

# WOLTHOORN COURANT



*Dranken*

*Happen*

*Anekdoten*

# Over het café

Tja, met een café dat al meer dan 95 jaar bestaat, kun je natuurlijk enorm veel vertellen over de historie ervan. Over hoe het eerst een worstenfabriek was, daarna een meubelmakerij en hoe het in 1923 een horecabestemming kreeg.

Over alle voormalige eigenaren die er al dan niet hun ziel en zaligheid instaken. Over hun gezinnen die - vaak achter de schermen - keihard meewerkten; de echtgenotes die de keukens runden en de kinderen die op woensdagmiddag geld moesten gaan halen bij de vaste gasten want veel ging op de lat.

Over hoe de naam veranderde, van Hotel en Koffiehuis, Het Bierhuis, Van der Kamp, Café Tjalkes, en ja, Café Wolthoorn, naar (o jee) Café Topos en daarna weer terug naar (en definitief) Wolthoorn & Co.

Over alle gasten die niet zelden hun invloed hadden op de ontwikkelingen in het café. Het is dan ook teveel om hier allemaal op te noemen, maar gelukkig is er een boek uitgegeven over de periode 1923-1988, waarmee u volledig op de hoogte kunt raken van alle verwickelingen. Vraag er even naar aan de bar!

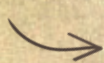
Meer recente geschiedenis? Ja, dan doelt u wellicht op het winnen van de titel 'Beste café van Nederland' in 2008. Of op de fantastische feesten die we vierden toen de Wolthoorn 80, 90 en 95 jaar bestond. Dat waren inderdaad nog eens tijden. Gelukkig hebben we de foto's nog!

En ach, met onze vele vaste gasten is er eigenlijk altijd wel iemand aanwezig die een dringende vraag kan beantwoorden of een leuk verhaal kan vertellen!



# Bieren van de tap

Jupiler (5,2%)	Fluit	2,60
Belgisch pilsbier, fris karakter met rijke moutsmmaak.	Ribbel	2,80
Hertog Jan (5,1%)	Fluit	2,80
Nederlands pilsbier, volle smaak met bittere afdronk.	Lange Jan	3,00



## Suggestie

*Pils is een frisse tegenhanger bij pittige gerechten, probeer eens wat vlammetjes of samosa's bij uw pilsje.*

Leffe Blond (6,6%)	25 cl.	4,30
Belgisch blond zacht abdijbier met een vleugje bitterheid en toetsen van vanille en kruidnagel.		

Leffe Dubbel (6,5%)	25 cl.	4,30
Belgisch bruin abdijbier met een volle, licht zoete en licht bittere smaak door een zweem van karamel, een vleugje koffie en chocola.		

De Koninck (5,2%)	25 cl.	4,30
Antwerpse Pale Ale, licht moutig en licht hoppig met toetsen van karamel en kaneel.		

Tripel Karmeliet (8,4%)	33 cl.	5,20
Belgische tripel van gerst, tarwe, haver en Stiermarkse hop. Mildbitter met een kruidig en fruitig karakter door banaan en vanille; een zoete aanzet die evolueert in een uitgesproken sinaasappelsmaak.		

## Bier van het seizoen

Zie ons drankbord bij de bar of vraag uw kastelein.

# Bieren op fles

## Belgische brouwsels

Vedett Extra Blond (5,0%) 33 cl. 4,00

Belgisch premium blond bier, tamelijk droog met een vleugje citroen, gedomineerd door hop en een romige moutsmak.

Vedett Extra IPA (5,5%) 33 cl. 4,40

India Pale Ale, harmonieus evenwicht tussen een uitgesproken bittere smaak en een aangename fruitsmaak met een korte, frisse afdronk.

Brugse Zot Blond (6,0%) 33 cl. 4,20

Een goudblond Belgisch natuurbier van hoge gisting. Gebrouwen in de unieke familiebrewery De Halve Maan te Brugge. De smaak neigt naar een zekere bitterheid met citrusachtige toetsen.

La Chouffe (8,0%) 33 cl. 4,60

Belgisch blond bier met een fruitig karakter, gekruid met koriander en bevat een lichte hopsmaak.

Duvel (8,5%) 33 cl. 4,60

Belgisch blond speciaalbier, een droog aroma maar toch licht fruitig en daarom een licht zoete alcoholmaak met een licht bittere afdronk.

