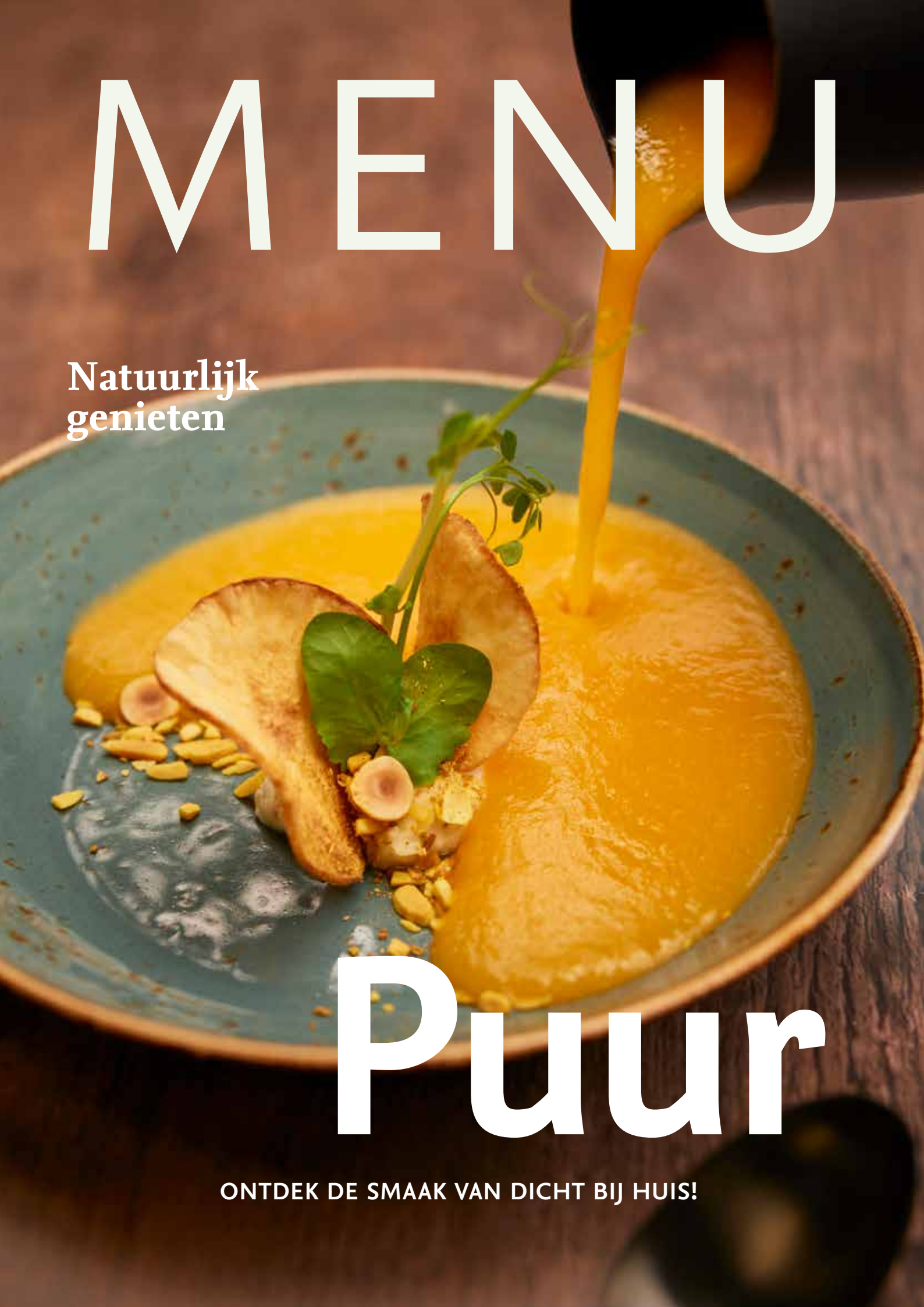


MENU

Natuurlijk genieten

Puur

ONTDEK DE SMAAK VAN DICHT BIJ HUIS!

