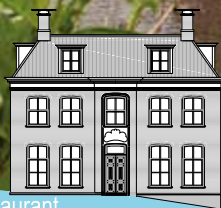


Ervaar de rust en de ruimte
en geniet met ons mee

maak kennis met onvervalste Groninger charme...

culinair genieten
en heerlijk slapen



Hotel Restaurant

TERMUNTERZIJL



Fijn dat wij u als onze gast mogen begroeten

Voor de lente en de zomer hebben we een nieuw terrasboekje samengesteld, een kleine kaart vol lekkernijen en heerlijke drankjes.

Na een prachtige fietstocht, een frisse wandeling aan zee of gewoon op een relaxte dag, waarbij niets hoeft en alles mag, laten wij u graag smaakvol genieten.

Of het nu een kopje koffie is, onze bekende Termunter plank of een meergangen diner, wij hebben gastvrijheid en culinair genieten hoog in het vaandel staan.

Samen met onze medewerkers doen wij er alles aan het u naar de zin te maken. In deze lente- en zomeruitgave vindt u alles voor een kort of langer verblijf in ons prachtige restaurant of op het terras!

Arjan Noot & Renate Freüling-Noot



Onze koffiekaart

<i>Koffie</i>	3,10	<i>Voor bij de koffie</i>	
<i>Cappuccino</i>	3,60	<i>Huisgemaakt appelgebak</i>	4,95
<i>Grote Cappuccino</i>	5,95	<i>Monchou</i>	4,95
<i>Espresso</i>	3,10	<i>Brownie Deluxe</i>	4,95
<i>Dubbele espresso</i>	6,10	<i>Gebak van de dag</i>	4,75
<i>Koffie verkeerd</i>	5,25	<i>slagroom</i>	1,00
<i>Latte Macchiato</i>	5,75		
<i>Thee</i>	2,95	Luxe koffie met alcohol	8,25
<i>Verse muntthee</i>	4,50	<i>Irish coffee</i> met whisky	
<i>Verse gemberthee</i>	4,50	<i>French coffee</i> met Grand Marnier	
The Roots of chocolate	5,25	<i>DOM coffee</i> met DOM Benedictine	
<i>Warme chocolademelk op Italiaanse wijze met slagroom</i>	6,25	<i>Italian coffee</i> met Amaretto	
<i>Melk</i>		<i>Spanish coffee</i> met Tia Maria	
<i>Puur</i>		<i>Dutch coffee</i> met Bruine Jenever	
<i>Witte chocolade</i>			
<i>Hazelnoot</i>		Hooghoudt Specials	8,25
<i>Witte chocolade en hazelnoot</i>		<i>Hagel & Donder Macchiato</i>	
<i>Caramel</i>		met een twist van anijs	
<i>Sinaasappel en kaneel</i>		<i>Grunneger Cappuccino</i>	
<i>Kokos</i>		met Grunneger koffielikeur	
Luxe koffie	6,25	<i>Koffie of thee complete</i>	10,50
<i>Karamel koffie</i>		Koffie of thee met diverse zoetigheden	
met een vleugje karamel en slagroom		<i>Koffie of thee Deluxe</i>	16,50
<i>Kaneel koffie</i>		Koffie of thee met diverse zoetigheden en proeverij van drie likeuren	
met een vleugje kaneel en slagroom			
<i>Hazelnoot koffie</i>			
met een vleugje hazelnoot en slagroom			

Al onze koffie wordt gezet met de lekkerste koffiebonen van TIKTAK uit Groningen



Roots of tea 5,50

SHAKEN ICE TEA

Black Tea Lemon

melisse extract - verfrissende ijsthee met de energie van citroen en de rustgevende werking van melisse

Black Tea Peach

linden extract - genot van de sappigste perziken het zoute welzijn van linden

Black Tea Melon

kliskruid extract - de zoete frisheid van meloen gecombineerd met de heilzame werking van kliskruid

Black Tea Mango

passiebloem extract - met mango en rustgevend dankzij de aanwezigheid van passiebloem

Green Tea Forest Fruit

vlierbloesem extract - met de smaak van verse vruchten uit het bos en de zuiverende werking van vlierbloesem

Green Tea Lemon

guaraná extract - combinatie van citroen en guaraná geeft frisheid en energie aan deze ijsthee