Orval (6,2%) 33 cl. 5,20

Een authentieke trappist van hoge gisting en lange lagering. Op die manier krijgt het zijn complex-fruitige karakter. Een bijzonder bier met een zurige tint en een subtiele harmonie tussen volmond, fruitig en bitter.

Timmermans Kriek Lambicus (4,0%) 33 cl. 4,10

Belgisch kriekbier, mengeling van lambiek met suikerzachte zoetheid van rode vruchten, uitgesproken zurige krieksmaak geneutraliseerd met fruitige frisheid.

# Bieren op fles

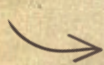
## Belgische brouwsels

Oude Geuze Boon (7,0%) 37½ cl. 7,50

Een ware klassieker. De Oude Geuze is een blend van verschillende Lambiek-bieren van verschillende leeftijden. Een traditioneel, ongezoet en ongefilterd bier gerijpt op oude eikenhouten vaten en nagisting op fles. Qua smaak, zurige droge tonen met het karakter van Champagne, een beetje gember en een toets van muscaatdruiven.

Straffe Hendrik Quadrupel (11,0%) 33 cl. 6,00

Donkerbruin bier met een krachtige volle smaak. Het complexe karakter door middel van speciale mouten resulteert in een zuivere droogheid gecombineerd met toetsen van koriander, donker fruit, anijs en geroosterde kastanje.



### Suggestie

*De smaak van gebrand mout in donkere bieren matcht goed met de kruidnagel in de Groningse droge worst of de romige ragout van bitterballen.*

Rochefort 8 (9,2%) 33 cl. 5,50

Eén van de drie bieren van de Abdij Notre-Dame de Saint-Rémy. Een licht zoet maar ook licht droog trappistenbier met donkere fruittoetsen, vleugels van kruiden en een nodige dosis bitter in de afdronk.

Westmalle Dubbel (7,0%) 33 cl. 4,80

Dit donkere trappistenbier van Westmalle bevat dankzij nagisting op fles een rijke en complexe smaak. De smaak wordt gekenmerkt door toetsen van karamel, mout en fruitige esters die doen denken aan rijpe banaan.

Westmalle Tripel (9,5%) 33 cl. 5,50

Het lange brouwproces en de nagisting op fles zorgt dat dit romige Belgische trappistenbier een subtiele zoete toets van rijpe banaan en een fijne hopbitterheid bevat met een lange, droge en aangenaam bittere afdronk.

# Bieren op fles

## Hollandse hippe hoppen

Jopen Mooie Nel IPA (6,5%) 33 cl. 5,00

De North Sea IPA: het vaak bekroonde 'duraebel scheepsbier'. Een grote golf aan hoppige fruitigheid welke afsluit met een met een flink bittere kick.

Jopen Extra Stout (5,5%) 33 cl. 5,20

Een Haarlemse droge stout met een gebrande bittere smaak net als in koffie en cacao. Ook wel de espresso onder de bieren genoemd.

Brouwerij 'T IJ - IJwit (6,5%) 33 cl. 5,00

Een stevig Amsterdams witbier, licht troebel, mooi goud van kleur met licht kruidige en citrusachtige tonen. Fijne, licht zoete afdronk.

BAX Kon Minder Blond (5,1%) 33 cl. 5,00

Een Gronings fris bier met een mooi fruitig hopkarakter door onder meer het gebruik van Amerikaanse hoppen en sinaasappelschillen.

BAX Koud Vuur (6,5%) 33 cl. 5,00

Groningse Smoked Porter, door het gebruik van gerookte en gebrande mouten een uitgesproken rokerig karakter met tonen van chocolade en koffie.

Maallust De Vagebond Vienna (5,0%) 30 cl. 5,00

Een koperkleurig bier uit Veenhuizen voor alle jaargetijden. Vol en goed doordrinkbaar; moutig van smaak en met een lichtbittere afdronk.

Maallust Vreemdeling - Wisselend bier als resultaat van een samenwerking met een lokale leverancier. Exclusieve kleine badges. Vraag uw kastelein.

### Wisselbier

Vraag uw kastelein naar ons wisselbier op fles. Op = op!

# Bieren op fles

## Duitse dorstlessers

Beck's (4,9%) 33 cl. 3,80  
Duits pilsbier, droge bitterheid door hoppig karakter met een heldere afdronk.

