunday
after 8 p.m.*



DRANKENKAART / DRINKS

WARME DRANKEN

Koffie	€ 2,25
Caffeine vrije koffie	€ 2,50
Espresso	€ 2,25
Dubbele Espresso	€ 2,95
Cappuccino	€ 2,50
Caffeine vrije cappuccino	€ 2,75
Latte Macchiato	€ 3,75
Koffie verkeerd	€ 3,50
Thee	€ 2,25
Verse muntthee	€ 3,00
Warme chocolademelk	€ 2,50
Slagroom	€ 0,50

COFFEE SPECIALS

Irish coffee	€ 7,25
Met Jameson whiskey en slagroom	
Italian coffee	€ 7,25
Met amaretto en slagroom	
French coffee	€ 7,25
Met grand marnier en slagroom	
Spanish coffee	€ 7,25
Met Liquor 43 en slagroom	

BRONWATER

Spa Rood	0,3L	€ 2,25
Spa Blauw	0,3L	€ 2,25
Bru Tafelwater bruisend	0,5L	€ 3,00
Bru Tafelwater stil	0,5L	€ 3,00
Bru Tafelwater bruisend	0,75L	€ 4,95
Bru Tafelwater stil	0,75L	€ 4,95

VRUCHTENSAPPEN

Jus d'orange	€ 3,50
Perensap	€ 3,50
Appelsap	€ 3,50
Tomatensap	€ 2,50
Purple Haze	€ 3,75
Cassis met perensap en verse munt	



FRISDRANKEN EN KOUDE DRANKEN

Coca Cola	€ 2,25
Schweppes Bitterlemon	€ 2,25
Coca Cola Light	€ 2,25
Schweppes Tonic	€ 2,25
Fanta Orange	€ 2,25
Rivella	€ 2,30
Fanta Cassis	€ 2,25
Sprite	€ 2,25
Fuze Tea	€ 2,75
Melk	€ 2,10
Karnemelk	€ 2,10
Chocolademelk	€ 2,25
Lopsterdrankje	€ 3,75
Tonic met cassis	

PORT/SHERRY

Rode Port	€ 3,75
Witte Port	€ 3,75
Sherry dry	€ 3,75
Sherry medium	€ 3,75

LIKEUREN

Amaretto	€ 4,50
Liquor 43	€ 4,50
Baileys	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Drambuie	€ 4,50
Gran Manier	€ 4,50

STERKE DRANKEN

Jenever	€ 3,25
Cointreau	€ 4,50
Beerenburg	€ 3,00
Smirnoff Vodka	€ 4,75
Jagermeister	€ 3,00
Calvados	€ 5,95
Gin	€ 4,00
Remy Martin VSOP	€ 7,50
Bacardi	€ 4,75
Campari	€ 3,25

WHISKEY

Jameson	€ 5,50
Jack Daniels	€ 6,00
Glenfiddick single malt	€ 7,25



BIEREN

Brand Pilsener 5,0 % 25cl/50cl

Krachtig en blond

Affligem Blond 6,8 %
Affligem Tripel 9,0 %
Brand IPA 7,0 %

Rijk en donker

Affligem Dubbel 6,0 %

Laag-alcoholisch

Amstel Radler 2,0 %
Brand Session IPA 3,5 %

Fruutig en Fris

Wieckse Witte 5,0 %
Desperados 5,9 %
Wieckse Rosé 4,0 %

Cider

Apple Bandit Juicy Apple 4,5 %

Seizoensbieren

Vraag naar ons Bier van het Moment

Alcoholvrij

Heineken 0.0
Amstel Radler 0.0%

TIP!

High Beer (2 personen)

v.a. € 16,00 p.p.

Zin in een gezellige middag borrelen? Tijdens een High Beer proeft u 2 of 3 heerlijke biertjes naar keuze van de kaart terwijl u op ons zonnige terras of in ons sfeervolle restaurant zit.

Dit arrangement bestaat uit:

- 2 of 3 biertjes naar keuze van de kaart.
- Een goed gevulde schaal hapjes met onder andere oude kaas, gemarineerde olijven, tortilla chips met salsa dip, droge worst en gefrituurde hapjes.