Green Tea Mint

kamille, tijm, anijs extract - een verfrissend moment met een subtiel genot van mint

Green Tea Peach Sugar Free

eucalyptus extract - geeft een moment van frisheid en rust, zonder toegevoegde suikers, natuurlijk gezoet met stevia

Wildberries Infusion

hibiscus en cranberry extract - met het meest gewaardeerde rode fruit, geeft deze infusie een zoete energie

Tropical Infusion

ananas extract - exotische smaken in deze dorstlessende infusie met heilzame eigenschappen van ananas

FRIS

Pepsi	3,25
Pepsi max	3,25
Sisi orange	3,25
7UP	3,25
Royal Club tonic	3,50
Royal Club Bitter lemon	3,50
Royal Club Ginger Ale	3,50
Royal Club Cassis	3,50
Bronwater plat 0,35	2,25
Bronwater bruisend 0,35	2,50
Bronwater plat 0,75	3,75
Bronwater bruisend 0,75	4,25
Diverse vruchtensappen Schulp	4,25
Verse jus d'orange	5,25
Lipton Ice tea sparkling	3,50
Lipton Ice tea green	3,50
Rivella	3,25

dranken



tien heerlijke smaken



Lekker uitgebreid ontbijten

Dita

Dagelijks serveren wij u, na een verkwikkende nachtrust in één van onze moderne kamers, een uitgebreid ontbijt. Met lekkere, knapperige broodjes, heerlijk beleg en vers fruit. Een goed begin van de dag... en niet alleen voor hotelgasten!



Onze ijskaart

Termunter Split

Een heerlijk ijsje van sinaasappelsorbetijs en vanille ijs met een sausje van sinaasappel, gecondenseerde melk en likeur 43 geserveerd met slagroom € 8,95

Zomercoupe

Aardbeienroomijs, aardbeisorbetijs, aardbeien en slagroom € 8,25

Roomijscoupe

Drie heerlijke bollen roomijs met naar keuze vanille-, chocolade, aardbeien- of karamelsaus € 7,75

Broodjes

van 12.00 tot 17.00 uur

- | | |
|---|-------|
| ■ Tosti bruin of wit met ham en kaas | 7,50 |
| ■ Uitsmijter keuze uit ham/kaas* | 13,50 |
| ■ Kwelderbroodje van huisgebakken bruinbrood rijkelijk belegd met vis en schaaldieren | 15,50 |
| ■ Bourgondier twee kroketten met brood en mosterd | 10,50 |
| ■ Waldkorn met gerookte zalm , gemengde sla en dillesaus | 13,50 |
| ■ Waldkorn rijkelijk belegd met carpaccio van rund en mosterdsaus | 10,50 |
| ■ Waldkorn met oude kaas , gemengde sla en mosterdsaus | 10,50 |
| ■ 12 uurtje klein kopje mosterdsoep en boerenbrood met ham, kaas, een kroket en een spiegeleitje | 16,50 |
| * extra rosbief | 1,00 |





Soepen

van 12.00 tot 17.00 uur

- **Groninger mosterdsoep** met bosui en spekjes 8,25
- **Tomatencrèmesoep** met een scheutje room 8,25
- **Gevogeltebouillon** rijkelijk gevuld 8,25

Alle soepen worden geserveerd met brood en boter

Salades

- **Caesar salade** met knapperige ijsbergsla, Parmezaanse kaas, croutons, kip en een ei 18,50
- **Salade van 't Wad** met gemengde sla en al het goede uit de zee 20,50
- **Gemengde salade met geitenkaas**, rode biet, appel en noten 18,50
- **Salade niçoise**: gemengde sla, haricot vert, tonijn, ei, aardappelen, rode ui en zwarte olijven 20,50

Alle salades worden geserveerd met brood en boter

Specials

- **Fish in a basket** kibbeling met friet, salade en remouladesaus 18,50
- **Huisgemaakte saté** van scharrelhoen met friet en salade 20,50
- **Termunterburger** van rundvlees met brood, gebakken ei, friet en salade 20,50
- **Vegetarische paddenstoelenpasta** 18,50

Onze plates

- **Gebakken zalmfilet** met remouladesaus 21,50
- **Plate van Ziel** met verschillende gebakken vissoorten 24,50
- **Wiener schnitzel** 19,50
- **Boerenschnitzel** met gebakken ui, champignons en spekjes 21,50

