

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

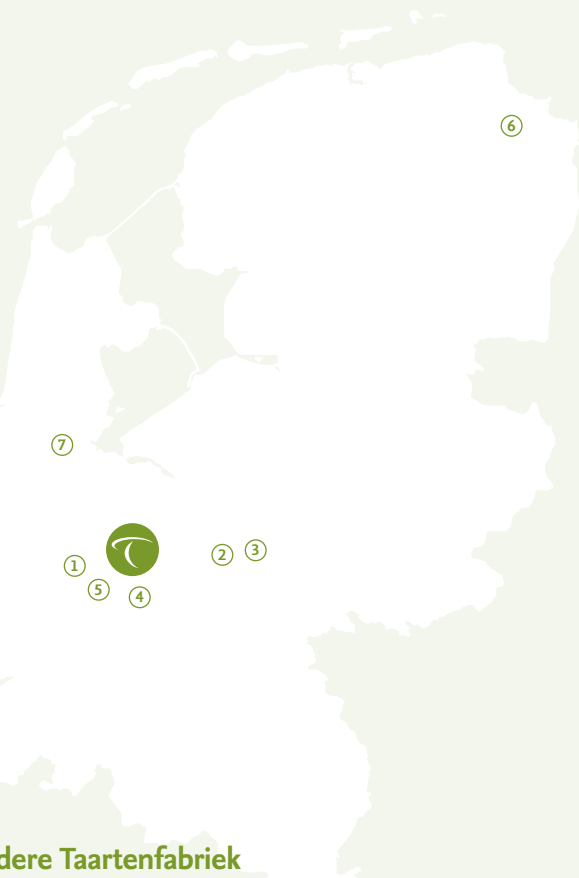
Wij blazen onze restjes weer nieuw leven in samen met De Clique. Onze sinaasappelschillen, koffiedik en etensresten worden door De Clique opgehaald en hergebruikt als voedingsbodem voor nieuwe en lekkere producten. Zo dragen we bij aan een duurzame en circulaire horeca.

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

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

SENZA TEA (biologische losse thee) 4

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

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)

Ultiem genieten



FROZEN SMOOTHIE 8.5
Mango & passievrucht

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, Royal Club Cassis, Royal Club 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, biologisch appelsap en yoghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Passievrucht, mango, perzik, biologisch appelsap en yoghurt

GROENE SMOOTHIE 8.5

Avocado, banaan, boerenkool en citroen



Mojito

COCKTAILS

PASSIONFRUIT 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

RELAX ON THE BEACH 13

Ketel One Vodka, Peach Tree, sinaasappel en cranberry

CLOVER CLUB 13

Tanqueray London Dry, framboos en roos

APEROL SPRITZ 13

Aperol, cava en bruisend water

GIN TONIC 14

Tanqueray Gin en tonic

COCKTAIL VAN DE MAAND 14

Vraag ernaar bij één 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

El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanje |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Verdejo met citrus, perzik en venkel. Frisse, aromatische wijn met tropisch fruit en levendige zuren

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

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 subtile hints van karamel, honing en vanille

Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Grüner Veltliner met wit fruit, pepertoets en frisse mineraliteit. Levendig, elegant en verkwikkend met zachte zuren

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 subtiel muskaat en zachte afdronk

BUBBELS

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italië |

Glas 8 Fles 40

Frisse mousserende wijn met aroma's van groene appel, peer en citrus, verfijnd aangevuld met witte bloesem. Levendige mousse, elegante balans en een heerlijk doordrinkbaar karakter

Cava Zero 0.0 | Catalonië, Spanje | Glas 8 Fles 40

Codorníu Zero is een heerlijke alcoholvrije mousserende wijn. De frisse citrussmaken en het tropisch fruit passen perfect bij elke gelegenheid die een alternatieve bubbel vereist. Fijne bubbel, fruitig karakter en harmonieus

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

Cazal Viel Rosé | *Languedoc, Frankrijk* |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een frisse Zuid-Franse rosé van Grenache, Cinsault en Syrah met aroma's van rood fruit en subtiele bloemen. Slank, droog en verkwikkend, met een elegant fruitig karakter

Epicuro Rosato | *Puglia, Italië* |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Rosé van Primitivo en Negroamaro met tonen van aardbei, kers en rozen. Zacht, sappig en fris met een lange, fruitige afdronk en aromatische kruidigheid

Les Auzines Rosé | *Corbières, Frankrijk* |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Krachtige rosé van Syrah, Grenache en Cinsault met tonen van rood fruit en een lichte kruidigheid. Elegant, fris en rijk van smaak met een lange, aromatische afdronk

RODE WIJN

Farina Rosso | *Verona, Italië* |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Blend van Corvina, Rondinella en Molinara met sappige kersen- en aardbeiaroma's. Soepele, fruitige rode wijn met zachte structuur en vrolijk, toegankelijk karakter

Epicuro Negroamaro | *Puglia, Italië* |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Negroamaro met tonen van wilde bessen, pruimen en rode aalbes. Fris, fruitig en zacht kruidig, met milde tannines en een lange, aangename afdronk

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

Du Maréchal Syrah-Grenache | *Roussillon, Frankrijk* |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Syrah en Grenache zorgen voor rood fruit, kruidigheid en mediterrane warmte. Een soepele, biodynamische wijn met zachte structuur, mooie balans en een karaktervolle, toegankelijke afdronk



AD

SEIZOENSBIER 7.5

Rosébier is fris, fruitig, lichtzoet en niet te bitter. Eens iets anders dan pils of speciaalbier.

