

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 op zoek 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 bij ons goed voelt én goed blijft voelen. Onze foodspecialisten staan voor je klaar met goede én smakvolle 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!

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

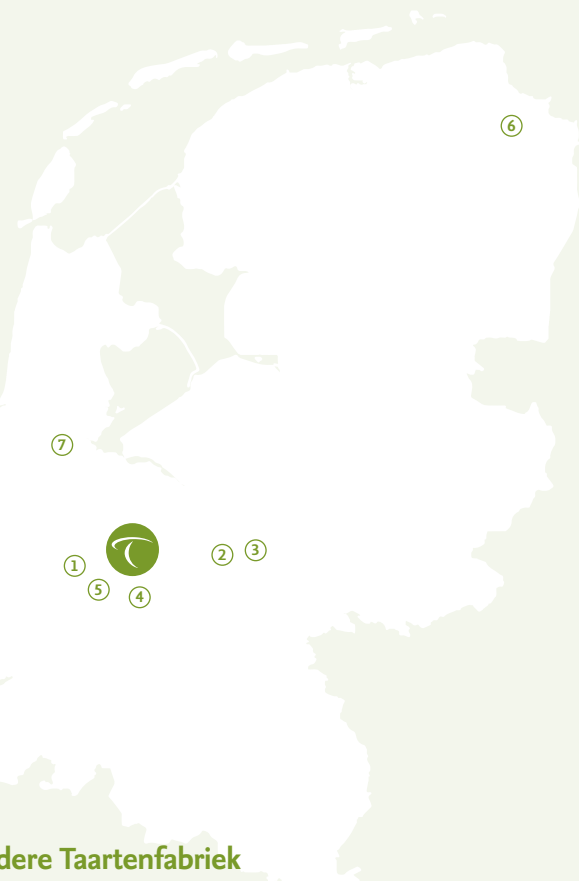
Wij blazen onze restjes weer nieuw leven in samen met De Clique. Onze sinaasappelschillen, koffiedik en etensresten worden door De Clique opgehaald en hergebruikt als voedingsbodem voor nieuwe en lekkere producten. Zo dragen we bij aan een duurzame en circulaire horeca.

6 Segafredo

Geniet van Segafredo Impronte, een premium Italiaanse blend van Arabica en Robusta bonen, lokaal gebrand in Groningen. De naam Impronte (voetafdruk) staat voor hun sterke duurzaamheidsfocus: de koffie is 100% biologisch, Rainforest Alliance gecertificeerd en verpakt in recyclebaar materiaal. Elke kop is een verantwoorde keuze die bovendien de Fondazione Zanetti Onlus steunt.

7 Senza Tea

Niet zomaar een kopje thee, maar een bewuste keuze voor smaak en impact. Senza (Italiaans voor 'zonder') levert premium losse thee, wat overbodig verpakkingsafval minimaliseert. Een groot deel van hun pure theeselectie is biologisch (Skal-gecertificeerd), wat de inzet voor milieuvriendelijke teeltmethoden benadrukt.



WARME DRANKEN

Chai latte 5.5
Dirty Chai latte 7

Koffie 4
Koffie groot 5.5
Cappuccino 4.3
Cappuccino groot 6
Koffie verkeerd 5
Latte macchiato 5
Espresso 4
Dubbele espresso 5.5
Warme chocolademelk 5

Liever
lactosevrij?
Havermelk of
sojamelk
+ 1

FROZEN CAPPUCCINO 7

Liever met karamel, hazelnoot of witte chocolade?
Meerprijs + 0.5

SPECIALE KOFFIE 8.5

Keuze uit:
Thermen coffee met Baileys
Spanish coffee met Tia Maria
Italian coffee met Amaretto
Irish coffee met whiskey
French coffee met Cointreau
Geserveerd met slagroom

KOFFIEBELEVING 8

Keuze uit:
Salted caramel Latte macchiato met gezouten karamel, slagroom en fudge
Roasted hazelnut Latte macchiato met geroosterde hazelnoot, slagroom en crunchy crisps

Koffie gemaakt van gecertificeerde biologische koffiebonen, gebrand in de Segafredo branderij in Groningen.