Bovenstaande plates worden geserveerd met huisgemaakte friet en gemengde salade

van 12.00 tot 21.00 uur
Termunter plank tot 17.00 uur

Voor bij de borrel of tussendoor

- **Termunter plank** (verrassing van de kok, minimaal 2 pers.) p.p. 20,50
- **Portie gemarineerde olijven** 7,50
- **Kaas uit het vuistje** 7,50
- **Gegratineerde nachos**, met tomatensalsa en belegen kaas 11,50
en daarbij een roomkaasdip
- **Gamba's** in tomaten-knoflooksaus met frisse salade en stokbrood (8) 17,50

Haute friture

Voor de echte liefhebber van gefrituurde hapjes

- **Huisgemaakte Hollandse garnalenbitterballen** (8) 11,50
- **Huisgemaakte rundvleesbitterballen** (8) 9,50
- **Huisgemaakte geitenkaasbitterballen** met een vleugje Oldamtster honing (8) 10,25
- **Vegetarische miniloempia** (2) 7,95

lekker
bij de borrel
Termunter plank



samenstelling afhankelijk van het seizoen

Maud



Dita



Chantal



Nathalie



Francisca



Daniek



Abdullah



Laura



Jailson



Sebastiaan



Matthias



Ashley



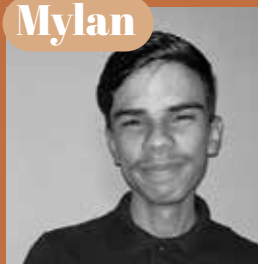
Joep



Reem



Mylan



Anita



achter de bar * in de keuken * serveren * in de bediening * koken * in de speelkeuken *
schoonmaken * koken... al onze medewerkers werken er aan het u naar de zin te maken

Zomerse drankjes

Aperol Spritz

€ 8,75

Limoncello Spritz

€ 8,75

Mojito

€ 9,75

Dutch Mojito

€ 9,75

Knock Out

€ 9,75

Dutch Joy

€ 9,75

alcoholvrij

Aperol Spritz Limoncello Spritz Mojito € 8,75

Het tonicbedrijf **Double Dutch** is opgericht door de in Londen woonachtige Raissa de Haas. Later betrok ze haar tweelingzus Joyce ook bij het bedrijf. Zeven jaar geleden ontdekte Raissa, toen ze in Londen afgestudeerde op een onderzoek naar de frisdrankmarkt, dat de markt voor gin daar enorm groeide. Ze zag ook dat het ontbrak aan kwalitatief goede tonics en andere frisdranken om mee te mixen.

‘We produceren gedurfde, nieuwe, onverwachte smaakcombinaties die de smaakpapillen prikkelen. Onze producten zijn het resultaat van een smaak gestuurde aanpak die alleen de beste ingrediënten gebruikt, vrij van kunstmatige smaak- of kleurstoffen, en ontworpen met smaak in gedachten.’

Voedselallergie- of intolerantie?

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn.

Heeft u een vraag over de samenstelling van een product of gerecht?

Vraag het een medewerker.

We helpen u graag.

Vanaf medio april tot 21 juni
is het witte goud van de Groninger bodem weer volop verkrijgbaar.

Vraag naar onze

Aspergekaart

genieten van het witte goud

Trappistenbier, of kortweg trappist, is bier dat door trappisten, monniken van de orde der cisterciënzers, wordt gebrouwen. Het is dus geen biersoort, zoals vaak wordt gedacht, maar een omschrijving van de herkomst. De naam 'trappist' is afgeleid van de Franse abdij waaraan de trappistenorde zijn naam ontleent: abdij Notre-Dame de la Grande Trappe.



