

MENU

Goed, gezond én
lekker helemaal
in balans



Puur

ONTDEKKEN, PROEVEN EN SMULLEN

HET GEHEIME INGREDIËNT: POSITIEVE ENERGIE

Zoals je als gast tot rust komt in onze thermen, kom ik als chef-kok helemaal tot mezelf in onze keuken. Hier ben ik op mijn best en vind ik mijn inspiratie, en dat is hét recept voor heerlijk eten. Of zoals wij het noemen: wellnessfood.

Koken is mij met de paplepel ingegoten. Mijn moeder en oma leerden me al wat goed, gezond én lekker is. Zoals producten van het seizoen en van dichtbij, pure ingrediënten en natuurlijke smaken. Je ziet en proeft het allemaal in ons menu.

Mijn favorieten? De dadar gulung met die pure, rijke smaak. Of de rendang van rundvlees, daar zit zoveel liefde in. Probeer het vooral, en proef de positieve energie die wij toevoegen in ál onze gerechten.

Eet smakelijk. En geniet.

Ian

Chef-kok

Tonijntataki

Allergieën?

Voedselallergieën komen vaak voor. Daar houden wij natuurlijk rekening mee in onze keuken. Want we willen dat je je bij ons goed voelt én goed blijft voelen. Onze foodspecialisten staan voor je klaar met goede én smaakvolle adviezen, speciaal voor jou. Een fijn idee!

VOORDAT JE GENIET VAN

goed, bewust en lekker

Een voorafje, in woorden. Om je te vertellen over ons goede, bewuste en lekkere eten en drinken. Of zoals wij het noemen: wellnessfood. Kies in alle rust waar je zin in hebt en lees tussendoor de verhalen achter onze gerechten en ingrediënten. Wel zo (h)eerlijk!

Je komt bij ons om te genieten. En omdat je weet dat onze wellness goed voor je is. Bewust genieten dus. Met deze menukaart vól wellnessfood maak je jouw dag nog bewuster. En lekkerder natuurlijk. In onze keuken en restaurant zijn goed, gezond én lekker helemaal in balans. Daar word je blij en ook nog eens fit van!

Wellnessfood, met liefde en aandacht

Onze chefs zijn specialisten in wellnessfood. Ze maken bewuste en verantwoorde keuzes. Eerlijk, puur en lokaal staan bovenaan hun boodschappenlijstje. En een goede smaak, dat spreekt voor zich. Alle producten en ingrediënten worden met liefde en aandacht uitgekozen. Het is pas goed genoeg voor jou wanneer het voor ons goed voelt.

We weten precies waar alle ingrediënten vandaan komen: van heel dichtbij. Wat we inkopen komt als het even kan rechtstreeks van de kweker of boer in de buurt. Wat je eet komt soms letterlijk van één of twee weilanden verderop.

Lekker puur, van de oorsprong

Onze chefs kiezen niet zomaar wat als ze op pad gaan. Ze selecteren met oog voor wat goed is voor de wereld én voor jou: biologisch en vrij van kunstmatige en chemische middelen. Ook bij het bereiden van jouw gerecht of snack kiezen we voor lekker puur. Minder zoet en minder vet waar het kan, geen onnatuurlijke toevoegingen als het niet nodig is. Blader met een goed gevoel en met lekkere trek door dit menumagazine. Kies waar je blij van wordt, want ons wellnessfood is óók happyfood. Van friszoete smoothie tot heerlijke broodjes, van frisse salade tot bavette om van te smullen. Ons wellnessfood. Oh, en neem je tijd. Die heb je vandaag.

Eet smakelijk en geniet!

Verwendag

Groente smoothie

BOMVOL KLEUR & KRACHT

Fris fruit, gezonde groenten en een flinke scheut liefde. Dat zijn de ingrediënten van onze huisgemaakte smoothies. Natuurlijk zitten ze bomvol mineralen, vezels, enzymen en antioxidanten. En vitamines, die ook. Je spijsvertering, je botten, je hart... Eigenlijk is je hele lijf je dankbaar wanneer je een smoothie drinkt. Heel goed voor je dus. Zéker tijdens een dagje wellness.