U kunt kiezen uit verschillende soorten bier van onze kaart. Zoals bijvoorbeeld:

- Brand pilsener
- Affligem Blond, Tripel of Dubbel
- Brand IPA
- Wieckse Witte
- Seizoensbieren



WIJN

Rood	Fles	Glas
Merlot Huiswijn, Domaine d'Aubaret, Pays d'Oc, 2016 Intense en complexe geuren van rijp, rood klein fruit en kruiden. Past perfect bij gegrild rood vlees.	€ 19,50	€ 3,95
Cabernet Sauvignon Huiswijn, Domaine d'Aubaret, Pays d'Oc, 2017 Krachtig en elegant tegelijk met smaken en geuren van rood fruit. Goed passend bij gegrild rood vlees en stoofvlees.	€ 19,50	€ 3,95
Les Jamelles, Malbec, Cépage Rare, Pays d'Oc, 2017 Elegante wijn met hints van vanille en noties van rood en zwart fruit. Zacht en goed gestructureerd.	€ 24,00	
Campo di Marzo Negroamaro Puglia, 2016 Een stevige wijn uit de hak van de laars van Italië. Zeer goed passend bij kruidige gerechten.	€ 26,00	
Bordeaux, Château Dubois Claverie, 2012 Mooi diep rood van kleur. Een expressief boeket van veel rood fruit. Een volle, zachte afdrank.	€ 29,00	
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits, 2012 Fijn kruidige wijn, onthult aroma's van frambozen en zwarte bessen.	€ 32,00	
Bordeaux, Les Hautes de la Gaffelière, 2010 Een intense granaat kleur. Een neus van viooltjes, Veel rood fruit en een vleugje vanille. Licht gekruid.	€ 36,50	
Rhône, Domaine Maxime Chomel, Crozes-Hermitage, 2013 Donker rood fruit, fris en elegant. Hier en daar een hint van zwarte peper. Heerlijk bij rood vlees en kruidige gerechten.	€ 39,50	
Wit	Fles	Glas
Chardonnay Huiswijn, Pays d'Oc, 2016 Een volle Chardonnay met een explosieve van fruitige en bloemige smaken. Past uitstekend als aperitief en bij lichte gerechten.	€ 19,50	€ 3,95
Sauvignon Blanc Huiswijn, Pays d'Oc, 2016 Krachtige aroma's van exotische fruitsoorten; Lychee, mango, citrus, limoen en grapefruit. Ideaal als aperitief en bij vis gerechten.	€ 19,50	€ 3,95
Les Jamelles, Cepage rare, Roussanne, Pays d'Oc, 2017 Krachtige wijn met bloemige noten en aroma's van abrikoos en gedroogde vruchten.	€ 24,00	
Le Versant Viognier, Pays d'Oc, 2017 Heerlijke wijn met aroma's van perzik, rijpe meloen, abrikozen en honing.	€ 26,00	
Bourgogne, Petit Chablis, Saint Bris, 2015 Een droge mineralige wijn met houten tonen en een hint van appel. Een echte klassieke prachtige witte Bourgogne.	€ 32,00	



Rosé	Fles	Glas
-------------	-------------	-------------

Rosé Huiswijn Past goed bij exotische gerechten, salades en gegrild vlees.	€ 19,50	€ 3,95
--	---------	--------

Mousserend	Fles 750ml	200ml
-------------------	-------------------	--------------

Prosecco Een jonge, levendige, fruitige, frisse wijn.	€ 25,00	€ 9,50
---	---------	--------

Champagne, Jean-Jacques Lamoureux, 2015 “Céléber la vie” met deze prachtige champagne van de mooie Pinot Noir druif. Fris en fruitig van smaak.	€ 59,00	
---	---------	--

Dessert	Glas
----------------	-------------

Muscat de Beaumes de Venise, Domaine de Beaumri Een zoete Muscat wijn die ook prima als aperitief gedronken kan worden.	€ 5,00
---	--------