PUUR NATUUR ÉN LOKAAL

Mijn passie is puur, bewust, eerlijk en bovenal lekker eten. Met aandacht voor wat er op je bord ligt, voor de herkomst van de ingrediënten en aandacht voor jezelf en elkaar. Ik ben van mening dat als je de tijd neemt om samen te lunchen of te dineren, dat je meer geniet. En genieten, dat doe je met ál je zintuigen, of zoals we het achter de schermen in de keuken weleens zeggen: 'lekker eten streelt je tong, maar het oog wil ook wat.'

Samen met mijn keukenteam ben ik daarom voortdurend opzoek naar de beste, lekkerste én mooiste combinaties. Alle ingrediënten willen we samen zien, voelen, ruiken en proeven. Want koken is óók plezier hebben. Samen, met passie en met ons hart. Plezier in koken is de basis en mag in mijn keuken dan ook nooit ontbreken!

We selecteren onze producten heel bewust van duurzame keurmerken, lokale leveranciers en ingrediënten van Nederlandse bodem, van het seizoen. De producten zijn verser, voller van smaak én we hoeven onze producten niet van de andere kant van de wereld te halen. Zo verkleinen we samen onze ecologische footprint. Wel zo fijn en bewust!

Het belangrijkste in mijn werk als chef-kok vind ik het om mijn gasten te verrassen én bewust te maken van wat zij eten. Dát stukje bewustwording geef ik graag mee aan zowel mijn keukenteam als aan jou, als gast. De kaart is dan ook geïnspireerd op verse, natuurlijke en eerlijke producten van het land. Toegankelijke gerechten met een herkenbare smaak.

Het draait allemaal om evenwicht, de juiste balans vinden. Vandaag ga ik jou verrassen met de smaken van mijn authentieke, pure gerechten. Verzorg je innerlijke mens goed en je zult stralen!

Robert Bos
Chef-kok Thermen Soesterberg

Allergieën?
Voedselallergieën komen vaak voor. Daar houden wij natuurlijk rekening mee in onze keukens. 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!

Dicht bij

DE OORSPRONG

De heerlijke, authentieke en rijke smaak van onze prachtige omgeving; waar de vruchtbare bodem zorgt voor overheerlijk fruit en waar de planten niet worden gestoord in hun groei. Hier, hartje Nederland en op de groene grens van de Utrechtse Heuvelrug, gaat het om ervaren én beleven. Ontdek de natuur op z'n puurst in ons restaurant. Pure verwennerij: smullen van verse en biologische producten en proeven van het goede leven.

Onze omgeving vormt de basis van alle producten die we in ons restaurant gebruiken. Wat we hier voelen, zien, proeven en ervaren, voedt wat we doen. Zuiver waar het kan, dát is onze filosofie. Bewust met respect voor mens, dier en natuur. Verantwoord, omdat we graag een bijdrage leveren aan jouw gezonde levensstijl. Onze chefs gaan je verrassen, dat is zeker. Met (lokale) streekproducten uit de Hollandse keuken. Goed, gezond én bereid met liefde!

(H)eerlijk lokaal
Eerlijk is heerlijk. Daarvan zijn we overtuigd. We willen ook zeker weten dat wat er op jouw bord ligt puur, goed én lekker is. Dus zoeken we de oorsprong zelf op. We gaan letterlijk op pad; de hort op. Onze zuivel komt van boeren die elke dag met liefde werken aan het verbeteren van het dierenwelzijn. Ons rundvlees komt uit onze achtertuin: de Utrechtse Heuvelrug en onze groenten halen we uit de Betuwe. En onze Gin? Die heeft ons horecateam zelf gestookt. Wat niet uit de buurt komt, zoals koffiebonen, rijst en bepaalde vissoorten halen we van verder, maar we weten altijd van wie het komt én hoe de leverancier werkt.

"Het draait allemaal om evenwicht en balans in voeding. Verzorg je innerlijke mens goed, en je zult stralen!"

Chef-kok Robert Bos

Alleen het beste dat we in huis hebben
In onze keuken werken we graag met de producten die het seizoen ons te bieden heeft, er is immers niets smaakvoller dan de pure smaak van verse producten. Met deze producten creëren we steeds nieuwe en verrassende gerechten voor op ons menu. Voor onze gasten. Voor jou dus. En hebben we een voedseloverschot uit het vorige seizoen? Dan toveren onze chefs dit in het volgende seizoen om tot een heerlijk gerecht! Dát vinden we niet alleen lekker, maar ook belangrijk om te doen. Samen de wereld een stukje mooier maken; positieve energie doorgeven aan de wereld om ons heen.