PATISSERIE

Gebak 6
keuze uit:
Seizoensgebak*
Worteltaart* (glutenvrij)
Bosvruchten kwarktaart
Chocolade brownie (vegan)
Huisgemaakt appelkruimelgebak

Liever met slagroom? Meerprijs + 1.5
* Gebak van de Bijzondere Taartenfabriek

Echt goede thee

Thee vindt haar oorsprong in het oude China. Het verhaal gaat dat een Chinese keizer water aan het verwarmen was en dat er per ongeluk wilde theebladeren in het water terecht kwamen. De keizer rook de lekkere geur van thee zoals wij dit nu ook kennen en besloot te proeven. Sindsdien drinken we thee overal ter wereld.

THEE

THERMEN TEA (biologische losse thee) 4

Onze eigen blend is een rustgevende kruidenmelange met kamille, lavendel en citroenmelisse. Fris-bloemig van smaak en volledig cafeïnevrij

SENZA TEA (biologische losse thee) 4

Keuze uit: English Breakfast, Green Leaf, Jasmine Blossom, Wild Rooibos of Rooibos Ginger Lemon

VERSE KRUIDENTHEE 5.5

Verkrijgbaar met of zonder honing

Muntthee

Gemberthee

Kruidenthee: gemaakt van onze eigen kruiden uit de LIF kruidentoren

Verkrijgbaar in de smaken:

Wellness (venkel, lavendel & citroenmelisse)

Hamam (appel, steranijs & munt)

Geluk (rozemarijn & sinaasappel)

Bloemenveld (primula, salie en tijm)

THERMEN ICED TEA 7

Huisgemaakte iced tea van Thermen Tea met zachte kamille, frisse limoen en ijs. Licht bloemig, verfrissend en perfect voor een verkoelend wellnessmoment

Ultiem genieten

KOUDE DRANKEN

DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer of Double Lemon

FRISDRANKEN *zonder suiker* 4.3

Pepsi Zero, Lipton Ice Tea Green, 7UP Free, Rivella of Tomatensap

FRISDRANKEN 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Cassis, Appelsap of Sisi Orange

BIONADE BIOLOGISCHE FRISDRANKEN 7

Citroen & bergamot 0.33l

BRONWATER

Sourcy blauw/rood 0.2l 4.3

Sourcy blauw/rood 0.75l 7

SAPPEN

WELLNESSSAP 8

Vers geperst sinaasappelsap met biologische yoghurt

VERS GEPERST SINAASAPPELSAP 8



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 vitaminen, 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.

SMOOTHIES

DETOX SMOOTHIE 8.5

Aardbei, banaan, bosbes, appel en yoghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Passievrucht, mango, perzik, appel en yoghurt

GROENE SMOOTHIE 8.5

Avocado, banaan, boerenkool, citroen, appel, kokos en amandel

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Mango & passievrucht



COCKTAILS

PASSION FRUIT MARTINI 13

Ketel One Vodka, passievrucht, limoen en Bourbon vanille

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Vodka, Tia Maria en espresso

MOJITO 14

Captain Morgan White Rum, verse munt en limoen

AMARETTO SOUR 13

Disaronno, citroen en vegan eiwit

NEGRONI 13

Tanqueray London Dry Gin, Campari en Antica Formula

APEROL SPRITZ 13

Aperol, cava en bruisend water

GIN-TONIC 14

Tanqueray Gin en tonic

COCKTAIL VAN DE MAAND 14

Vraag ernaar bij een van onze medewerkers

MOCKTAILS *(alcoholvrij)*

VIRGIN PASSIONFRUIT MARTINI 10

Tanqueray 0.0, passievrucht, Bourbon vanille en vegan eiwit

VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, framboos en vegan eiwit

VIRGIN MOJITO 10

De Kuyper Mojito 0.0, munt en limoen

WITTE WIJN

Laurent Miquel Sauvignon Blanc | Pays d'Oc, Frankrijk |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een frisse Sauvignon Blanc uit Zuid-Frankrijk met tonen van citrus en witte bloesem. De smaak is strak, levendig en mooi in balans met een zuivere afdronk

Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Pinot Grigio met perzik en peer. Droog, licht en soepel met frisse doordrinkbaarheid en zachte fruitigheid

Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Een aromatische en knisperfrisse Verdejo barstensvol tropisch fruit, passievrucht en citrus. De smaak is levendig, fruitig en heeft een heerlijk verfrissende afdronk

Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Muscat en Viognier geven aromatische biodynamische wijn met bloemen, grapefruit en frisse fruittonen. Elegante balans met subtiele muskaat en zachte afdronk

Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Een rijke en frisse Chardonnay met aroma's van citrus, witte perzik en tropisch fruit, aangevuld met minerale tonen en subtiele hints van karamel, honing en vanille

BUBBELS

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italië |

Glas 8 Fles 40

Een frisse mousserende wijn met aroma's van groene appel, peer en witte bloesem. De wijn heeft een levendige mousse en een heerlijk doordrinkbaar karakter

Cava Zero 0.0 | Catalonië, Spanje |

Glas 8 Fles 40

Codorníu Zero is een heerlijke alcoholvrije mousserende wijn. Door frisse citrusmaken en tropisch fruit een fijne bubbel met een fruitig karakter

Ayala Champagne Brut | Champagne, Frankrijk |

Fles 37.5cl 40 Fles 75cl 70

Frisse en elegante champagne met tonen van citrus, bloemen en wit fruit. Mooi in balans, verfijnd van structuur, met levendige frisheid en een lange delicate afdronk

ROSÉ

Farina Blush Pinot Grigio | Veneto, Italië |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een lichtroze wijn met een frisse geur van rood fruit, citrus en bloemen. De smaak is soepel en evenwichtig met tonen van aardbei, framboos en perzik

Ramón Bilbao Rioja Rosado | Rioja, Spanje |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Een verfijnde, bleekroze rosé van 100% Garnacha met tonen van rood fruit, limoen en witte bloesem. De smaak is heerlijk fris en sappig met een zijdezachte, lange afdronk

RODE WIJN

Epicuro Nero d'Avola | Sicilië, Italië |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een volle, granaatrode Siciliaanse wijn met rijke aroma's van kersen, zwart fruit en kruiden. De smaak is zacht, warm en soepel

Familia Conesa 'La Doncella' Tempranillo

| Castilla-La Mancha, Spanje |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Een biologische wijn met een volle, granaatrode kleur en zachte, warme en elegante smaken. Rijk aan aroma's van kersen en kruiden, aangevuld met tonen van rijp zwart fruit

Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon

| Bordeaux, Frankrijk |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Klassieke Bordeaux met een diepe robijnrode kleur. Aroma's van rijp donker fruit, zoals kersen en cassis, verfijnd met subtiele tonen van vanille en zacht eikenhout

Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinië |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Een zachte en elegante Pinot Noir met verfijnde aroma's van rijpe kersen, aardbeien en subtiele kruiden zoals tijm en oregano, prachtig in balans met een frisse zuurgraad

Farina Ripasso Classico | Veneto, Italië |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Krachtige rode wijn vol aroma's van rijpe pruimen, kersenjam en een subtiele kruidigheid. De smaak is prachtig gebalanceerd met milde zuren en zachte, rijpe tannines



SEIZOENSBIER 7.5

Herfstbok is een vol, donker bier met een zoetheid van karamel

BIER

VAN HET VAT

Grolsch Graafglas 0.25l 4.5

Grolsch Master 0.5l 8.5

Grolsch Weizen 0.3l 5.8

Grolsch Weizen 0.5l 8.8

Grimbergen Blond 0.25l 7.5

UIT DE FLES

Grolsch Radler 2.0 5.8

Grimbergen Dubbel 8

Grimbergen Tripel 8

vandeStreek bio Turf 'n Surf Tripel 8

ALCOHOLVRIJ

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

Grolsch Weizen 0.0 5.8

VandeStreek IPA 0.0 8

Liefmans Fruitesse 0.0 5.8

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.