BIER

van de tap of een flesje

Wij hebben 5 Trappistenbieren

Uit België

Westmalle Dubbel, het donker, roodbruine trappistenbier bevat dankzij nagisting op fles een rijke en complexe smaak. Deze wordt gekenmerkt door toetsen van karamel, mout en fruitige esters die doen denken aan rijpe banaan. De eerste kennismaking is een crèmekleurige dikke schuimkraag. Na het drinken laat deze een mooi kantwerk achter in het glas. Maar de echte herinnering van dit evenwichtige trappistenbier met zacht mondgevoel is ongetwijfeld de lange, droge afdronk. (alc. 7%) € 6,50

Orval, net uit de brouwerij, heeft een hoppig en verfrissend aroma en smaak, naast fruitige toetsen. Op een leeftijd van vier tot vijf maanden krijgt het een enorme schuimkraag. De fruitigheid ruimt plaats voor een zurigheid; bijna alle restsuikers zijn verdwenen. Vanaf zes maanden krijgt het, door het samenspel van de gisten, 'wilde' karakteristieken en hints van melkzuur en citroenzeste. Wanneer het bier een jaar oud is, heeft het een droge bitterheid. (alc. 6,2%) € 6,50

Rochefort 6 is een amberkleurig bier met een overvloedige schuimkraag. Hij ruikt kruidig, peperig met een vleugje hop. Het heeft een complexe volmondige zachte smaak met een lange afdronk en een rozijnachtig slot. Lekker bij o.a. een kaasplankje. (alc. 7,5%) € 6,50

Uit Nederland

La Trappe Blond is een goudgeel trappistenbiertje en heeft een prachtige witte schuimkraag en een rijke smaakbeleving. Een toegankelijk, prikkelend biertje met licht zoete, zacht bittere en moutige smaak. Heerlijk bij visgerechten en varkensvlees. (alc. 8%) € 6,50

La Trappe Nillis 0% is het eerste alcoholvrije trappistenbiertje. Een amberkleurig, moutig, fruitig biertje met een aangename bitterheid en karamelzoete afdronk. (alc. 0,0%) € 6,50

DE WISSELTAP wij wisselen regelmatig van tapbiertjes. Vraag onze medewerkers naar het biertje van dit moment.

HERTOG JAN PILSNER TAP Alleen de rijkste mout, de mooiste hop en kristalhelder natuurzuiver water zijn goed genoeg. Dankzij deze ingrediënten en natuurlijk de kunde van de brouwers, krijgt het bier die prachtige gouden kleur en vormt het een mooie, volle schuimkraag. Rijk van smaak met een bittere afdronk.
alc. 5,1% € 4,25

DELIRIUM TREMENS een heerlijk blond biertje met een zachte schuimkraag die je tong en gehemelte opwarmen. Daarnaast proef je de fruitige citrus en kruidige peper en koriander.
alc. 8,5% € 6,50

LEFFE BLOND de eeuwenoude vakkennis en de combinatie van bleekmout, water, hop en gist geven Leffe Blond een subtiele smaak en een hoogblonde kleur die het lucht weerkaatst. Toetsen van vanille en kruidnagel zorgen voor een extra zachte, volke smaak. Deze smaak komt het beste tot zijn recht in het prachtige kelkglas.
alc. 6,6% € 6,25

LEFFE BRUIN heeft een lichtzoete en moutige smaak van vanille, kruidnagel en karamel met een dropachtige achtergrond. Het is een authentiek abdijbier. Leffe bruin is erg lekker bij kruidige en zoete gerechten.
alc. 6,5% € 6,50

DELIRIUM RED een donkerrood bier met een lichtroze kop, zacht fruitig aroma, met hints van amandel en licht zure kersen.
alc. 8% € 6,50

KASTEEL DONKER is een kasteelbier met smaakevolutie. Hoe ouder het bier, des te beter hij wordt. Kasteel Donker wordt sinds 1989 gebrouwen in het Kasteel van Ingelmunster.
alc. 11% € 6,75

GORDON ALE In de hemelse velden te midden van de ongerepte lochs en tussen de Schotse spookkastelen in, daar is de Gordon Finest Scotch ontstaan, een bier zo gul dat je het met plezier deelt. Het witte en smeuijge schuim vormt een fraai contrast met de donkerbruine godendrank zelf, verbluffend lekker. De kenners herkennen er de authentieke Scotch in, 'de ziel van Schotland'.
alc. 8,8% € 6,25

GULPENER CHATEAU NEUBOURG een chique bier met een edele bitterheid. Een superieur Pilsner met karakter, naar grote hoogte getild door een geraffineerde combinatie van fijne kruiden en zuren, bloesemen fruittonen en een aromatische gerststructuur. En bovendien gebotteld in een prachtige, stijlvolle fles. Een bier om exclusief van te genieten.
alc. 5% € 5,50

KARMELIET is een complex goud- tot bronskleurig bier met een romige schuimkraag. Dit komt door de kruiden en het fruitig karakter (banaan en vanille) van de huisgist.