Gezond én goed voor jou...
Onze chefs kiezen natuurlijk niet zomaar wat als ze op pad gaan. In onze keuken zijn goed, gezond én lekker helemaal in balans. Blader met een goed gevoel en lekkere trek door onze menukaart. Kies waar je blij van wordt en;

Eet goed, eet smakelijk!

Vers

Krakend vers brood

Brood is elke dag weer bijzonder. En voedzaam, dat ook. Ons brood zéker, want het is gemaakt van natuurlijke ingrediënten en zit bomvol vezels, zaden, mineralen en vitaminen. En is vooral met heel veel liefde en passie gemaakt door familie bakker van Eekeren. En extra fijn: het grootste deel van het graan dat gebruikt wordt komt van een eigen graanveld, hier gewoon uit de regio.

BROODJES
11.00 TOT 16.00 UUR

Liever glutenvrij? Glutenvrij brood + 1.75

BROODJE SOESTERBERG 17
Zuurdesembrood van rogge met zonnebloempitten belegd met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, aioli, tomaat, rode ui en kruidensalade
Wijntip: Chardonnay | *Australië* |

OESTERZWAMSHOARMA 16 *(vegan)*
Naanbrood met oesterzwamshoarma, knolselderij, kokos-raita, rode kool en dukkah
Wijntip: Pinot Grigio | *Epicuro, Italië* |

CLUB SANDWICH 18
Geroosterd maïsbrood belegd met gerookte kipfilet rollade, eiersalade, tomaat, kropsla en bacon. Geserveerd met friet en mayonaise
Wijntip: Pinot Grigio | *Epicuro, Italië* |

TIP!

CARPACCIO 19
Zuurdesembrood belegd met carpaccio, groene pesto mayonaise, Parmezaanse kaas, rucola, pittenmix en bieslook
Wijntip: Primitivo, Epicuro | *Puglia, Italië* |

GEITENKAAS 15 *(vegetarisch)*
Naanbrood belegd met gebrande geitenkaas, gekarameliseerde ui, vijgen, groene appel en rucola
Wijntip: Sauvignon Blanc | *Le Bonheur, Zuid-Afrika* |

VITELLO TONNATO 18
Focaccia belegd met biologisch kalfsmuis, tonijnsalade, rucola, kappertjes en basilicummayonaise
Wijntip: Pinot Grigio | *Epicuro, Italië* |

BLACK ANGUS BURGER 24
Burger van biologisch Black Angus-rundvlees met pulled beef, augurk, rode-uienpickle, ijsbergsla en chipotlesaus. Geserveerd met friet en mayonaise
Wijntip: Malbec | *Mendoza, Argentinië* |

VEGANBURGER 23 *(veganistisch)*
Een plantaardige burger op bierbostelbrood met ijsbergsla, rode-uienpickle, tomatensalsa en guacamole. Geserveerd met verse friet en vegan mayonaise
Wijntip: Grüner Veltliner | *Kamptal, Oostenrijk* |

UITSMIJTER 16
Een uitsmijter van drie eieren met keuze uit ham/kaas óf oude kaas/rosbief *(kan vegetarisch)*

MAALTIJDSALADES
11.00 TOT 21.00 UUR

WELLNESS SALADE 18 *(vegan)*
Salade met geroosterde oerwortels en pastinaak met gemarineerde kikkererwten, dadels, zonnebloempitten en tahinidressing
Wijntip: Grüner Veltliner | *Kamptal, Oostenrijk* |

LINZEN SALADE 20
Salade met linzen, Bleu d'Auvergne, avocado, cherrytomaatjes, rode ui, rucola, truffelaardappelchips en granaatappeldressing
Wijntip: Grüner Veltliner | *Kamptal, Oostenrijk* |

GEITENKAAS 20 *(vegetarisch)*
Salade met gekarameliseerde geitenkaas, pompoen, walnoot, rode biet, kweepeercompote en balsamicodressing
Wijntip: Sauvignon Blanc | *Le Bonheur, Zuid-Afrika* |

