

SPEISEKARTE

Wellnessfood
mit Liebe und Sorgfalt

Gut, gesund & lecker

Genießen

Allergien?

Lebensmittelallergien sind keine Seltenheit. Darauf nehmen wir in unseren Küchen selbstverständlich Rücksicht. Denn wir wollen, dass Sie sich bei uns gut fühlen und dass das auch so bleibt. Unsere Ernährungsspezialisten geben Ihnen gerne leckere Tipps, speziell für Sie. Ein gutes Gefühl!

Bad Nieuweschans

Mehr als frisch



Bevor Sie gut, gesund und lecker genießen

Wir haben einen kleinen Appetithappen für Sie, aber dann in Worten. Wir wollen Ihnen mehr über unsere guten, gesunden und leckeren Speisen und Getränke erzählen. Oder über unser Wellnessfood, wie wir es nennen. Suchen Sie in aller Ruhe das aus, worauf Sie Appetit haben und lesen Sie zwischendurch die Geschichten, die hinter unseren Gerichten und Zutaten stecken. Köstlich und ehrlich!

Sie sind zu uns gekommen, um zu genießen. Und weil Sie wissen, dass unsere Wellness gut für Sie ist. Bewusster Genuss also. Mit dieser Speisekarte voller Wellnessfood machen Sie Ihren Tag noch ein Stück bewusster. Und natürlich leckerer. Unsere Küchen und Restaurants sorgen für ein vollkommenes Gleichgewicht zwischen gut, gesund und lecker. Das macht Sie nicht nur glücklich, sondern auch fit!

Wellnessfood, mit Liebe und Sorgfalt zubereitet

Unsere Chefköche sind Spezialisten für Wellnessfood. Sie treffen bewusste und verantwortungsvolle Entscheidungen. Fair, pur und lokal stehen ganz oben auf unserer Einkaufsliste. Und selbstverständlich guter Geschmack. Alle Produkte und Zutaten werden mit Liebe und Sorgfalt ausgewählt. Es ist erst dann gut genug für Sie, wenn wir ein gutes Gefühl dabei haben.

Herrlich pur, direkt von der Quelle

Unsere Köche geben sich nicht mit dem Erstbesten zufrieden. Wenn sie die Zutaten auswählen, achten sie darauf, was gut für unsere Umwelt und für Sie ist: Biologisch, frei von künstlichen Zusatzstoffen und ohne Chemie. Auch bei der Zubereitung Ihres Gerichtes oder Snacks entscheiden wir uns für lecker und pur. Das bedeutet: Weniger Süße, weniger Fett und keine unnötigen Zusätze.

Blättern Sie mit einem guten Gefühl und gesundem Appetit durch dieses Speisekarten-Magazin. Wählen Sie die Dinge aus, von denen Sie gute Laune bekommen, denn unser Wellnessfood macht auch glücklich. Vom frisch-süßen Smoothie bis hin zu köstlichen Broten, von frischen Salaten bis zum Rindfleischburger, der Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Das ist unser Wellnessfood. Oh ja, und nehmen Sie sich ruhig Zeit, denn davon haben Sie heute genug.