Liever
lactosevrij?
Havermelk
+ 1

KOFFIE

Café crème
Cappuccino
Espresso
Dubbele espresso
Latte macchiato
Koffie verkeerd

Chai Latte
Dirty Chai
Flavoured Macchiato
Warme chocolademelk
Vegan chocolademelk

IJSKOFFIE

AFFOGATO
Italiaanse koffiespecialiteit van
vanille-ijs en verse espresso

ICED LATTE
Verse espresso, ijsblokjes en melk

GEBAK & CHOCOLADE

Bonbons
Appelgebak
Hazelino (*glutenvrij*)
Lemon Pie
Worteltaart van Rose & Vanilla
(*vegan & glutenvrij*)

SAPPEN & SMOOTHIE'S

Power Granate
Aardbei, appel, granaatappel en
zwarte bes

Detox
Aardbei, banaan en biologische
volle yoghurt

Vitamine boost
Spinazie, avocado, amandel, kokos
en kaneel

Seizoenssmoothie
(*vraag naar de wisselende smaken*)

Verse geperste sinaasappelsap

Grapefruit sap

Wellness sap
Vers geperste sinaasappelsap met
yoghurt

THEE

VERSE MUNT THEE
VERSE GEMBER THEE

SAUNA GROG
Heerlijke kruidige warme drank op
basis van een siroop van sinaasappel,
citroen en kruiden

SENZA TEA (*losse thee*)
Verkrijgbaar in de smaken: Earl Grey
Blue Flower, Forest Happiness, Sencha
Sensation, Green Jasmine BIO, African
Rooibos BIO, Wisselende smaak van
het seizoen

WATER

TAFELWATER 0,7l
Plat of bruisend van Made Blue. Voor elke fles tafelwater die wij serveren
doneert Thermen Resorts 700ml schoon drinkwater aan Made blue

Huisgemaakte
Ice-tea

Gezond en lekker

FRISDRANKEN

FRISDRANKEN

Pepsi Cola, Lipton Ice Tea Sparkling, Royal Club Cassis, Royal Club Appelsap

RUSSELL & CO

Botanical Rose Lemonade met een vleugje Rose, **Sicilian Lemonade** met de smaak van limoen en komkommer óf **Spiced Orange Lemonade** met tonen van kurkuma en gember

DOUBLE DUTCH

Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Pink Grapefruit of Double Lemon

KOMBUCHA

Ginger & Lemon

KOKOSWATER

Verkoelend en hydraterend kokoswater

WELLNESS LEMONADES VAN AGROPOSTA (BIO)

Agroposta siropen zijn op 100% natuurlijke basis, gemaakt van planten, kruiden en vers fruit. Allemaal met de hand geplukt. Goed, gezond én heerlijk verfrissend! In de smaken **lavendel**, **framboos** of **vlierbloesem**

HUISGEMAAKTE ICE-TEA

Wisselende smaak van het seizoen

SAUNATIC

Verfrissende drank op basis van een siroop van sinaasappel, citroen en kruiden

FRUIT

Vers fruit

Vers fruit met yoghurt

Vers fruit met vanille-ijs en slagroom

Vers fruit met sorbetijs

Vers fruit met yoghurt en granola

Fruit bowl

Griekse yoghurt, chiazaad, superfruitmix, rood fruit en banaan

MOCKTAILS

WINTER SPECIAL

Alcoholvrije amaretto, Liefmans 0.0 en cranberrysap

VIRGIN PASSION MARTINI

Passievrucht met een vleugje vanille

COCKTAILS

WELLNESS GIN-TONIC

Gin-tonic met Double Dutch Tonic en onze eigen gedestilleerde Wellness Gin. Naast onze aandacht én passie ervaar je tonen van botanische kruiden. Een prikkeling van de zintuigen *(ook alcoholvrij mogelijk)*