ZALM 20.5
Langzaam gegaarde zalm met mesclunsalade, spinazie, venkel, rode ui, radijs, mierikwortelcrème en gefrituurde kappertjes
Wijntip: Viognier | *Laurent Miquel, Frankrijk* |

Onze salades worden geserveerd met een broodje en kruidenboter

SOEPEN 11.00 TOT 21.00 UUR

POMODORISOEP 9
Pomodorisoep met courgette en basilicum

POMPOENSOEP 9
Pompoensoep met dukkah, citrusolie en cassavechips

Onze soepen worden geserveerd met een broodje en kruidenboter

Allergieën? Geef het aan ons door, wij helpen graag.

Natuurlijk genieten

Wild duo

"Door het eten van pure, natuurlijke en lokale producten waar een gedachte achter zit én bewust mee wordt omgegaan, zorgen we samen voor onze wereld"

Chef-kok Robert Bos

VOORGERECHTEN

11.00 UUR TOT 21.00 UUR

FOREL 14
Rilette van gerookte forel met rode bietentartaar, limoenmayonaise en krokante saffraankroepoek
Wijntip: Viognier | *Laurent Miquel, Frankrijk* |

CARPACCIO 17
Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola, pittenmix en bieslook
Wijntip: Primitivo, Epicuro | *Puglia, Italië* |

PADDENSTOELEN EN TOAST 13
Getoast briochebrood met gebakken paddenstoelen, gepocheerd scharrelei en saus van eekhoorntjesbrood
Wijntip: Pinot Noir | *Mendoza, Argentinië* |

BIOLOGISCH BREEKBROOD 7
Breekbrood met pompoenpitten, geserveerd met aioli en Italiaanse kruidenboter

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise 6
Gemengde salade 5
Loaded fries 9
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en bosui

Duurzaam & gezond: ons bierbostelbrood
Bier en brood lijkt misschien niet de meest ideale combinatie, maar het tegendeel is bewezen: bierbostel. Dit is een zeer eiwitrijk graanproduct dat overblijft tijdens de bierproductie. Hierdoor krijgt brood een vollere structuur en een intense smaak. En... het is koolhydraatarm met minder suikers; duurzaam én gezond dus. Wist je dat... onze bierbostel buns voor de (vegan)burgers gemaakt worden met de bierbostel van stadsbrouwerij Oudaen in Utrecht?

HOOFDGERECHTEN

12.00 TOT 21.00 UUR

WILD DUO 28
Veluwse wildstoof met een worstje van wildzwijn. Geserveerd met knolselderij-mousseline, witlof, pastinaak en kastanjechampignons
Wijntip: Bardolino Rosso, Farina | *Veneto, Italië* |

TIP!

BLACK ANGUS BURGER 24
Burger van biologisch Black Angus-rundvlees met pulled beef, augurk, rode-uienpickle, ijsbergsla en chipotlesaus. Geserveerd met friet en mayonaise
Wijntip: Malbec | *Mendoza, Argentinië* |

VEGANBURGER 23 *(veganistisch)*
Een plantaardige burger op bierbostelbrood met ijsbergsla, rode-uienpickle, tomatensalsa en guacamole. Geserveerd met verse friet en vegan mayonaise
Wijntip: Grüner Veltliner | *Kamptal, Oostenrijk* |

KIPSATE 24
Saté van scharrelkip met sajoerboontjes, grove pindasaus, frisse komkommersalade en cassave. Geserveerd met basmatirijst
Wijntip: Viognier | *Laurent Miquel, Frankrijk* |

ZEEBAARS 27
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met groene asperge, venkelsalade, vadouvansaus en een taartje van Roseval-aardappel
Wijntip: Viognier | *Laurent Miquel, Frankrijk* |

GROENTENCURRY 23 *(vegetarisch)*
Romige curry van bloemkool, bospeen, haricots verts, champignons, cashewnoten en kokos. Geserveerd met basmatirijst
Wijntip: Viognier | *Laurent Miquel, Frankrijk* |

Allergieën? Geef het aan ons door, wij helpen graag.