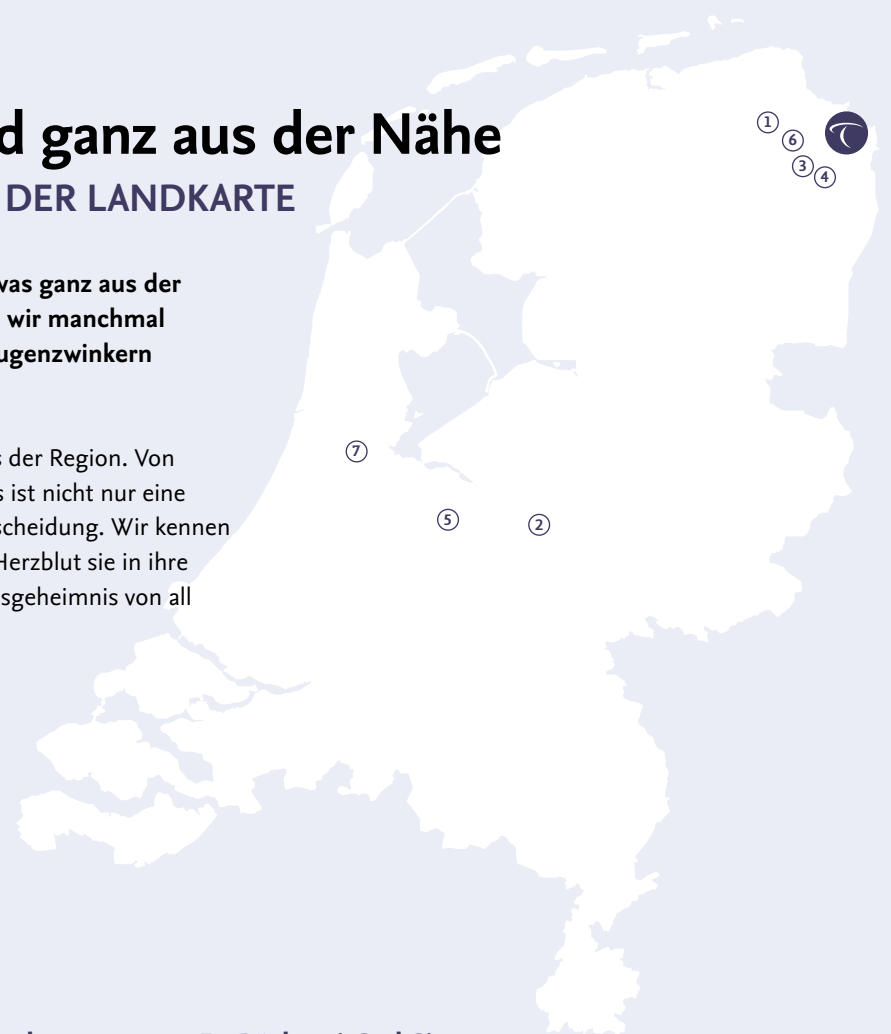
Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Einfach köstlich und ganz aus der Nähe

UNSERE LIEFERANTEN AUF DER LANDKARTE

Was von weit weg kommt, ist lecker. Und was ganz aus der Nähe kommt, ist noch leckerer. Das sagen wir manchmal in unserer Küche zueinander. Mit einem Augenzwinkern natürlich. Obwohl ...

Die meisten unserer Zutaten beziehen wir aus der Region. Von ehrlichen Lieferanten, gleich um die Ecke. Das ist nicht nur eine bewusste, sondern auch eine nachhaltige Entscheidung. Wir kennen die Züchter und Bauern und wissen, wie viel Herzblut sie in ihre Produkte stecken. Und das ist das Geschmacksgeheimnis von all den guten Dingen auf unserer Speisekarte.



1 Bauernladen Meinardi in Noordbroek

Im Frühling liefert Huib Meinardi „weißes Gold“ (täglich frisch gestochenen Spargel) und im Sommer bekommen wir von ihm die leckersten Erdbeeren, Blaubeeren, Brombeeren und Himbeeren. Immer die besten Produkte der Saison also!

2 Farm Fields in Wekerom

Exklusiv, schmackhaft und biologisch. Das Kalbsfleisch von Farm Fields ist ganz nach unserem Geschmack. Darum steht es in den Thermen Bad Nieuweschans (und in unseren anderen Resorts) auf der Karte. Besonders schön: Dieser Kälbermastbetrieb in Wekerom ist der einzige mit einem 3-Sterne-Gütesiegel des niederländischen Tierschutzbundes.

3 Interdely in Gieten

Verschiedene italienische Spezialitäten, darunter unser Bio-Risotto und Bio-Olivenöl, werden von Gino da Deppo persönlich für uns bei kleinen Erzeugern und Bauern in Italien eingekauft.

4 Käserei Oldambt in Blijham

Sjanita und Adrie de Vos haben schon dreimal den Preis für die beste Bauernkäserei der Niederlande bekommen. Wir sind stolz darauf, dass wir ihre köstlichen Käsesorten, wie den Senfkäse, den Nusskäse und den Kräuterkäse, servieren dürfen. Außerdem verwenden wir den Käse häufig für unsere Gerichte.

5 Bäckerei Carl Siebert

Diese Bäckerei hat eine lange Tradition, die von einer Generation an die nächste weitergegeben wurde. Inspiration, Innovation und handwerkliches Können stehen im Mittelpunkt. Dabei ist Nachhaltigkeit eine Selbstverständlichkeit. Das Brot, das wir einkaufen, ist biologisch. Gesundes und leckeres Brot also!