De zoete aanzet evolueert verder in een uitgesproken sinaasappelsmaak om dan mildbitter uit te vloeien.

alc. 8,4% € 6,25

LA CHOUFFE is een ongefilterd blond bier, zowel gegist op vat als op es. Het is een aangenaam fruitig bier, gekruid met koriander en een lichte hopsmaak.

alc. 8% € 5,75

PAUWEL KWAK De kleur van dit bier is goudgeel/rood, maar heeft volgens sommige ook wel wat weg van een sterke kop thee. Samen met een mooie schuimkraag in het koetsiersglas geeft dit samen een mooi geheel.

alc. 8% € 6,25

BACCHUS FRAMBOOS is een bier gemaakt op basis van Vlaams Oud Bruin. Er worden gebrande mouten gebruikt voor een lichte karamel toets. De aroma's van de zoete frambozen zorgen voor een pittig speciaal bier. 25% frambozensap alc. 5%

€ 6,75

DUVEL is een natuurlijk bier met een subtiele bitterheid en een uitgesproken hopkarakter. Het unieke brouwproces van ondergisting, dat zo'n 90 dagen duurt, garandeert een pure stijl, een delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak. alc. 8,5%

€ 5,75

't IJ IJWIT Dit Amsterdamse biertje heeft een frisse smaak met tonen van koriander en citroen.

alc. 6,5% € 6,25



LEFFE BLOND 0.0% is een bier met een fruitige smaak en een bittere toets.
alc. 0% € 6,25

HERTOG JAN PILSNER 0.0% is een bier met een prachtige gouden kleur en een volle schuimkraag.
alc. 0% € 4,75

HOEGAARDEN RADLER 0.0% is een wit bier met limoen en citrus, in de afdrank koriander en kruidnagel.
alc. 0% € 4,75

AFFLIGEM BELGISCH WIT is een alcoholvrij abdijbier gekruid met sinaasappelschil en koriander. Het heeft een zachte rijke smaak
alc. 0% € 5,95

FRANZISKANER WEISSBIER 0.0% met een frisse, fruitige, licht zoete smaak.
alc. 0% € 5,25

LA TRAPPE NILLIS 0.0% trappistenbiertje, fruitig met een aangename bitterheid en karamelzoete afdrank
alc. 0% € 7,25

BIER

0%

We worden ons steeds bewuster van alcohol en onder andere verkeer en gezondheid.

Gelukkig is het mogelijk dankzij alle verfrissende 0% biertjes en heerlijke cocktails zonder alcohol te genieten van een lekker drankje zonder de alcohol.

met of zonder



ONZE OPEN WIJNEN

Wit

Chardonnay uit Australië	€ 6,50
Grüner Veltliner uit Oostenrijk	€ 5,50
Riesling Kabinett uit Duitsland	€ 5,75
Rioja uit Spanje	€ 6,50

Rood

Tempranillo uit Spanje	€ 6,50
Shiraz uit Australië	€ 5,75
Spätburgunder pinot noir	€ 6,25

Rosé

Rosé van de maand	€ 6,50
-------------------	--------

Daarnaast is er een wisselende maandwijn en hebben wij een uitgebreide wijnkaart.

De droge worst hoort tot de categorie 'metworst'. De Groningse variant kent veel kruidnagel. De worsten worden gedroogd of gerookt. Een lekker hartig hapje bij een drankje.