Groentetuin

KNISPEREND

Vers

LUNCH

11.00 TOT 16.00 UUR

GROENTETUIN 16 (vegan)

Bruinbrood met pompoenhummus, gegrilde courgette, avocado, ingelegde radijs, rode biet, wortellinten, veldsla en healthy crumble

SOESTERBERG 17

Bruinbrood met tonijnsalade, gerookte zalm, wasabimayonaise, ingelegde rode ui, tomaat en dille

CLUB SANDWICH 18

Geroosterd maïsbrood met dragonmayonaise, kalkoenfilet, eiersalade, tomaat, kropsla en bacon. Geserveerd met verse friet en mayonaise

CARPACCIO 19

Schiacciata met carpaccio, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola, pittensmix, bieslook en zongedroogde tomaat

GEITENKAAS 16 (vegetarisch)

Naanbrood met gekarameliseerde geitenkaas, ui, radijs, gesuikerde walnoten, komkommer en veldsla

BLACK ANGUS BURGER 24

Burger van biologisch Black Angus-rundvlees met pulled beef, gefrituurde uienringen, little gem, burgersaus, cheddar en srirachamayonaise. Geserveerd met verse friet en mayonaise

VEGANBURGER 23 (vegan)

Een plantaardige burger op bierbostelbrood met little gem, gefrituurde uienringen, champignons, burgersalsa en srirachamayonaise. Geserveerd met verse friet en vegan mayonaise

UITSMIJTER 16 (vegetarisch mogelijk)

Een uitsmijter van drie eieren met keuze uit ham en kaas óf oude kaas en rosbief

Liever
glutenvrij?

Glutenvrij brood
+ 2

TIP!

SALADES

11.00 TOT 21.00 UUR

WELLNESS BOWL 19

Umai sushirijst met komkommer, edamame, radijs, avocado, kikkererwten, rode ui, wakame en srirachamayonaise. *Liever met zalmtataki of crispy chicken? Meerprijs + 5*

Wijntip: Salentein Chardonnay | Mendoza, Argentinië |

GEITENKAAS 19 (vegetarisch)

Salade met gekaramelliseerde geitenkaas, ingelegde radijs, komkommer, kikkererwten, wortel, rode ui, limoen en healthy crumble van krokante zaden met gojibessen, specerijen en shiso (Japanse basilicum)

Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

HERTENHAM 22

Salade met gerookte hertenham, pompoen, tijmcroutons, roodlof, beukenzwam, wortel, dadels en walnotendressing

Wijntip: Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinië |

GROENTE 20 (vegan)

Salade met mesclun, parelcouscous, zongedroogde tomaat, rode ui, olijven, munt, dadels, paprika, wortel, courgette en granaatappelpitten

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

Onze salades worden geserveerd met een broodje en vegan kruidenboter

SOEPEN 11.00 TOT 21.00 UUR

LINZENSOEP 10 (vegetarisch)

Rode linzensoep met vegan room, dukkah, linzen en koriander

POMODORISOEP 9 (vegetarisch)

Pomodorusoep met groentecroutons, courgette en dragon-crème fraîche

Onze soepen worden geserveerd met een broodje en vegan kruidenboter



Boerderijkip

Smaakmakende verrassingen

VOORGERECHTEN

11.00 TOT 21.00 UUR

WILDZWIJN 14

Terrine van wildzwijn met coppa stagionata, belugalinzen, hazelnoot en passievruchtdressing

Wijntip: Epicuro Nero d'Avola | Sicilië, Italië |

CARPACCIO 19

Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, rucola, pittenmix en bieslook

Wijntip: Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinië |

ZALMTATAKI 16

Geroosterde zalmataki met kruidensla, avocadocrème, komkommerzoetzuur, wasabimayonaise en wasabi-noricracker

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

KONINGSBOLEET 14 (vegetarisch)

Koningsboleet met knolselderijsalade, dashivinaigrette, beukenzwam, geroosterde sesam en rodekoolkiemen

Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

BROOD & DIPS 8 (vegetarisch)

Broodplankje met tapenade en aioli

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise 5

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?