6 Segafredo

Genießen Sie Segafredo Impronte, eine italienische Premium-Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen, die lokal in Groningen geröstet wird. Der Name Impronte („Fußabdruck“) steht für ein starkes Engagement in Sachen Nachhaltigkeit: Der Kaffee ist 100 % biologisch, Rainforest-Alliance-zertifiziert und in recycelbarem Material verpackt. Jede Tasse ist eine bewusste Wahl und unterstützt zudem die Fondazione Zanetti Onlus.

7 Senza Tea

Senza ist nicht nur eine Tasse Tee, sondern eine bewusste Entscheidung für Geschmack und nachhaltige Herstellung. Senza (Italienisch für „ohne“) steht für hochwertigen losen Tee, der unnötigen Verpackungsabfall vermeidet. Die Teeauswahl ist aus biologischem Anbau (Skal-zertifiziert) und unterstreicht das Engagement für nachhaltige, umweltfreundliche Anbaumethoden.

HEISSGETRÄNKE

Lieber
laktosefrei?
Hafermilch
+ 1

Café Crème 4
Café Crème groß 5.5
Cappuccino 4.3
Cappuccino groß 6
Milchkaffee 4.3
Milchkaffee groß 6
Espresso 4
Doppelter Espresso 5
Latte Macchiato 5
Heiße Schokolade 5

FROZEN CAPPUCCINO 7

Lieber mit Karamell, weißer Schokolade oder
Milkschokolade? Aufpreis + 0.5

KAFFEESPEZIALITÄTEN 8.5

Auswahl aus:

Thermen Coffee mit Baileys
Spanish Coffee mit Tia Maria
Italian Coffee mit Amaretto
Irish Coffee mit Whiskey
French Coffee mit Cointreau
Serviert mit Schlagsahne

KAFFEE-ERLEBNIS 8

Auswahl aus:

Banoffee Latte Macchiato mit Bananensirup, Hauch
von Karamell und Schlagsahne
Crème brûlée Latte Macchiato mit Crème-Brûlée-
Sirup und Schlagsahne
Karamell Latte Macchiato mit Karamell und
Schlagsahne
Red Velvet Latte Macchiato mit Red-Velvet-Sirup und
Schlagsahne
Hazelnut Latte Macchiato mit Haselnusssirup und
Schlagsahne
Pumpkin spice Latte Macchiato mit Pumpkin Spice
und Schlagsahne

Kaffee aus zertifizierten biologischen Kaffeebohnen, geröstet
in der Segafredo-Rösterei in Groningen

Auf Wunsch servieren wir eine laktose- und glutenfreie Leckerei zum Kaffee oder Tee.

TEE

THERMEN TEA (loser Bio-Tee) 4

Unsere eigene Mischung ist eine beruhigende
Kräutermischung mit Kamille, Lavendel und
Zitronenmelisse. Frisch-blumig im Geschmack und
vollständig koffeinfrei

SENZA TEA (loser Bio-Tee) 4

Auswahl aus: English Breakfast, Green Leaf, Jasmine
Blossom, Wild Rooibos oder Rooibos Ginger Lemon

TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN 5.5

Serviert mit oder ohne Honig

Minztee

Ingwertee mit Zitrone

Herbst (Kerbel, Zimt und Orange)

Echtes Herbstgefühl im Glas: wirkt
entzündungshemmend und steckt voller Vitamine

Abwehrkräfte (Ingwer und Basilikum)

Die wärmenden Eigenschaften von Ingwer und die
erfrischende Wirkung von Basilikum geben Ihrem
Immunsystem einen echten Kick

Erfrischung (Zitronenmelisse, Zitrone und Minze)

Ein echter Muntermacher. Reich an Vitamin C und
förderlich für den Stoffwechsel

Gesundheitsboost (Zitronengras und Ingwer)

Ein echter Boost für Ihre Gesundheit! Lindert
Magenbeschwerden und hat eine blutdrucksenkende
Wirkung

Lavas (Ingwer, Orange und Liebstöckel)

Eine einzigartige Mischung aus würzigem Liebstöckel,
Ingwer und frischer Orange – voller Vitamine und
Mineralstoffe

GEBÄCK

Verschiedene Kuchensorten 6

Apfelkuchen
Schokoladentorte
Bavaroistorte
Käsekuchen
Veganes Gebäck
Saisonales Gebäck

Lieber mit Schlagsahne? Aufpreis + 1.5

THERMEN ICED TEA 7

Hausgemachter Eistee aus Thermen Tea mit sanfter Kamille, frischer Limette und Eis. Leicht blumig, erfrischend und perfekt für einen kühlenden Wellness-Moment.