Franziskaner Weissbier (5,0%) 50 cl. 5,00  
Duits tarwebier met een frisse, kruidige en fruitige smaak. Een sprankelende frisheid en harmonieus fruit zoals, banaan en citrus.

## Alcoholvrij & alcoholarm

Hertog Jan Bastaard (2,7%) 30 cl. 3,50  
Een 100% gebrouwen Radler met smaken van frizure citroen en prikkelende gember.

Jupiler (0,0%) 25 cl. 2,80  
Een verfrissende, alcoholvrije pils. Volledig gegist en gede-alcoholiseerd met de smaak – op basis van de karakteristieke ingrediënten – van Jupiler.

Franziskaner Weissbier Alcoholfrei (< 0,5%) 30 cl. 3,50  
Dit bier heeft een frisse kruidige geur met een lichte toon van citrus en op de achtergrond een botertje. Makkelijke afdronk met frisse fruitige tonen.

Lefte Blond (0,0%) 33 cl. 4,00  
Het eerste Belgische alcoholvrije abdijbier, vol van smaak met hinten van kruidnagel, vanille en een fijne gerookte toets.

Jopen Non IPA (0,3%) 33 cl. 3,80  
Vrij van alle zonden... Deze India Pale Ale bevat slechts 0,3% alcohol. Alcoholarm, erg fruitig met een stevig bittertje.

# Witte wijn

Diepe Gronde - Chenin Blanc Glas 3,70  
Westkaap, Zuid-Afrika (12,5%) Fles 19,50

Een frisse wijn met tonen van vers gemaaid gras en groene appels met duidelijk aanwezige zuren.

Torres - Verdejo Glas 4,50  
Rueda, Spanje (13,0%) Fles 24,50

Een wijn met uitgesproken tonen van tropisch fruit, citrus en een vleugje venkel. De intense neus verhoogt de frisheid en elegantie. De afdronk is lang, waarin opnieuw het groene fruit naar voren komt.

Miguel Torres, Santa Digna - Viognier Reserva Glas 4,50  
Valle Central, Chili (12,5%) Fles 24,50

Deze viognier heeft een zeer verfijnde smaak waarbij grapefruit en rozen overgaan in een zijdezachte smaak.

Arte de Argento - Chardonnay Glas 4,50  
Mendoza Valley, Argentinië (13,0%) Fles 24,50

Een volle wijn met een romige structuur van rijp tropisch fruit, honing en specerijen en een subtiele gebalanceerde afdronk.

Luisa - Pinot Grigio Glas 4,80  
Friuli-Venezia Giulia, Italië (13,0%) Fles 26,00

Een fruitige, zachte Pinot Grigio met geuren die doen denken aan broodkruim, acaciabloesem en tropisch fruit. Eindigt in een langdurig frisse afdronk.

Scavi & Ray - Prosecco Frizzante Piccolo fles (20 cl.) 5,00  
Veneto, Italië (10,5%)

Een fruitige prosecco met een zachte geur, veel frisheid en een lichte tinteling door een natuurlijke tweede vergisting.



# Witte wijn (zoet)

St. Kilian Bereich Bernkastel - Silvaner

Glas 3,70

Mosel, Duitsland (8,5%)

Fles 22,50

Zoete witte wijn met een balans tussen een lichte zoetheid van perzik en een verfrissend zuurtje van groene appel.

# Rosé

Croix D'or - Syrah Rosé

Glas 3,70

Pays d'Oc, Frankrijk (12,0%)

Fles 19,50

Een soepele, frisse rosé met geuren en smaken van bosbessen, frambozen, aardbeien en veldbloemen. Uitgebalanceerde, milddroge afdrank.

## De Europeaan die brood zag in Chileense wijnbouw

In 1979 kocht Miguel Torres een schitterend, maar verwaarloosd wijngoed van 200 hectare bij Curicó in Chili, aan de voet van het Andesgebergte. Hij wordt door de Chilenen nog steeds geëerd als de eerste Europeaan die 'brood' zag in de Chileense wijnbouw. Inmiddels zijn velen hem gevolgd.

Behalve veel 'know-how' bracht Miguel Torres ook Europese druiven mee, als cabernet sauvignon, sauvignon blanc en chardonnay, en natuurlijk de modernste technieken, zoals installaties voor het maken van klasse-wijnen en eikenhouten fusten. Kortom, voldoende voor een klasse-bedrijf als Torres om in een van 's werelds beste wijnklimaten prachtige wijnen te maken.