€ 5,50

Leverworst van Keurslager Kars de Jong, Nederlands kampioen leverworst maken

€ 5,75

typisch Gronings

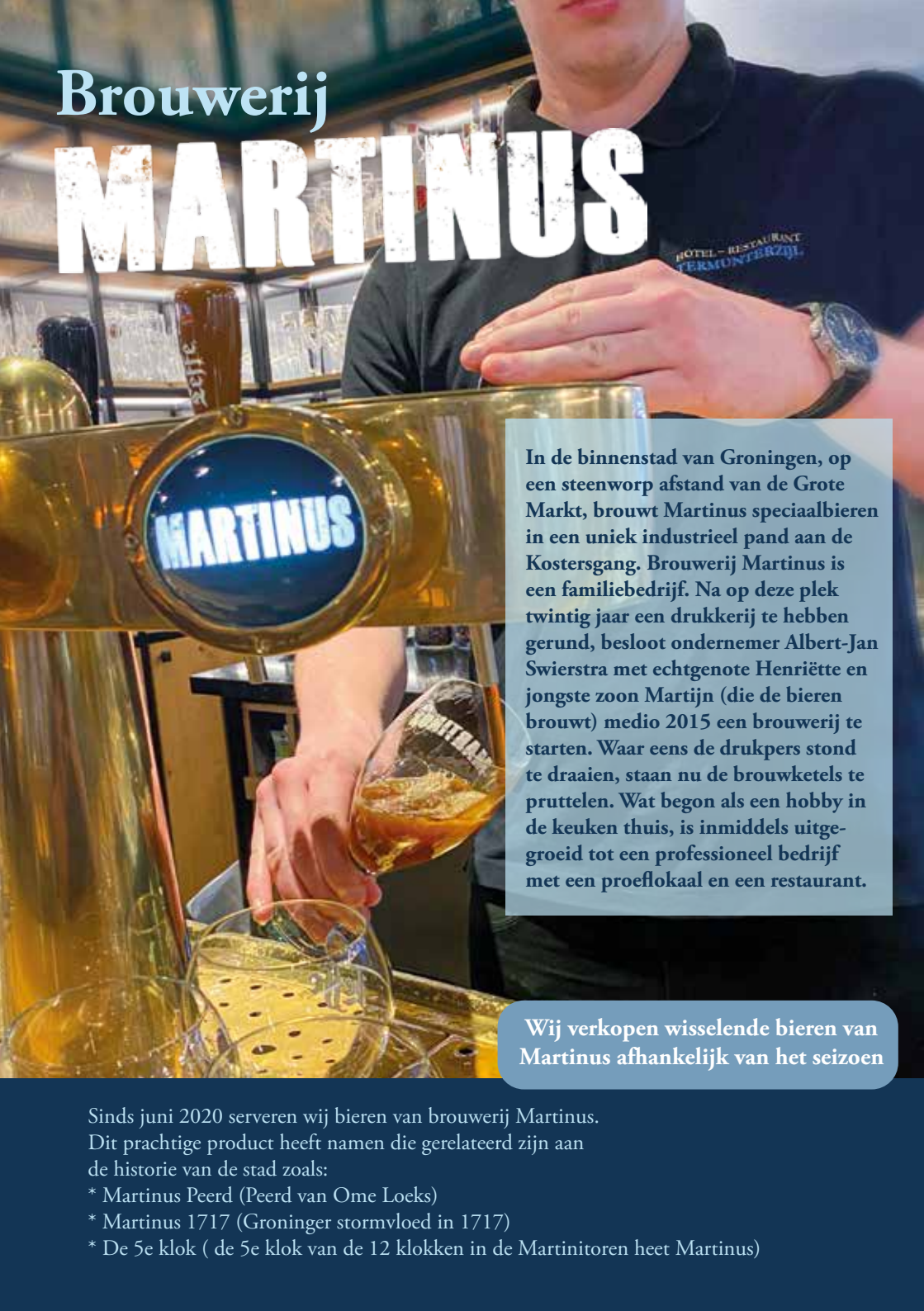
De Groninger mosterd heeft een grove maling en is pittig met een wat zure azijnsmaak. De basis voor mosterd is geel of zwart mosterzaad. Voor de Groninger versie wordt de zwarte variant gebruikt omdat deze scherper van smaak is. Lekker bij een eierbal of een stukje metworst.

De hardbroden en de 'aierbal' zijn niet standaard verkrijgbaar.

De 'aierbaal', sinds 2017 opgenomen in het Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed Koninkrijk Nederland. Een ei met een omhulsel van ragout, gepaneerd en vervolgens gefrituurd. Buiten de provincie Groningen vrijwel niet verkrijgbaar dus zeker even proeven!