Gesund und lecker

KALTGETRÄNKE

DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer oder Double Lemon

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE *zuckerfrei* 4.3

Pepsi Zero, Lipton Ice Tea Green Zero, 7UP Free, Rivella oder Tomatensaft

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Cassis, Apfelsaft oder S isi Orange

FRESH LEMONADES 7

Von Maison Routin

Zitrone, Holunderblüte oder Schwarze Johannisbeere

BIONADE 7

Biologisches, natürlich fermentiertes Erfrischungsgetränk aus Früchten und Kräutern, erfrischend und weniger süß
Holunder 0.33L oder Zitrone & Bergamotte 0.33L

APFELSCHORLE 6.5

MOJ LEMONADE 6

Handwerkliche Limonade aus Groningen aus 100 % natürlichen Zutaten und echtem Fruchtsaft
Stachelbeere & Holunderblüte oder Blaubeere & Lavendel

QUELLWASSER

Sourcy blau/rot 0.2L 4.3

Sourcy blau/rot 0.75L 7

ICED MATCHA 7.5

Maracuja oder Blaubeere



SÄFTE

ORANGENSAFT 8

FRISCHER APFELSAFT 6.5

WELLNESS-SAFT 8

Ein Joghurtshake mit Zutaten Ihrer Wahl: Orangensaft oder Apfelsaft



Farbenfrohes Kraftpaket

Frisches Obst, gesundes Gemüse und ein ordentlicher Schuss Liebe. Das sind die Zutaten für unsere hausgemachten Smoothies. Natürlich stecken sie randvoll mit Mineralien, Ballaststoffen, Enzymen und Antioxidanten. Und mit Vitaminen. Ihre Verdauung, Ihre Knochen, Ihr Herz...Eigentlich ist Ihr ganzer Körper dankbar, wenn Sie einen Smoothie trinken. Es ist einfach gut für Sie. Erst recht an einem Wellnessstag.

SMOOTHIES

GRÜNER SMOOTHIE 8.5

Avocado, Banane, Grünkohl, Zitrone, Apfel, Kokos und Mandel

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Erdbeere & Kirsche

DETOX SMOOTHIE 8.5

Erdbeere, Banane, Blaubeere, Apfel und Joghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Maracuja, Mango, Pfirsich, Apfel und Joghurt



COCKTAILS

PASSIONFRUIT MARTINI 13

Ketel One Wodka, Maracuja, Limette und Bourbon vanille

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Wodka, Tia Maria und Espresso

MOJITO 14

Captain Morgan White Rum, frische Minze und Limette

AMARETTO SOUR 13

Disaronno, Zitrone und veganes Eiweiß

NEGRONI 13

Tanqueray London Dry Gin, Campari und Antica Formula

APEROL SPRITZ 13

Aperol, Cava und Sprudelwasser

GIN TONIC 14

Tanqueray Gin und Tonic

COCKTAIL DES MONATS 14

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot

MOCKTAILS *(alkoholfrei)*

VIRGIN PASSIONFRUIT MARTINI 10

Tanqueray 0.0, Maracuja, Bourbon vanille und veganes Eiweiß

VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, Himbeere und veganes Eiweiß

VIRGIN MOJITO 10

De Kuyper Mojito 0.0, Minze und Limette

WEISSWEIN

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

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Ein frischer Sauvignon Blanc aus Südfrankreich mit Noten von Zitrus und weißen Blüten. Der Geschmack ist geradlinig, lebendig und schön ausbalanciert mit einem reinen Abgang

Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Pinot Grigio mit Noten von Pfirsich und Birne. Trocken, leicht und angenehm mit einer zugänglichen Frische und sanft fruchtigem Aroma

Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanien |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Ein aromatischer und knackig frischer Verdejo voller tropischer Früchte, Passionsfrucht und Zitrus. Der Geschmack ist lebendig, fruchtig und hat einen herrlich erfrischenden Abgang

Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Aromatischer biodynamischer Wein aus Muscat und Viognier mit floralen Noten, Grapefruit und frischer Frucht. Harmonisch ausbalanciert, mit subtiler Muskatnote und weichem Abgang

Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Ein vollmundiger und frischer Chardonnay mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und tropischen Früchten, ergänzt durch mineralische Noten und feine Anklänge von Karamell, Honig und Vanille

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italien |

Glas 8 Flasche 40

Ein frischer Schaumwein mit Aroma von grünem Apfel, Birne und weißen Blüten. Der Wein hat eine lebendige Perlage und einen herrlich süffigen Charakter

Cava Zero 0.0 | Katalonien, Spanien |

Glas 8 Flasche 40

Codorníu Zero ist ein köstlicher alkoholfreier Schaumwein. Durch frische Zitrusaromen und tropische Früchte ein feines Prickeln mit fruchtigem Charakter

Ayala Champagne Brut | Champagne, Frankreich |

Flasche 37.5 cl 40 Flasche 75 cl 70

Frischer, eleganter Champagner mit Noten von Zitrus, Blüten und weißem Obst. Fein strukturiert, harmonisch, mit lebendiger Frische und langem, delikatem Abgang

ROSÉ

Farina Blush Pinot Grigio | *Veneto, Italien* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Ein zartroséfarbener Wein mit frischem Duft nach roten Beeren, Zitrus und Blüten. Der Geschmack ist geschmeidig und ausgewogen mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Pfirsich

Ramón Bilbao Rioja Rosado | *Rioja, Spanien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Ein feiner, blassroséfarbener Rosé aus 100 % Garnacha mit Noten von roten Beeren, Limette und weißen Blüten. Der Geschmack ist herrlich frisch und saftig mit einem seidigen, langen Abgang

ROTWEIN

Epicuro Nero d'Avola | *Sizilien, Italien* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Ein voller, granatroter sizilianischer Wein mit reichen Aromen von Kirschen, dunklen Früchten und Gewürzen. Der Geschmack ist weich, warm und geschmeidig

Familia Conesa 'La Doncella' Tempranillo

| *Castilla-La Mancha, Spanien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Ein Bio-Wein mit einer vollen, granatroten Farbe und weichen, warmen sowie eleganten Nuancen. Reich an Aromen von Kirschen und Gewürzen, ergänzt durch Noten von reifen dunklen Früchten

Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon

| *Bordeaux, Frankreich* | Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Klassischer Bordeaux mit einer tiefen rubinroten Farbe. Aromen von reifen dunklen Früchten wie Kirschen und Cassis, verfeinert mit subtilen Noten von Vanille und weichem Eichenholz

Salentein Pinot Noir | *Valle de Uco, Argentinien* |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Ein weicher und eleganter Pinot Noir mit raffinierten Aromen von reifen Kirschen, Erdbeeren und subtilen Kräutern wie Thymian und Oregano, wunderbar in Balance mit einer frischen Säure

Farina Ripasso Classico | *Veneto, Italien* |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Kräftiger Rotwein voller Aromen von reifen Pflaumen, Kirschmarmelade und einer feinen Würze. Der Geschmack ist wunderbar ausbalanciert mit milden Säuren und weichen, reifen Tanninen



BIER DER SAISON 7.5

Herbstbok ist ein vollmundiges, dunkles Bier mit einer feinen Karamellsüße.

BIER

VOM FASS

Grolsch Graafglas 0.25l 4.5

Grolsch Master 0.5l 8.5

Grolsch Weizen 0.3l 5.8

Grolsch Weizen 0.5l 8.8

AUS DER FLASCHE

Grimbergen Dubbel 8

Grimbergen Blond 8

Grimbergen Tripel 8

Graan Silo IPA 8.75

ALKOHOLFREI

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

Liefmans Fruitesse 0.0 5.8

Wussten Sie, dass...

...wir fast alle Kräuter, die wir für unsere Gerichte verwenden, aus unserem eigenen Gemüsegarten beziehen? In unserem Bademantelpark bauen wir nämlich nicht weniger als 16 verschiedene Kräuter an. Daraus stellen wir sogar unseren eigenen Essig her. So bleibt der Genuss besonders lange erhalten. Aber wir ernten auch Bärlauch, Holunderblüten und Brombeeren aus unserem Garten. Und das alles finden Sie hier, auf unserer Speisekarte. Mehr als frisch also!