BEEFEATER PINK GIN-TONIC

Beefeater Pink Gin, Double Dutch Tonic en rood fruit

PASSION MARTINI

Passievrucht, vodka en een vleugje vanille

WINTERSE APEROL

Aperol, cranberry, cava en bruiswater

PUMPKIN SPICE PUNCH

Ginger ale, Licor 43, pumpkin spice *(ook alcoholvrij mogelijk)*

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Tia Maria, vodka en vanille

WITTE WIJNEN

Farina Bianco | Veneto, Italië |

Blend van Garganega en Trebbiano. Zacht en sappig met aroma's van fris wit fruit en ananas

Pinot Grigio, Farina | Veneto, Italië |

Prachtige pure Pinot Grigio. Deze Farina wijn heeft een licht aromatisch bouquet van peer en ananas, met een florale toets. Mooie droge, zachte structuur en verfrissende smaak

Verdejo, Ramon Bilbao | Rueda, Spanje |

Authentieke geuren van de Verdejo druif. Tropische aroma's en een aangenaam bittertje op de achtergrond

Sauvignon Blanc, Laurent Miquel Père et Fils

| Languedoc, Frankrijk |

Zuivere Sauvignon Blanc met aroma's van wit fruit en hints van witte bloesem; een heerlijke frisse wijn

Chardonnay, Salentein Barrel Selection

| Mendoza, Argentinië |

Een zeer elegante, zachte en romige wijn. Smaken van citrus en witte perzik gemixt met minerale tonen

BUBBELS

Clos Amador Cava Brut | Reserve, Spanje |

Een fruitige en frisse Cava met aroma's van citrusfruit, groene appel en een vleugje gerijpt wit fruit zoals perzik

Champagne Brut, Nicolas Feuillatte

| Champagne, Frankrijk |

De combinatie van Pinot Noir, Meunier en Chardonnay is licht, fris en fruitig. Kortom: een feestelijke champagne om van te genieten op elk moment!

ROSE

Laurent Miquel, Cazal Viel | Languedoc, Frankrijk |

Een levendig bouquet, fris met de aroma's van kleine rode vruchten en wilde bloemen. Droog maar met een zekere vettigheid en rondeur

La vie en Rose, Château Roubine BIO

| Provence, Frankrijk |

Ronde smaak met hints van venkel/anis en snoepzuurtjes. Typische Provençaalse kruidigheid vanwege de blend met 60% tibooren. Mooie zuurgraad en lange verfrissende afdronk

ONZE KELDERSCHATTEN

Heb je zin in een bijzondere wijn? Vraag een van onze medewerkers dan naar onze kelderschatten. Ze vertellen je graag alles over de mooie wijnen die daar opgeborgen liggen.

RODE WIJN

Farina Rosso | Veneto, Italië |

Zó soepel en sappig, om vrolijk van te worden. Het fruit viert hoogtijdagen in deze prachtige Italiaanse rode wijn van Farina

Spätburgunder, Ellermann-Spiegel | Pfalz, Duitsland |

Helder kersenrood van kleur, met typische Pinot Noir/Spätburgunder-aroma's. Een verfijnde kruidigheid en rijke tonen van bosfruit en kersen zorgen voor een sappige, rijpe smaak met een aangenaam zoetje

Primitivo, Epicuro | Puglia, Italië |

Vol met specerijen, vanille en rijp fruit. Geniet van een krachtige en rijke primitivo

Rioja Crianza, Ramon Bilbao | Tempranillo, Spanje |

Een complexe, dieprode wijn met aroma's van zwart fruit, pruimen, sandelhout en hints van balsemiek, kokosnoot en drop. De smaak is zwoel en vol met rijpe tannine

Malbec, Salentein Barrel Selection

| Mendoza, Argentinië |

De Malbec druif is de trots van Argentinië. Salentein Reserve Malbec is dan ook typisch Argentijns: intens en smaakvol! Met de aangename aroma's van rijpe pruimen, cacao en een hint van vanille