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% 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.

Zalm en gamba

KNISPEREND

Vers

LUNCH

11.00 TOT 16.00 UUR

BROODJE SOESTERBERG 17

Bruin brood 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, pittenmix, bieslook en zongedroogde tomaat

PULLED LAM 17

Schiacciata met langzaam gegaard lamsvlees in BBQ-saus, komkommer, wortel, radijs, koriander, witte kool, little gem-sla en tzatziki

GEITENKAAS 16 (vegetarisch)

Naanbrood belegd met gekarameliseerde geitenkaas, ui, radijs, paprika, tuinbonen, komkommer en veldsla

BLACK ANGUS BURGER 24

Burger van biologisch Black Angus-rundvlees met pulled beef, augurk, little gem, rode-uienpickle en smokey-burgersaus. Geserveerd met verse friet en mayonaise

VEGANBURGER 23 (vegan)

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

UITSMIJTER 16

Een uitsmijter van drie eieren met keuze uit ham en kaas óf oude kaas en rosbief (vegetarisch mogelijk)

Liever
glutenvrij?
Glutenvrij brood
+ 2

TIP!

SALADES

11.00 TOT 21.00 UUR

ZALM EN GAMBA 20

Gemengde salade met spinazie, gerookte zalm, gemarineerde gamba's, rode ui, asperge, komkommer, croutons en citroengrascrème

Wijntip: Salentein Barrel Selection Chardonnay | Mendoza, Argentinië |

GEITENKAAS 19 (vegetarisch)

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

Wijntip: Grüner Veltliner, Steininger | Kamptal, Oostenrijk |

CAESAR SALADE 20

Klassieke Caesarsalade met krokante kiphaasjes, Parmezaanse kaas, bacon, ei, ansjovis, croutons en Caesardressing

Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

Onze salades worden geserveerd met een broodje en vegan kruidenboter

SOEPEN 11.00 TOT 21.00 UUR

BLOEMKOOLSOEP 9 (vegetarisch)

Romige bloemkoolsoep met Bleu d'Auvergne, hazelnootcrumble en bieslook

POMODORISOEP 9 (vegan)

Pomodorisoeep met courgette en crème fraîche met basilicum

Onze soepen worden geserveerd met een broodje en vegan kruidenboter



Steaktartaar

Smaakmakende verrassingen

VOORGERECHTEN

11.00 TOT 21.00 UUR

STEAKTARTAAR 14

Steaktartaar met chipotlecrème, Amsterdams tafelzuur, kruidensla, kappertjes, limoenmayonaise en sesamkrokant

Wijntip: Epicuro Negroamaro | Puglia, Italië |

GEROOKTE ZALM 16

Gerookte zalm op briochebrood met tzatziki, little gem, radijs, groene asperge, dillecrème en wasabi-eitjes

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

BURRATA 14

Burrata met spinazie-pesto, tomaat, knoflooktoast en tomaatcrumble. *Liever met seranoham?* Meerprijs + 2

Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

BROOD & DIPS 8 (vegetarisch)

Broodplankje met hummus 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?

“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

GERECHTEN

12.00 TOT 21.00 UUR

LAMTAJINE 28

Kruidige lamstoof met bulgursalade, bimi, Shanghaipaksoi en granaatappelpitten

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

DORADE 28

Gebakken doradefilet met orzo, spinazie, venkel, tomaat, beurre blanc en paprika-olie

Wijntip: Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

BLACK ANGUS BURGER 24

Burger van biologisch Black Angus-rundvlees met pulled beef, augurk, little gem, rode-uienpickle en smokey-burgersaus. 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 Negroamaro | Puglia, 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: Epicuro Rosato | Puglia, Italië |

BLOEMKOOLCURRY 24 (vegan)

Curry van bloemkool, rode linzen, tomaat, kokosroom en fenegriek, geserveerd met geurige basmatirijst en spinaziesalade

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

TIP!



Amarenenkersen

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

Espresso, vanille, koffielikeur en wodka

DESSERTS 11.00 TOT 21.30 UUR

AMARENEKERSEN 11

Tartelette met amarenenkersen, kersensorbet en crème van speculoos

YOGHURT BOWL 11

Biologische yoghurt met rabarbercompote, chocoladegranola en bananenchips

KAASPLANK 16

Kaasplank met verschillende soorten ambachtelijke kaas, geserveerd met brood en appelstroop

AUFGUSS SORBET 11

Vers fruit met drie bollen sorbetijs, frisse citruscrème en rozemarijnsiroop

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

LUXE NOTEN MIX 9 (vegetarisch)
Luxe huisgebrande notenmix, op smaak gebracht met Ras el Hanout

BORRELPLANK 15
Borrelplank met Utregse oude kaas, olijven en fuet
Liever met brood en olijfolie? Meerprijs + 2

RENDANG KROKETJES 8 stuks 10
Mini rendangkroketjes met truffelmayonaise

LOADED BLOEMKOOL 11 (vegan)
Krokante bloemkool met mangodip, bosui, sesam en srirachamayonaise

RISOTTOBITTERBALLEN 6 stuks 10 (vegetarisch)
Risottobitterballen gevuld met mozzarella, geserveerd met pestodip

CRISPY CHICKEN BITES 8 stuks 12
Krokante kipstukjes met sesammayonaise

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