Ziegenkäse

SUPPEN 11:30 BIS 21:30 UHR

GRONINGER SENFSUPPE 9 (vegetarisch möglich)
Groninger Senfsuppe mit gebratenen Speckstreifen, jungem Lauch und Petersilie

WALDPILZBOUILLON 8 (vegan)
Waldpilzbouillon mit Kastaniencreme und frischem Schnittlauch

MITTAGSGERICHTE 11:30 BIS 17:00 UHR

ZIEGENKÄSE 16 (vegetarisch)
Biologisches Körner- und Saatenbrot mit Ziegenkäsecreme, flambiertem Kürbis, Walnuss, Roter Bete, Zwiebel-Rosinen-Chutney und Sprossen

CLUB SANDWICH 18
Brioche-Toast mit Hähnchenbrustfilet, Speck, gegrilltem Gemüse, Little Gem, sonnengetrockneter Tomate und Cheddar-Sauce. Serviert mit Gemüsechips und Salsa
Lieber mit frischen Pommes frites? Aufpreis + 4

PILZE 16 (vegetarisch)
Brioche-Toast mit marinierten Pilzen, Little Gem, poschiertem Ei, altem Käse und Trüffel-Hollandaise

BAD NIEUWESCHANS 17
Braunes Mehrkornbrot mit Räucherlachs, hausgemachtem Thunfischsalat, Tomate, eingelegter roter Zwiebel und Wasabi-Mayonnaise

PULLED CHICKEN 17
Tosti vom Mühlenbrot mit Pulled Chicken, gerösteter Paprika, Cheddar-Käse, karamellisierten Zwiebeln und Rauch-Barbecuesauce

PINSA 17
11:30 BIS 21:30 UHR
Pinsa aus dem Ofen mit Basilikum-Pesto, Burrata, Serrano-Schinken, Kräuteröl und Rucola

SALATE 11:30 BIS 21:30 UHR

FISCH 21
Salat mit Räucherlachs, Karotte, gerösteter Roter Bete, Gurke, eingelegter roter Zwiebel, Meeressalat-Krokant (Algen-Krokant) und Hummercreme
Weintipp: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanien |

ENTENBRUST 21
Salat mit Bauern-Entenbrust, Preiselbeeren, flambiertem Kürbis, Roter Bete, Thymian-Croutons, Honig-Kürbiskernen und Orangencreme
Weintipp: LM Solas Pinot Noir | Languedoc, Frankreich |

ZIEGENKÄSE 19 (vegetarisch)
Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, eingelegtem Radieschen, Gurke, Kichererbsen, Karotte, roter Zwiebel, Limette und einem Healthy-Crumble aus knusprigen Samen mit Goji-Beeren, Gewürzen und Shiso (japanisches Basilikum)
Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

HERBSTSALAT 19 (vegan)
Salat mit gebackener Kastanie, Grünkohl, Kürbis, roter Zwiebel, Little Gem, marinierten Champignons, Senfkaviar und Haselnuss-Vinaigrette
Weintipp: Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

Unsere Salate werden mit Brot und Kräuterbutter serviert.
Lieber mit frischen Pommes frites? Aufpreis + 4
Glutenfreies Brot + 2

EIERSPEISEN 11:30 BIS 17:00 UHR

STRAMMER MAX 15
Mühlenbrot mit Bauernschinken, Käse und drei Spiegeleiern. Serviert mit Salat von Bulgur, Kichererbsen, Preiselbeeren und roter Zwiebel.
Lieber mit gebratenem Speck? Aufpreis + 1

STRAMMER MAX NACH BAUERNART 18
Mühlenbrot mit Hähnchenbrustfilet, gereiftem Käse, drei Spiegeleiern, Kürbis und Roter Bete. Serviert mit Salat von Bulgur, Kichererbsen, Preiselbeeren und roter Zwiebel

Aufpreis + 3 pro zusätzlichem Gedeck

• KNUSPRIG Frisch

GERICHTE

Lachs



GERICHTE

11:30 BIS 21:30 UHR

LACHS 28

Gebratenes Lachsfilet mit Aioli-Kräuterkruste. Serviert mit Petersilien-Kartöffelchen und Gemüse der Saison

Weintipp: Salentein Chardonnay | *Valle de Uco, Argentinien* |

KNOLLESELLERIE 25 (vegan)