GERECHTEN

12.00 TOT 21.00 UUR

BOERDERIJKIP 26

Boerderijkip gevuld met pesto en pistache, met roseval-aardappeltjes, zilverui, pancetta, gele peen, champignons en verse kruiden

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

HERTENBIEFSTUK 32

Hertenbiefstuk met knolselderijcrème, rode kool met rozijnen, aardpeergratin, spruiten en specerijenjus

Wijntip: Farina Ripasso Classico | Veneto, Italië |

GEBAKKEN ZALM 27

Gebakken zalmfilet met beurre blanc, groene kruiden-mousseline, linzen, gele peen, chioggiabiet en zuringolie

Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

BLACK ANGUS BURGER 24

Burger van biologisch Black Angus-rundvlees met pulled beef, gefrituurde uienringen, little gem, burgersaus, cheddar en srirachamayonaise. Geserveerd met verse friet en mayonaise

Wijntip: Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinië |

VEGANBURGER 23 (vegan)

Een plantaardige burger op bierbostelbrood met little gem, rode-uienpickle en smokey-burgersaus. Geserveerd met verse friet en vegan mayonaise

Wijntip: Epicuro Nero d'Avola | Sicilië, Italië |

KIPSATÉ 24

Saté van scharrelkip met atjar van kool, paprika en wortel met frisse paksoisalade, grove pindasaus en krokante cassave. Geserveerd met basmatirijst

Wijntip: Ramón Bilbao Rioja Rosado | Rioja, Spanje |

GNOCCHI 24 (vegetarisch)

Truffelgnocchi in eekhoorntjesbroodsaus met anijschampignons, chioggiabiet, bosui, dukkah en bieslookolie

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |



Dubai Coupe

O zo lekker...

Zacht, romig

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!

Tip! Een heerlijke cocktail om je diner mee af te sluiten

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Vodka, Tia Maria en espresso

DESSERTS 11.00 TOT 21.30 UUR

DUBAI COUPE 11

Witte chocolademousse met krokante kataifi, pistachecrumble en kardemomroomijs

NOTEN-KARAMELTARTELETTE 11

Tartelette met rijke chocoladecrème, karamel en noten. Geserveerd met crème-fraîche-ijs en mandarijngel

AUFGUSSORBET 11

Vers fruit met drie bollen sorbetijs, frisse citruscrème en rozemarijnsirop. *Liever met slagroom? Meerprijs + 1.5*

YOGHURT BOWL 11

Biologische yoghurt met huisgemaakte granola, bosvruchtencompote, chiazaad en gebrande noten

KAASPLANK 16

Kaasplank met verschillende soorten ambachtelijke kaas. Geserveerd met brood, appelstroop, druiven en noten

Bites

VERANTWOORD EN LEKKER

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

BITTERBALLEN 6 stuks 8,5 12 stuks 15
Biologische bitterballen met pittige mosterd

TEMPURA VAN ROODBAARS 5 stuks 11
Roodbaarstempura met yuzucrème en furikake

RENDANG KROKETJES 8 stuks 10
Mini rendangkroketjes met truffelmayonaise

CRISPY CHICKEN BITES 8 stuks 12
Krokante kipstukjes met sesammayonaise

LOADED OESTERZWAM 11 (vegetarisch)
Krokante oesterzwam met bosui, sesam, komkommer en gochujangsaus

BORRELPLANK 18
Borrelplank met oude Jerseykaas, coppa stagionata, olijven, broodsticks en aioli

BROOD & DIPS 8 (vegetarisch)
Broodplankje met tapenade en aioli



