



GENUSS AUF NORDISCHE ART

Einen Moment, um zur Ruhe zu kommen und zu genießen. Das gönne ich Ihnen. Denn Genuss ist die Grundlage für Glück. In Skandinavien nennt man das „Hygge“. Und hier in Groningen sagen wir „Zurück zur Quelle“.

Genießen. Das bedeutet für mich vor allem, meiner Lieblingsbeschäftigung nachzugehen: Die besten, frischesten und wenn möglich lokalen Produkte zu suchen. Dabei lasse ich mich von neuen, fair produzierten und manchmal vergessenen Zutaten inspirieren. Die wir kombinieren und mit denen wir spielen. Und diese Aromen teilen wir dann mit Ihnen! Genau das macht unsere Speisekarte bewusst, gesund und lecker.

In den vergangenen Jahren sind immer öfter nordische Gerichte auf unsere Karte gekommen. Und das ist absolut nicht verwunderlich. Denn das Schöne an der skandinavischen Küche ist, dass sie uns eigentlich recht vertraut ist. Das Klima unterscheidet sich nicht wesentlich vom unseren, und es gibt mehr oder weniger die gleichen Pflanzen und Tiere (ok, außer den Rentieren). Daher werden Ihnen viele Geschmackserlebnisse sehr bekannt vorkommen!

Mein Küchenteam und ich wollen Sie überraschen und in die Welt der nordischen Küche entführen, in der sich alles um frische Produkte, reine und authentische Aromen sowie farbenfrohe Gerichte dreht. Speisen, die mit Liebe und Aufmerksamkeit zubereitet werden. Das können Sie schmecken. Genießen Sie es!

Tonny Sleewenhoek
Chefkoch Thermen Bad Nieuweschans

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!





HEISSGETRÄNKE

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

Lieber
 laktosefrei?
 Hafermilch
 + 1

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, einer Note
 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)

Echter Herbst im Glas, wirkt entzündungshemmend
 und ist vollgepackt mit Vitaminen

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

FIKA MOMENT 9

Hausgemachter
 Schokoladen-Kaffee-
 Brownie mit Mandeln.
 Serviert mit Kaffee-creme
 und Waldbeeren

Lieber mit Schlagsahne?
 Aufpreis + 1.5





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 Sisi Orange

Fresh lemonades von Maison Routin 7

Zitrone, Holunderblüte oder Schwarze Johannisbeere

Iced Matcha 7.5

Auswahl aus: Maracuja oder Blaubeere

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

Bionade 7

Biologisches, natürlich fermentiertes Erfrischungsgetränk
Holunder 0.33L oder Zitrone & Bergamotte 0.33L

Apfelschorle 6.5

Moj Lemonade 6

Groninger Limonade aus 100% natürlichen Zutaten
Stachelbeere & Holunderblüte oder Blaubeere & Lavendel

QUELLWASSER

Sourcy blau/rot 0.2L 4.3

Sourcy blau/rot 0.75L 7

SÄFTE

Orangensaft 8

Frischer Apfelsaft 6.5

Wellness-Saft 8

Ein Joghurtshake mit Zutaten Ihrer Wahl: Orangensaft oder Apfelsaft

SMOOTHIES

Detox Smoothie 8.5

Erdbeere, Banane, Blaubeere, Apfel und Joghurt

Passion juice Smoothie 8.5

Maracuja, Mango, Pfirsich, Apfel und Joghurt

Grüner Smoothie 8.5

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

Frozen Smoothie 8.5

Erdbeere & Kirsche

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

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





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





Mehr als frisch

MITTAGSGERICHTE 11:30 BIS 17:00 UHR

RÄUCHERLACHS 16

Roggenbrot mit Räucherlachs, Hüttenkäse, Chicorée, roten Zwiebeln, Kapern, gerösteter Roter Bete Mais und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer

RIBEYE 17

Landbrot mit geräucherter Ribeye, Sauerkraut, Cornichons, Chicorée, Zwiebel-Crumble und Groninger Senfcreme

FLUSSKREBSSALAT 16

Mais-Landbrot mit scharfem Flusskrebssalat, Radieschen, Spitzpaprika, Baby-Romansalat, Lauchcreme, Mais und Dillöl

ZEEWIERKAAS 16 (vegetarisch)

Roggenbrot mit Crème fraîche, Meeressalat-Käse (Algenkäse), Groninger Senfcreme, Bio-Spiegelei, Radieschen, Chicorée und Apfelgel

FLAMMKUCHEN 11:30 BIS 21:00 UHR

NORWEGISCHER LACHS 14

Flammkuchen mit Lachs, Dill, roten Zwiebeln, Kapern, Crème fraîche und Rucola

ZIEGENKÄSE 14 (vegetarisch)