Geröstete Knollensellerie mit Roter Bete, marinierten Pilzen, Kastaniencreme, Walnuss, Schwarzwurzel-Krokant und Senfkaviar

Weintipp: Ramón Bilbao Rioja Rosado | *Rioja, Spanien* |

BURGUNDER HAXE 26

Geschmorte Schweinehaxe mit Preiselbeeren und Senf-Wacholderbeer-Jus. Serviert mit Kartoffelmousseline und Saisongemüse

Weintipp: Salentein Pinot Noir | *Valle de Uco, Argentinien* |

RINDERSTEAK 28

Gebratenes Black-Angus-Rindersteak mit einer Kruste aus Zwiebel-Samen-Crumble und Sauce Béarnaise. Serviert mit saisonalem Gemüse und frischen Pommes mit Mayonnaise

Weintipp: Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon | *Bordeaux, Frankreich* |

CHILI SIN CARNE 24 (vegetarisch)

Eintopf gefüllt mit Linsen, Mais, Paprika, Tomate, Bohnen und Redefine-Hackfleisch. Serviert mit Dill-Crème-Fraîche, gerösteten Nüssen und Papadum

Weintipp: Epicuro Pinot Grigio | *Sizilien, Italien* |

BLACK-ANGUS-BURGER 24 (vegan möglich)

Gebratener Black-Angus-Burger auf Briochebrötchen mit Salatmischung, Tomaat-Gurken-Relish, Cheddar, eingelegter Zwiebel, Bacon und frittierten Zwiebelringen. Serviert mit frischen Pommes frites und Mayonnaise

Weintipp: Familia Conesa 'La Doncella' Tempranillo | *Castilla-La Mancha, Spanien* |

BEILAGEN *(nur zusammen mit den Gerichten zu bestellen)*

Gemischter Salat 5

Petersilienkartoffeln 5

Aufpreis + 3 pro zusätzlichem Gedeck



Oh, wie lecker...

DESSERTS 11:30 BIS 22:00 UHR

STROOPWAFEL 10

Parfait von der holländischen Sirupwaffel mit Keks, flambiertem Baiser, Mokkaohnen und Butterscotch-Gel

DAME NOIR 10

Belgisches Schokoladeneis mit Vanilleschaum, Crumble, weißen Schokoladenraspeln, Kakao und Mandel-Krokant

BIRNE 10

Poschierte Birne mit Apfelsorbet, gerösteter Haselnuss, weißer Schokoladenmousse und Anis-Crumble

GRANOLA BOWL 10

Granola Bowl mit cremigem Quark, Obst der Saison, Honig, Banane, Müsli, Maulbeeren und Kokos

Genuss für Zwischendurch

Kurz ausruhen und genießen. In diesen Momenten fühlen Sie, wie gut Wellness Ihnen tut. Und es ist auch der perfekte Moment für ein erfrischendes Getränk und einen leichten Snack. Ein warmer oder kalter Happen, vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch oder ein urholländischer „Bitterbal“... Einfach lecker!

BITES 11:30 BIS 22:00 UHR

MAISRIBBCHEN 8 (vegetarisch)

Geröstete Maisrippchen mit Käse, Chiliöl und Miso-Butter

BITTERBALLEN 6 Stück 8.5 12 Stück 15

Runde Fleischkroketten mit Senfmayonnaise

BLUMENKOHL-BITES 9 (vegan)

Frittierter Blumenkohl in knuspriger Panade mit Curry-Ingwer-Dip

CAMEMBERT 9.5 (vegetarisch)

Camembert aus dem Ofen mit Mandeln, Rotfruchtkompott und Brot

FRITTIERTE KÄSEBÄLLCHEN 6 Stück 11

Frittierte Käsebällchen mit Old Amsterdam-Käse und Chipotle-Sauce

HUMMUS 11 (vegan)

Hummus aus Kichererbsen mit Rapsöl, Gemüsechips, Papadum, knusprigen Kichererbsen und Grissini

BROT MIT DIP 8 (vegetarisch)

Brotplatte mit Bauernbrot, Kräuterbutter und Aioli

APERITIF-PLATTE 17

Platte mit Wurst, Lachs, geräucherter Ribeye, Blauschimmelkäse, Meeressalat-Käse (Algenkäse), Cornichons, eingelegten Zwiebeln, Roggenbrot, Nüssen, Tunnbröd, Chutney und Meerrettichcreme