Chocolade fudge

Fris, fruitig en ó zo lekker...
Vrijwel alles wat je bij ons eet bereiden we zelf. Dat is immers het lekkerst. Soms, heel soms, blijkt dat tóch anders te zijn... Zoals bij zuivel en ijs. We vonden makers die er ware meesters in zijn. En dat gewoon in onze regio. De puurste zuivel en het lekkerste ijs, gewoon van dichtbij. Genieten en smullen!

Genieten

TUSSEN HET GENIETEN DOOR

DESSERTS 11.00 TOT 21.30 UUR

YOGHURT BOWL 10
Biologische yoghurt met bramencompote, pecannoten, granola met maple siroop en gojibessen

WENTELTEEFJE 11
Gebakken briochebrood met gekarameliseerde appel, kaneelroomijs en een saus van warme specerijen

CHOCOLADE FUDGE 11
Pure chocoladefudge met bosvruchtensorbet, gesuikerde hazelnoten en verse bosbessen

VANILLE EN CHOCOLADE 11
Vanilleroomijs met krokante amandelen, slagroom en chocoladesaus

HOLLANDS KAASPLANKJE 17
Vijf Hollandse kazen uit de regio met appelstroop, compote, nootjes, druiven en vijgenbrood

Allergieën? Geef het aan ons door, wij helpen graag.

Snacks

VERANTWOORD EN LEKKER

SNACKS

12.00 TOT 21.00 UUR (VRIJDAG EN ZATERDAG VAN 12.00 TOT 22.00 UUR)

BITTERBALLEN *6 stuks* 8.5 *12 stuks* 15
Biologische bitterballen met pittige mosterd

GEMARINEERDE OLIJVEN 9 *(vegetarisch)*

OOSTERSE SAMOSA'S *12 stuks* 9 *(vegetarisch)*
Groentesamosa's geserveerd met een oosterse, pikante dipsaus

RENDANG KROKETJES *6 stuks* 10
Mini rendangkroketjes met truffelmayonaise

LOADED BLOEMKOOL 10 *(vegan)*
Krokante bloemkool met mangodip, bosui, sesam en barbecuesaus

KAASBITTERBALLEN *6 stuks* 10 *(vegetarisch)*
Bitterballen gevuld met een vulling van Old Amsterdam-kaas, geserveerd met een mosterd-dilledip

CRISPY CHICKEN BITES *6 stuks* 12
Krokante kipstukjes met sesammayonaise

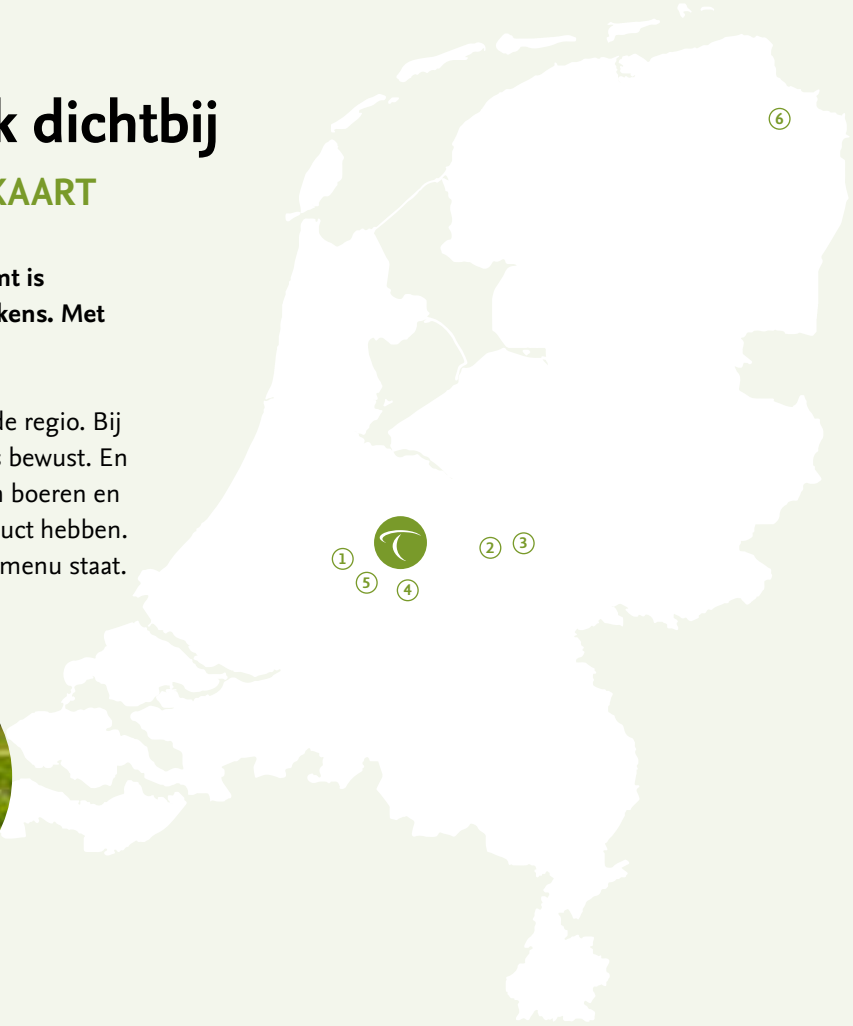
BIOLOGISCH BREEKBROOD 7
Breekbrood met pompoenpitten, geserveerd met aioli en Italiaanse kruidenboter