BIER

VAN HET VAT

Grolsch Graafglas 0,25l

Grolsch Master 0,5l

Grolsch Weizen 0,3l

Grolsch Weizen 0,5l

Onderste boven, Hangende Harry IPA

Onderste boven, Disco Daisy Blond

Texels Skuumkoppe 0,3l

Wisseltap

UIT DE FLES

Brouwerij Jopen, Hop zij met ons (glutenvrij)

Liefmans 3,8%

Grimbergen Dubbel

Grimbergen Tripel


ALCOHOLVRIJ

Grolsch Weizen 0.0

Grolsch 0.0

Grolsch Radler 0.0

Texels Skuumkoppe 0.0



Prosciutto di Parma

BIJGERECHTEN

Frites met mayonaise
Frites met truffelmayonaise
Side salad
Warme groenten

Je kunt onze bijgerechten niet los bestellen en ook niet in combinatie met onze borrelsnacks

Vers

KNISPEREND

BROODJES

TOT 17.00 UUR

Liever
glutenvrij?
Glutenvrij brood

BROODJE MAARSSSEN

Gerookte zalm, tonijnsalade, ingelegde rode ui, radijs, cornichons, kappertjes en kruidenroomkaas

TWEE DRAADJESVLEES CROQUETTEN VAN HOLTkamp

TWEE GROENTEKROKETTEN VAN CHEF THOR (vegan)

CAMBOZOLA (vegetarisch)

Duitse Cambozola (milde blauwe kaas) met stoofpeer, walnoot en coulis van geconfijte gember

PROSCIUTTO DI PARMA

Parmaham, pesto, Sud'n Sol tomaat, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

GEGRILDE GROENTE (vegan)

Zoete aardappel, paprika, courgette, ui en bietenhummus

Keuken is dagelijks geopend van 11.30 - 21.00 uur, op vrijdag en zaterdag tot 21.30 uur

Restaurant/bar is dagelijks geopend van 09.30 - 22.30 uur

SALADES

OSSENHAASPUNTJES

Rode kool salade, wortel, komkommer, taugé, oosterse pinda's en Koreaanse barbecuesaus
Wijntip: Malbec, Salentein Barrel Selection | Mendoza, Argentinië |

FALAFEL (vegan)

Kikkererwt, maïs, zoetzure wortel, bietjes, bietenhummus en geroosterde pompoenpitten
Wijntip: Rioja Crianza, Ramon Bilbao | Temperanillo, Spanje |

GEITENKAAS (vegetarisch)

Gegratineerde geitenkaas met gebakken champignons, Sud'n Sol-tomaatjes en balsamicosirop
Wijntip: Sauvignon Blanc, Laurent Miquel | Languedoc, Frankrijk |

TONIJNTATAKI

Edamamebonen, gele bloemkool, gekookt soja-ei, lotuswortel en een geroosterde sesamdressing
Wijntip: Sauvignon Blanc, Laurent Miquel | Languedoc, Frankrijk |

Onze salades worden geserveerd met brood. Meer zin in verse frites? Dat kan! (meerprijs +3,50)

Heb je een salade of saté in jouw arrangement? Tegen betaling van een supplement kun je ook kiezen voor een hoofdgerecht.

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE CHEF

Vraag de gastheer/-vrouw naar de soep van de chef

KONINGZWAM (vegetarisch)

Gebakken koningszwam met miso marinade

Wijntip: Spätburgunder, Ellermann-Spiegel | Pfalz, Duitsland |

CARPACCIO

Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, kappertjes en truffelmayonaise

Wijntip: Primitivo, Epicuro | Puglia, Italië |

STEAK TARTAAR

Steak tartaar op oosterse wijze bereid

Wijntip: Spätburgunder, Ellermann-Spiegel | Pfalz, Duitsland |



Smaakmakende verrassingen

Entrecote

HOOFDGERECHTEN

SATE VAN KIPPENDIJEN

Sate van kippendijen met atjar, gefrituurde ui, satésaus, sriracha-mayonaise, knoflookkroepoek, frites en mayonaise