# Rode wijn

Diepe Gronde - Cabernet Sauvignon, Merlot	Glas	3,70
West-Kaap, Zuid-Afrika (12,5%)	Fles	19,50

Een pittige rode wijn met een uitgesproken karakter door de bijzondere combinatie van druivenrassen. De geur heeft tonen van rijp rood fruit en chocolade, de smaak is kruidig, vol en zwoel.

Marqués de Riscal - Tempranillo Arienzo Crianza	Glas	4,70
Rioja, Spanje (14,0%)	Fles	25,50

Een frisse en fruitige wijn met volle aroma's van rode bes gemengd met kokosnoot- en vanillenuances. Door het volle mondgevoel en de lange afdronk een plezierige wijn om te drinken.

Bodega Argento - Artesano Malbec	Glas	4,20
Valle Central, Argentinië (12,5%)	Fles	23,00

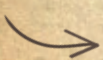
Een fruitige, ronde Malbec. Krachtig aroma van donker fruit en tonen van chocolade met een vleugje zoete specerijen en een lange afdronk.

## Wijn van het moment

Vraag uw kastelein naar onze wijn van het moment.



- Fonseca Port Ruby 3,20  
Douro, Portugal (20,0%)  
Drie jaar gerijpt op eikenvaten en boordevol intense aroma's van kersen en zwarte bessen. Daardoor een volle en krachtige smaak met een lange fruitige afdrank.
- Fonseca Port Tawny 3,20  
Douro, Portugal (20,0%)  
Geuren van abrikoos en pruim met ondertonen van butterscotch en specerijen. In de mond eindigt de rijke smaak met een aantrekkelijke frisse zuurgraad.
- La Guita Manzanilla Sherry 3,20  
Andalusië, Spanje (15,0%)  
Een droge sherry met een frisse geur van bloemen, kamille en gedroogde amandel. Een verkwikkende smaak, licht aromatisch en een tikje ziltig.
- Martini Bianco 3,20  
Pessione, Italië (15,0%)  
Toetsen van vanille en aromatische kruiden lopen naadloos in elkaar over en maken van Martini Bianco een toegankelijke harmonieuze vermouthe.
- Martini Rosso 3,20  
Pessione, Italië (15,0%)  
In de kern vinden we Italiaanse kruiden en exotisch hout. Met zijn kruidig karakter en bitterzoete toetsen is het een natuurlijk verfrissende dorstlesser.



## Suggestie

*Drink bovenstaande vermouthe puur, met ijs en een schijfje limoen of in de mix met tonic, heerlijk verfrissend!*

# Fris & meer

Coca Cola (Regular, Light, Zero)	Finley Bitter Lemon
Chaufontaine (Rood, Blauw)	Finley Tonic
Fanta Sinas	Fever Tree Tonic
Fanta Cassis	Fever Tree Ginger Beer
Sprite	Minute Maid Jus d'Orange
Fuzetea (Black Tea/Lemon, Green Tea)	Minute Maid Appelsap
Rivella	Minute Maid Tomatensap
Finley Ginger Ale	Chocomel
	vanaf 2,40

# Gedistilleerd

## Kruidenbitters

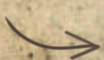
Sonnema – Bolsward, Nederland (30,0%)	2,80
Hooghoudt Kalmoes – Groningen, Nederland (30,0%)	2,80
Weduwe Joustra – Sneek, Nederland (32,0%)	2,80
Jägermeister (ijskoud) - Wolfenbüttel, Duitsland (35,0%)	2,90
Regionaal kruidenbittertje / juttertje – wisselend, wat de bar schenkt	

## Wodka

Smirnoff – Rusland/Verenigde Staten (37,5%)	3,80
Stolichnaya Premium – Rusland/Letland (40,0%)	3,80
Żubrówka, Bison Grass Vodka – Polen (40,0%)	4,00

## Rum

Bacardi Blank Superior – Hamburg, Duitsland (37,5%)	3,80
Bacardi Black – Hamburg, Duitsland (37,5%)	3,80
Havana Club, 3 jaar – Cuba (40,0%)	3,80
Pampero Aniversario – Venezuela (40,0%)	4,50



## Suggestie

Probeer eens onze *huiscocktail* op basis van donkere rum of wodka: verfrissend met licht pittige en exotische tonen.