Brouwerij

MARTINUS



In de binnenstad van Groningen, op een steenworp afstand van de Grote Markt, brouwt Martinus speciaalbieren in een uniek industrieel pand aan de Kosterse gang. Brouwerij Martinus is een familiebedrijf. Na op deze plek twintig jaar een drukkerij te hebben gerund, besloot ondernemer Albert-Jan Swierstra met echtgenote Henriëtte en jongste zoon Martijn (die de bieren brouwt) medio 2015 een brouwerij te starten. Waar eens de drukpers stond te draaien, staan nu de brouwketels te pruttelen. Wat begon als een hobby in de keuken thuis, is inmiddels uitgegroeid tot een professioneel bedrijf met een proeflokaal en een restaurant.

Wij verkopen wisselende bieren van Martinus afhankelijk van het seizoen

Sinds juni 2020 serveren wij bieren van brouwerij Martinus. Dit prachtige product heeft namen die gerelateerd zijn aan de historie van de stad zoals:

- * Martinus Peerd (Peerd van Ome Loeks)
- * Martinus 1717 (Groninger stormvloed in 1717)
- * De 5e klok (de 5e klok van de 12 klokken in de Martinitoren heet Martinus)

Eggens Craft Beer



Brouwerij Eggens is ontstaan vanuit de passie en liefde voor bier. Na een aantal jaren kleinschalig thuis gebrouwen te hebben, besloot Martijn om in 2017 een vervolgstap te maken. Sindsdien is hij grootschalig gaan brouwen, waarbij hij gebruik maakt van de ketels van andere Groningse brouwerijen. Sinds kort heeft hij zijn eigen ketels in De Graanrepubliek, in de 'Oude remise' in Bad Nieuweschans. Alle bieren worden gebrouwen met Gronings graan en hop. Allemaal bereid met vakmanschap en uiterste precisie, om zo altijd de beste kwaliteit te kunnen garanderen.

Wij verkopen wisselende bieren van Eggens. Afhankelijk van het seizoen.

In een keldertje aan de Oosterstraat in 'Stad' in het jaar 1888 bereidden Hero-Jan en Grietje Hooghoudt hun likeuren en regionale dranken.

‘Wij bereiden veel van onze cocktails met Hooghoudt en Double Dutch’



Anno 2023 bereidt Hooghoudt nog steeds fantastische likeuren, siropen, beerenburgers en jenever. Sommigen volgens traditionele receptuur, andere geheel passend bij de moderne tijd.

maakt momenten speciaal

Bubbels

Champagne is een mousserende wijn die wordt geproduceerd in het gelijknamige gebied in Frankrijk. Witte champagne is het bekendst, maar er is ook rosé-champagne.

vanaf
€ 59,50

€ 39,50

STRUBEL-ROOS

im Klosterteeck



Champagne wordt veelal gemaakt van een mengsel van het sap van blauwe en witte druiven. Wij hebben altijd vier soorten gekoeld staan voor een speciale gelegenheid of gewoon om het leven te vieren!

dagelijks vers uit ons homarium

verse kreeft
en oesters



Cocktails

Fizzy Falcon 8,50

De klassieke 'straaljager' (jenever met bitter lemon) is een frisse, zomerse mix met een licht zuurtje. Straaljagers worden in het Amerikaanse leger ook wel Fighting Falcons genoemd. Dus doopten we deze mix tot 'Fizzy Falcon'.

Knock Out 9,75

Tequila, bramenlikeur en Double Dutch komkommer & watermeloen.

Dirty Genever 8,75

Door de volle, zwoele smaak is Bruine Jenever heerlijk in de mix met ginger ale.

Dutch Joy 9,75

Double Dutch komkommer & watermeloen, gin, citroen en aardbeien.

Termunter Soul 9,50

Een zoet frisse combinatie van Hooghoudt bessen, ananassap en bevroren rood fruit.

Wad Cocktail 8,75

Hooghoudt Wadwater met prachtige vanille en abrikozen tonen met frisse sinaasappelsap.

Dutch Mojito 9,75

Witte Bacardi rum, verse munt en limoen afgetopt met Dutch sodawater.

Mocktails

Virgin Sangria 9,50

Heerlijke druivensap met citroen limonadesiroop en bevroren rood fruit.

Grenadine Sunrise 8,75

Grenadine siroop, verse jus d'orange en limoen.

Aperol Spritz 8,75

De natuurlijke smaak van bloedsinaasappel met een vleugje bitter en subtiele bubbels.