Flammkuchen mit Ziegenkäse, roten Zwiebeln, Apfelkraut, Haselnuss und Rucola

WÜRZIGE WURST 14

Flammkuchen mit würziger Wurst, Spitzpaprika, Käse und Rucola

SALATE 11:30 BIS 21:00 UHR

LACHS 22

Salat mit Räucherlachs, Garnelen, eingelegten Zwiebeln, Mais, Gurke, Hanfsamen, knusprigen Kapern und Hangop-Joghurt mit rosa Pfeffer und Dill

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

RIBEYE 22

Salat mit geräucherter Ribeye, Sauerkraut, Cornichons, Baby-Romansalat, eingelegten Zwiebeln, Preiselbeeren, Zwiebel-Crumble und Groninger Senfcreme

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

ZIEGENKÄSE 21 (vegetarisch)

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Chicorée, Mizuna, Karotte, Tomate, gerösteten Haselnüssen, Roter Bete und Apfelkraut

Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

Unsere Salate werden mit Brot und nordischer Kräuterbutter serviert. Lieber glutenfreies Brot? Aufpreis + 2

SUPPEN 11:30 BIS 21:00 UHR

NORWEGISCHE BOUILLABASSE 13

Bouillabaisse mit Räucherlachs. Serviert mit Tunnbröd und Meerrettichcreme

KAROTTENVELOUTÉ 9 (vegetarisch)

Karotten-Ingwer-Velouté mit gerösteten Haselnüssen und Kardamom-Joghurt





Takk for mat

VIELEN DANK FÜRS ESSEN

GERICHTE 11:30 BIS 21:00 UHR

BLACK-ANGUS-BURGER 25

Burger vom Black Angus auf einem Sesambrötchen mit Zwiebel und Knoblauch, mit Little-Gem-Salat, Cheddar, Gewürzgurke, Pulled Beef, Zwiebelringen und Jalapeño-Tomaten-Relish. Serviert mit Ur-Pommes (Oerfriet) und geräucherter Paprika-Mayonnaise

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

WILDSCHWEIN 31

Wildschweinfilet mit Rosmarin. Serviert mit einem Sauerkraut-Flan, gerösteten Haselnüssen, einer Kartoffelwaffel und Apfel-Rosinen-Jus

Weintipp: Farina Ripasso Classico | Veneto, Italien |

PUTE 27

Puten-Rouleau mit einer Füllung aus Preiselbeeren und Waldpilzen. Serviert mit gebratenem Chicorée, Kastaniencreme, weißer Portweinsauce und einer Hasselback-Kartoffel

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

ZANDER 30

Gebratener Zander mit Lauch-Mosaik und einer nordischen Antiboise. Serviert mit geröstetem Rosenkohl, Lauch-Petersilien-Öl und einer Hasselback-Kartoffel

Weintipp: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

BLUMENKOHL 24 (vegetarisch)

Gebratenes Blumenkohlsteak mit geräucherter Knoblauch-Blumenkohlcreme, Haselnuss, gerösteter Roter Bete, Rosenkohl, Tomaten und Hasselback-Kartoffel

Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

Fisch, Fisch und nochmals Fisch...

Die Küsten der skandinavischen Länder sind enorm lang: Zusammen über 40.000 km. Es ist also nicht verwunderlich, dass überall in Skandinavien sehr viel Fisch gegessen wird. Und dass er auch auf unserer Speisekarte zu finden ist. Der norwegische Lachs wird in unserer eigenen Räucherei geräuchert und in Meersalz, feinen Kräutern und Senf eingelegt, um den ultimativen, authentischen Geschmack zu erhalten.

Aufpreis + 3 pro zusätzlichem Gedeck

Allergien? Sagen Sie uns Bescheid. Wir helfen Ihnen gerne.





Oh wie lecker...

DESSERTS 11:30 BIS 21:00 UHR

APFEL 10

Apfelmousse mit Zartbitterschokoladen-Splittern,
Haferflocken-Crumble, Apfel-Baiser, flambiertem Apfel und
Mandel-Krokant

ORANGE 11

Armer Ritter vom Brioche mit einer Orangen-Zimt-Sauce,
Creme von Orange und Ingwer, Rosmarin-Baiser und
getrockneter Orange

GRANOLA-BOWL 10

Bio-Bauernjoghurt mit Granola, Blaubeeren und Ahornsirup

VERANTWORTUNGSVOLL UND LECKER

Zeit für Snacks

BITES 11:30 BIS 21:00 UHR

GAMBAS 8 Stück 13

Gebatene Gambas mit Knoblauch und Chili-Öl

AUSTERNPILZ-BITTERBALLEN 6 Stück 11

Austernpilz-Bitterballen mit Groninger Senfcreme

APERITIF-PLATTE 30

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