---

# Jonge Jenever

---

Hooghoudt, Jonge Dubbele Graanjenever – Groningen (35,0%)	2,80
Ketel 1 (ook ijskoud verkrijgbaar) – Schiedam (35,0%)	2,80

---

# Oude Jenever

---

## Zuidam

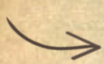
- Oude Genever, 3 jaar vat gelagerd – Baarle Nassau (38,0%)	4,00
- Korenwijn, 5 jaar vat gelagerd – Baarle Nassau (38,0%)	4,40
- Rogge Genever, 1 jaar vat gelagerd – Baarle Nassau (35,0%)	3,80

Filiers, 5 jaar (ook ijskoud verkrijgbaar) – België (38,0%) 3,80

Blankenheim (ook ijskoud verkrijgbaar) – Schiedam (38,0%) 2,80

Bols Corenwijn, 2 jaar (ook ijskoud verkrijgbaar) – Amsterdam (38,0%) 3,00

Wisseljenever - Vraag uw kastelein naar onze wisseljenever



**Suggestie**

Zin in een lekkere kopstoot? Vraag uw kastelein naar verrassende combinaties tussen onze bieren en jenever.

---

# Gin

---

Bombay Sapphire – Londen, Engeland (40,0%)	3,80
Tanqueray – Londen, Engeland (43,1%)	4,00
Hendrick's Gin – Grangeston, Schotland (41,0%)	6,00
Wisselgin - Vraag uw kastelein naar onze wisselgin.	

# Uit het archief

de Volkskrant

## Groningse Wolthoorn & Co beste café

Café De Wolthoorn in Groningen mag zich een jaar lang Café van het Jaar noemen. De kroeg is als eerste geëindigd in de Café Top 100, de lijst met beste cafés van Nederland....

ANP 22 november 2007, 9:39

## 22 november 2007

Misset Horeca over de winst:

*"Café De Wolthoorn in Groningen gooit al jaren hoge ogen in de Café Top 100. Twee jaar geleden op 6, vorig jaar naar 3 en dit jaar de hoogste positie in de lijst. De Wolthoorn is een café voor de echte liefhebber.*

*De broers Arnold en Jeroen Ensing namen het café over van hun vader en gaven er hun eigen draai aan. Geen makkelijke taak. In dit café anno 1923 schrijven veel vaste gasten hun eigen regels. Hier goed*

*mee om gaan zonder nieuwe gasten af te stoten vereist lef, tact, en inzicht. Daarover beschikken de broers volop.*

*De entree is voor een enkeling wat hoogdrempelig, maar eenmaal binnen past dit café als de spreekwoordelijke oude jas. Warm en gastvrij. Waar meerdere leeftijdscategorieën zich thuis voelen. Het bedrijf van Arnold en Jeroen Ensing schrijft Gastvrijheid met een hoofdletter."*



Het barteam van 2007

# Oud eigenaren

## Jeroen Ensing

Eigenaar van 2004 - 2012

In 2004 namen de broers Jeroen en Arnold Café Wolthoorn & Co over van hun vader Herman.

Jeroen deed zijn eerste horecaervaring op in Dinercafé Soestdijk in Groningen. Na omzwervingen bij Restaurant Tijdloos en Bistro 't Gerecht, besloot hij meer van de aardbol te willen zien en maakte zijn intrede in de wereld van de cruisschepen. Na een paar jaar keerde hij terug naar Stad en ging aan de slag bij zijn vader in Café Wolthoorn waar ook broer Arnold in dienst was.

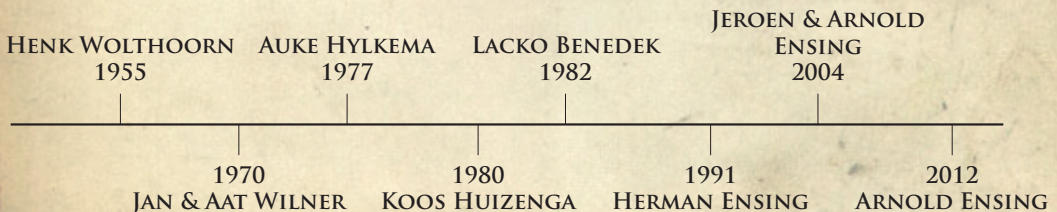
Vanaf 2004 zwaaiden de broers de scepter over de Wolthoorn. Zij wisten het café een eigentijdse draai te geven. Zo werd de bar verlengd en besloten zij de gevel aan te pakken maar dit alles zonder het karakter van de zaak aan te tasten. De populariteit van het café groeide en resulteerde in een prachtige



kroon op het werk: de winst van de Café Top 100 in 2007.