Limoncello Spritz 8,75

Heerlijke Limoncello, prosecco en bruiswater. De zomer in je glas.

Gin-Tonic 9,75

Een heerlijke cocktail met onze eigen gin en verfrissende tonic.

Hugo 7,50

Een 'gouden ouwe' van vlierbloesemsiroop, munt, prosecco en bruiswater.

alcoholvrij

Aperol Spritz 8,75

Mojito 8,75

Gin-Tonic 9,50

Limoncello Spritz 8,75

Ginger mule 8,50

Kombucha Soda raspberry 9,25



Wij verkopen woonaccessoires, meubelen, rieten manden, Italiaanse delicatessen, geurkaarsen, zeep, sieraden, woondekens, omslagdoeken en nog veel meer.

Cosy & Warm 



Het creëren van sfeer is Renate's passie en het voorjaar is bij uitstek het seizoen om kransen en stukken te maken. In onze lifestyle winkel zijn originele voorjaarsitems te koop passend bij het lentegevoel en Pasen.



Op vrijdag-, zaterdag- en zondagmiddag kunt u een kijkje nemen in onze lifestylewinkel Cosy & Warm in het souterrain van het hotel. De winkel is open van eind maart tot half mei en van eind september tot half december.

Sinds juni 2009 behoort de Waddenzee tot UNESCO Werelderfgoed. Daarmee staat de Waddenzee op gelijke voet met wereldberoemde natuurgebieden als Yellowstone in de Verenigde Staten, het Great Barrier Reef in Australië en de Kilimanjaro in Tanzania.

Waddenzee Werelderfgoed

De Waddenzee is een erkend biologisch ecosysteem die je alleen vindt aan de Nederlands-Duits-Deense Noordzeekust. Op de Waddenzee wisselen eb en vloed elkaar elke zes uur af, waardoor het landschap van moment tot moment verandert. Een uitgebreid stelsel van geulen wordt afgewisseld door drooggevallen zandplaten. Deze variatie aan landschappen maakt de Waddenzee tot een uniek leefgebied voor meer dan 10.000 vaak zeldzame plant- en diersoorten, wat een uitzonderlijk grote voedselrijkdom voortbrengt. Daarnaast is het een onmisbare tussenstop voor miljoenen vogels tijdens hun trektocht.

Aan de Waddenzee ben je mijlenver verwijderd van overvolle agenda's, drukte en afspraken. Laat alles achter je en beleef het gevoel van de kust. Bewonder de schoonheid en het eeuwenoude ritme van eb en vloed. Kom bij ons heerlijk slapen, wordt wakker van de wind en de meeuwen, kom culinair genieten en geniet met ons mee.



In 1724 kreeg de stadsbouwmeester van de stad Groningen, Antoni Verburgh, de opdracht om een nieuwe sluis te maken in Termunterzyl ter vervanging van de oude sluis uit 1601 in het Termunterzijldiep. De nieuwe sluis was nodig omdat de oude sluis bij de Sint-Maartensvloed in 1686 was verwoest. De bijbehorende brug kreeg een natuurstenen borstwering waarop de namen en wapens werden aangebracht van de zijlvesten (de waterschappen), van de stad Groningen, van het Oldambt, van de verantwoordelijke bestuurders en van de bouwmeester zelf.

De Boog van Ziel

De plaats van de sluis werd een vestigingspunt voor allerlei neringdoenden. In de huidige Mello Coendersbuurt waren vroeger vele winkels zoals een kruidenier, bakkerij, maar ook de sluiswachter en andere middenstanders woonden er. Met name de scheepvaart uit de Groninger Veenkoloniën maakte tot 1900 veelvuldig gebruik van de verbinding via het Termunterzijldiep naar de Eems en verder naar de kustgebieden langs de Noordzee en de Oostzee. In de laatste helft van de 19e eeuw werd er een nieuwe sluis in Termunterzyl aangelegd, ter vervanging van de Boog van Ziel. De sluisen waren ook van belang voor de afwatering van het achterland. Bij laagtij kon het overtollige water gespuid worden in de Dollard.



aangelegd door Antoni Verburgh omstreeks 1725
stadsbouwmeester van de stad Groningen

verkoopprijs: € 1,00