Wijntip: Spätburgunder, Ellermann-Spiegel | *Pfalz, Duitsland* |

TEMPEH SATE (vegan)

Sate van tempeh met atjar, gefruite ui, satésaus, ketjap manis, knoflookkroepoek, frites en vegan mayonaise

Wijntip: Chardonnay, Salentein Barrel Selection | *Mendoza, Argentinië* |

VEGAN BURGER (vegan)

Huisgemaakte vegan burger van kikkererwten, zwarte bonen en rode biet met zoetzure rode ui, ijsbergsla, relish van paprika, papaya, ananas, frites en vegan mayonaise

Wijntip: Rioja Crianza, Ramon Bilbao | *Tempranillo, Spanje* |

POKEBOWL

Pokebowl met tonijn en zalm in sojasaus gemarineerd, sushirijst, komkommer, avocado, edamame, zoetzure wortel, wasabioten, wakame, soja en wasabimayonaise

Wijntip: Verdejo, Ramon Bilbao | *Rueda, Spanje* |

TRUFFELRISOTTO (vegetarisch)

Truffelrisotto met burrata, Parmezaanse kaas en rucola

Wijntip: Spätburgunder, Ellermann-Spiegel | *Pfalz, Duitsland* |

RENDANG

Rendang van rundvlees geserveerd met rijst, sambal goreng boontjes, knoflookkroepoek, sambal goreng kentan en atjar van komkommer en rode ui

Wijntip: Primitivo, Epicuro | *Puglia, Italië* |

KABELJAUW

Kabeljauw met wortelcrème, aardappelgratin en Hollandaise saus

Wijntip: Sauvignon Blanc, Laurent Miquel | *Languedoc, Frankrijk* |

ENTRECOTE

Entrecote met groene pepersaus, seizoensgroenten, frites en mayonaise

Wijntip: Malbec, Salentein Barrel Selection | *Mendoza, Argentinië* |

Brownie



O zo lekker...

NAGERECHTEN

DADAR GULUNG

Pandanflesje gevuld met kokos en Javaanse suiker geserveerd met kokos-mochi ijs

BROWNIE

Brownie met marsepein , frambozenijs en speculaassaus

DAME BLANCHE

Dame blanche van chocolade ijs, stracciatella ijs, witte chocolade ijs, pindakrokant, chocoladesaus en slagroom

KAASPLANKJE

Kaasplankje met vijf Hollandse kazen, vijgencompote, walnoten en toast van notenbrood

Snacks

VERANTWOORD EN LEKKER

BORRELMIX (vegetarisch)

Mix van noten en geroosterde bonen

OLIJVEN (vegan)

BROODPLANKJE (vegetarisch)

Biologisch brood, tapenade, aioli en zeezoutboter

OOSTERSE SNACKS (vegan)

3 loempia's, 3 'moneybags' en 3 samosa's met chillisaus

TORTILLA CHIPS UIT DE OVEN (vegetarisch)

Gesmolten kaas, guacamole, tomatensalsa en crème fraîche

YAKITORI KIPSPIESJES (5 stuks)

DRAADJESVLEES BITTERBALLEN

VAN HOLTkamp (6 stuks)

GEPANEERDE GARNALEN (6 stuks)

KAASTENGELS (6 stuks) (vegetarisch)

VEGAN BITTERBALLEN VAN KAS & CAS (6 stuks)

GROENTETUINTJE (vegan)

Diverse rauwe groenten, hummus en Viking brood

GEMENGD WARM BITTERGARNITUUR (9 stuks)

Bitterballen, kaastengels en gepaneerde garnalen

KAASPLANKJE VAN 5 HOLLANDSE KAZEN (vegetarisch)

Met een toast van notenbrood



Vegan
bitterballen

Oosterse snacks