In 2012 besloot Jeroen te stoppen met het werken in de horeca en verliet de Wolthoorn. Vanaf dat moment richtte hij zich op zijn nieuwe loopbaan als hulpverlener in de zorg voor mensen met een beperking.

Jeroen staat nog altijd bekend als een kenmerkende barkeeper die zijn horecavak uitvoerde met humor, veel betrokkenheid en enthousiasme.



Nog even doorlezen? Vraag uw kastelein naar het Wolthoorn Boek.

# Interieur



## Romances onder de fruitboom

Van de begin jaren '20 tot mid jaren '90 had het café zowaar een heus terras. Op de plek waar het achterlokaal zich nu bevindt, hebben veel mensen mogen genieten van de gastvrijheid in de open buitenlucht.



Diverse kleine tafeltjes en bistro stoeltjes maakten het mogelijk om tijdens warme zomeravonden te genieten van een borrel onder de fruitboom. Een plek waar zelfs menige romances zijn ontstaan.

Deze gezellige zomeravonden zorgen dan soms wel eens voor geluidsoverlast voor de rest van de buurt. Waardoor toenmalig eigenaar Herman Ensing besloot een dak boven de betegelde tuin te plaatsen.

De inrichting heeft wat weg van een oud Nederlands theater met klassiek behang, oude film- en theaterposters en originele carré-stoelen.



# Borrelhappen

Gemengde Noten – Trés Bien, Groningen	Klein	3,20
	Groot	4,50
Kaas (Belegen) – Van der Leij, Groningen		4,75
Punt brie met toastjes		6,50
Droge Worst – Slagerij Boersema, Grijpskerk		4,20
Ossenworst – De Marktslager, Groningen		4,50

## Warme borrelhappen

Portie bitterballen (8 stuks) Ook vegetarisch verkrijgbaar		5,60
Hollandse bittergarnituur (12 stuks) (3 bitterballen, 3 mini-frikandellen, 3 kip krokantjes, 3 oude kaastengels)		8,40
Vegetarische bittergarnituur (12 stuks) (3 vegetarische bitterballen, 3 mini-loempia's, 3 samosa's, 3 oude kaastengels)		8,40
Oriëntaalse bittergarnituur (12 stuks) (3 garnalenkroketjes, 3 vlammetjes 3 mini-loempia's, 3 samosa's)		8,40

*Let op, onze hapen kunnen allergenen bevatten.*



# Warme dranken

Koffie – Beukenhorst	2,50
Espresso	2,50
Dubbele espresso	3,40
Café au Lait	2,80
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,40
Alle bovenstaande koffie ook verkrijgbaar in Decafé-variant	0,20 (+)
Thee - Simon Lévelt Biologisch   Verse bladthee	2,60
Jasmijn (groen) / Namiddag Melange (kruiden) / Rooibos Orange / Darjeeling Melange (zwart)	



## Suggestie

Wist u dat thee en kaas een geweldig duo zijn?

De fenolen in thee breken de vetten van de kaas af en de warmte van de thee doet de kaas licht smelten in de mond.

# Liqueuren

Nobeltje – Ameland, Nederland, 32,0%	3,00
Cuarenta y tres (likeur 43) – Spanje, 31,0%	3,90
Baileys – Ierland, 17,0%	3,90
Tia Maria – Italië, 20,0%	3,90
Dom Bénédictine – Frankrijk, 40,0%	3,90
Grand Marnier – Frankrijk, 40,0%	4,70
Drambuie – Schotland, 40,0%	4,70
Southern Comfort – Verenigde Staten, 35,0%	3,90
Cointreau – Frankrijk, 40,0%	4,70
Disaronno Amaretto – Italië, 28,0%	3,90
Molinari Sambuca Extra – Italië, 40,0%	3,90
Villa Massa Limoncello – Italië, 30,0%	4,00

# Armagnac/calvados/grappa

Armagnac Vaghi VSOP – Bas Armagnac, Frankrijk (40,0%)	4,20
Calvados Dupont Hors d'Age – Pays d'Auge, Frankrijk (42,0%)	6,50
Calvados Dupont Fine – Pays d'Auge, Frankrijk (40,0%)	5,00
Marolo Grappa di Moscato – Alba, Italië (42,0%)	4,80