Lekker lokaal, heerlijk dichtbij

ONZE LEVERANCIERS OP DE KAART

Wat van ver komt is lekker, wat van dichtbij komt is lekkerder. We roepen het wel eens in onze keukens. Met een knipoog natuurlijk. Hoewel...

De meeste van onze ingrediënten halen we uit de regio. Bij eerlijke leveranciers, gewoon om de hoek. Dat is bewust. En duurzaam bovendien. We kennen de kwekers en boeren en weten hoeveel passie en liefde zij voor hun product hebben. En dat proef je terug in al het goeds dat op ons menu staat.



1 Bakker van Eekeren

Familie van Eekeren opende de deuren in 1879 en was hiermee de eerste warme bakker in Sterrenwijk te Utrecht. Tot op heden wordt het brood van van Eekeren nog steeds met veel liefde, creativiteit en aandacht gebakken voor iedereen die van écht brood houdt. Het familiegevoel blijft daarbij behouden en wordt doorgegeven van generatie op generatie. Bakker van Eekeren heeft zelfs een eigen graanveld waarmee de oorsprong van de grondstoffen en duurzaamheid vanzelfsprekend is. Goed én lekker brood dus.

2 Imkerij de Werkbij

Mensen en bijen horen bij elkaar. Vanuit dat gedachtengoed zijn Kees en Jannitha Verrips in 2009 gestart met hun eigen Imkerij. Inmiddels uitgegroeid tot dé leverancier van duurzame (en vooral lekkere!) honing. En inmiddels een professioneel bedrijf met een echte voorbeeldfunctie voor het creëren van arbeidsplekken voor sociaal zwakkeren met een afstand tot de arbeidsmarkt.

3 Farm Fields

Exclusief, smaakvol en biologisch. Het kalfsvlees van Farm Fields is helemaal naar onze smaak. Daarom staat het op het menu in Thermen Soesterberg (en ook bij onze Thermen Resorts zusjes).

4 Bijzondere Taartenfabriek

Onze heerlijke taarten worden gemaakt door bijzondere mensen. Bij zorgbakkerij de Bijzondere Taartenfabriek krijgen psychisch kwetsbare mensen de kans om op een laagdrempelige en positieve manier werkervaring op te doen door het bakken van de lekkerste taarten.

5 De Clique

Wij blazen onze restjes weer nieuw leven in samen met De Clique. Onze sinaasappelschillen, koffiedik en etensresten worden door De Clique opgehaald en hergebruikt als voedingsbodem voor nieuwe en lekkere producten. Zo dragen we bij aan een duurzame en circulaire horeca.

6 Segafredo

Bij ons geniet je van Segafredo Impronte. Deze Italiaanse premium blend bestaat uit Arabica en Robusta bonen die in de lokale branderij in Groningen worden gebrand. Impronte, wat 'voetafdruk' betekent, weerspiegelt de inzet van Segafredo voor duurzaamheid: biologisch, Rainforest Alliance gecertificeerd en verpakt in recyclebaar materiaal. Met elke kop koffie steun je de Fondazione Zanetti Onlus, wat het een verantwoorde keuze maakt voor de milieubewuste koffieliefhebber.