## Cognac

Rémy Martin VSOP – Cognac, Frankrijk (40,0%)	5,50
Martell VS – Cognac, Frankrijk (40,0%)	4,50
Courvoisier VS – Jarnac, Frankrijk (40,0%)	5,00
Paul Giraud Vieille Réserve – Bouteville, Frankrijk (40,0%)	7,50
Paul Giraud Napoleon – Bouteville, Frankrijk (40,0%)	6,00

### 'Het drankje dat bevredigd'

De geschiedenis van de whiskylikeur Dambrueia gaat terug naar 1746 waar prins Charles Edward Stuart zich verstopte op het Schotse eiland Skye na de verloren slag van Culloden. De prins vroeg hier een plaatselijke apotheker een drankje te maken wat zijn vitaliteit moest verhogen. De apotheker maakte een elixer van kruiden, specerijen, gerijpte whisky's en heidehoning.

De prins werd bij zijn vlucht geholpen door een Schotse Clan onder leiding van John MacKinnon. Hij ontsnapte. Als dank hiervoor kreeg MacKonnon het geheime recept van het elixer wat hij deelde met de rest van de Clan.

Zodoende kwam het recept in 1873 ook in handen van John Ross die het Broadfort Hotel op Skye exploiteerde. Hij schonk het drankje aan zijn gasten en werd hierdoor mateloos populair. Het verhaal gaat dat de likeur "an dram buidheach" genoemd werd, wat "het drankje dat bevredigd" betekent. Later werd het ingekort tot "Drambuie".



# Rare Kiek

## 'Kom Binnen'

Eind van de middag, hij komt van kantoor en heeft een afspraak met een collega. Of afspraak? Eerder een borrel, want ze hebben afgesproken in café De Wolthoorn.

Hij heeft er zin in en spoedt zich op zijn hippe stadsfiets over het Hoge der A, slaat rechtsaf de Turftorenstraat in en kart vrolijk over de ongelijke keitjes.

Hij schrikt op. Komt daar verderop nou een auto uit een gevel rijden?

Het blijkt de Lutkenieuwstraat. Hij is verdiept in het kleine zijstraatje, verliest even zijn scherpte en voor hij het weet, raakt hij met zijn wiel de stoep. Hij valt ongelukkig, zijn hoofd raakt een gevel, het bloed gutst uit de wond boven zijn wenkbrauw. Met zijn hoofd zo ver mogelijk gekanteld,

ter bescherming van zijn smetteloze pak, en met zijn fiets aan de hand legt hij de laatste meters naar De Wolthoorn af.

Hij staat voor de deur als de cafébaas naar buiten komt en hem - vriendelijk als altijd - verzoekt vooral niet binnen te komen. Het café heeft net een nieuwe vloer, vandaar. De galante gastheer haalt pleisters, gaat met steriele gaasjes in de weer en regelt een taxi.

Vijf kwartier en een ziekenhuisbezoekje later, keert de gewonde man gehecht terug bij De Wolthoorn. Het welkom is wederom warm. En binnen ditmaal. Het bier smaakt.

*Dagblad van het Noorden,  
7 september 2013*



*wel weer naar as en doodsverlangen smaken,*

---

## *Irish Whiskey*

---

Jameson Blend – Dublin (40,0%)	4,00
Bushmills Black Bush Blend – Bushmills (40,0%)	4,50
Bushmills 10 jaar Single Malt – Bushmills (40,0%)	5,40
Connemara Peated Single Malt - Riverstown (40,0%)	5,50

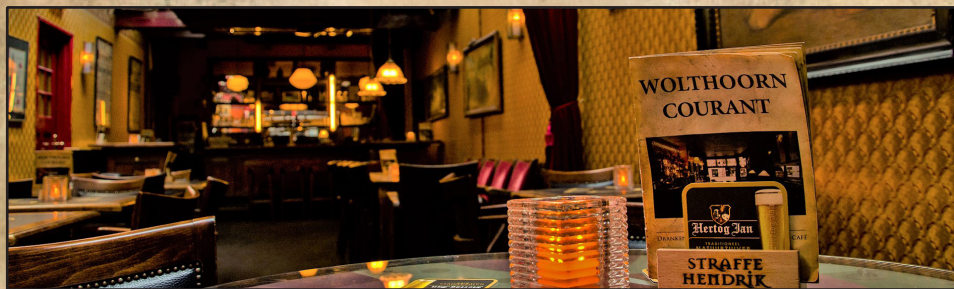
---

## *Scotch Whisky*

---

Glendronach 12 jaar Single Malt - Aberdeenshire (43,0%)	6,00
Lagavulin 16 jaar Single Malt – Isle of Islay (43,0%)	8,50
Laphroaig 10 jaar Single Malt – Isle of Islay (40,0%)	5,70
Talisker 10 jaar Single Malt – Isle of Skye (45,8%)	5,20
Auchentoshan 12 jaar Single Malt – Glasgow, Lowlands (40,0%)	4,80
Highland Park 12 jaar Single Malt – Kirkwall (40,0%)	5,40
Bowmore 12 jaar Single Malt – Bowmore Islay (40,0%)	5,40
Glenmorangie 10 jaar Single Malt – Ross-shire (40,0%)	5,00
The Glenlivet 15 jaar Single Malt – Banffshire (40,0%)	7,00
Oban 14 jaar Single Malt – Oban, Westcoast (43,0%)	7,00
Johnnie Walker Red Label Blend, Edinburgh (40,0%)	4,00
Johnnie Walker Black Label 12 jaar Blend, Edinburgh (40,0%)	5,00
Ardbeg Uigeadail Single Malt – Isle of Islay (54,2%)	8,50

# Achterlokaal



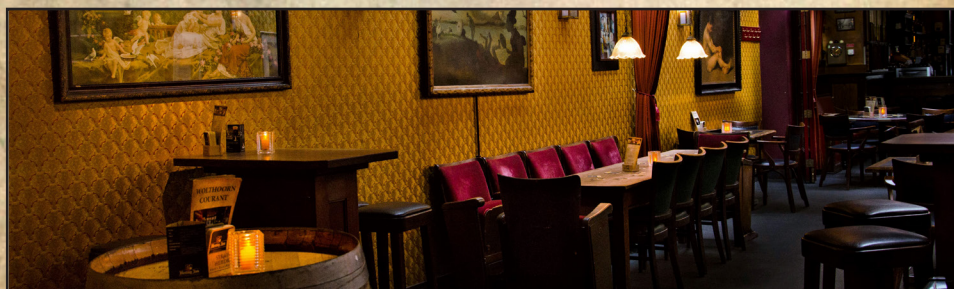
Verjaardag, afstuderen, jubileum of een andere reden om een borrel te geven?

Ons sfeervolle achterlokaal met eigen bar, kenmerkend door de klassieke Carré-stoelen, kunst en oude bioscoop posters is beschikbaar voor allerlei bijeenkomsten.

De zaal biedt verschillende tafels en zitjes (zowel hoog als laag) en heeft ruimte voor groepen tot 100 personen. Voor het kleinere gezelschap kunnen we de zaal halveren door de gordijnen te sluiten.

Daarnaast beschikt het lokaal over een geluidsinstallatie, beamer, piano en kan het worden afgesloten van de rest van het café door klassieke glas-inlood-deuren.

Verdere wensen? Bespreek dit gerust met onze kasteleins.



---

# Jan's puzzel

---

Maak onderstaand spreekwoord af door medeklinkers op de stippen te plaatsen.

. e . oe . . o . . . . ooi . . o . ee . . e . e . e . ,  
a . . . i . . o . . . o . . e . ie . .

---

## Cadeau tip

---

Verras vriend of familie met een Wolthoorn cadeaubon!

Vraag uw kastelein naar de mogelijkheden.



# WOLTHOORN & Co

---

Café Wolthoorn & Co  
Turftorenstraat 6, 9712 BP Groningen  
(050) 312 02 82 | [info@cafewolthoorn.nl](mailto:info@cafewolthoorn.nl)

Zondag t/m donderdag geopend vanaf 16.00 uur,  
vrijdag en zaterdag vanaf 15.00 uur

Voor meer informatie over onze agenda en evenementen,  
houd onze website en sociale media in de gaten:

[www.cafewolthoorn.nl](http://www.cafewolthoorn.nl)  
Facebook & Instagram: [@cafewolthoorn](https://www.facebook.com/cafewolthoorn)

---

*"Twee glazen jenever veranderen een man meer dan  
honderdduizenden jaren evolutie". - Midas Dekkers*

**Namens uw kasteleins, graag tot ziens!**