

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!

Hummus

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 Metzger Wiebrands aus Bellingwolde

Edwin Wiebrands ist weithin bekannt für seine Ur-Groninger Trockenwürste und seine lokale Version der Brunswijker-Wurst. Die dürfen auf unserer leckeren Snackplatte nicht fehlen.

5 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.

6 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!

7 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.

8 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

Karamell Latte Macchiato mit Karamell und
Schlagsahne
Banoffee Latte Macchiato mit Bananensirup, Karamell
und Schlagsahne
Brûlée Latte Macchiato mit Crème-Brûlée-Sirup und
Schlagsahne

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

GEBÄCK

Verschiedene Kuchensorten 6

Apfelkuchen
Schokoladentorte
Bavaroistorte
Käsekuchen
Veganes Gebäck
Saisonales Gebäck

Lieber mit Schlagsahne? Aufpreis + 1.5

Wirklich guter Tee

Der Ursprung von Tee liegt im alten China. Die Legende besagt, dass ein chinesischer Kaiser Wasser erhitzte und dabei versehentlich wilde Teeblätter in das Wasser gelangten. Der Kaiser roch das köstliche Aroma des Tees, wie wir es noch heute kennen, und beschloss, ihn zu probieren. Seitdem trinken wir überall auf der Welt Tee.

TEE

SENZA TEA (loser Bio-Tee) 4

Auswahl aus: English Breakfast, Green Leaf, Jasmine Blossom, Wild Rooibos, Rooibos Ingwer-Zitrone oder Camomile Garden

TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN 5.5

Serviert mit oder ohne Honig

Minztee

Ingwertee mit Zitrone

Sommer (Kornblume, Rosenblatt und Minze)

Eine einzigartige Kombination, die harntreibend und entzündungshemmend wirkt

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.

Gesünder boost (Zitronengras und Ingwer)

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

Glück (Rosmarin und Orange)

Ein Tee, der glücklich macht: hebt die Stimmung und unterstützt zugleich Gedächtnis und Durchblutung

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

HAUSGEMACHTER EISTEE 7
Pfirsich oder Mandarine



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, Royal Club Cassis, Royal Club Apfelsaft oder Sisi Orange

FRESH LEMONADES 7

Van Maison Routin

Mixed Berries, Elderflower oder Lemon

BIONADE BIO-ERFRISCHUNGSGETRÄNK 7

Holunder 0.33L oder Zitrone & Bergamotte 0.33L

APFELSCHORLE 6.5

MOJ LEMONADE 6

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

BIO-APFELSAFT 8

WELLNESS-SAFT 8

Ein Joghurtshake mit Zutaten Ihrer Wahl: Orangensaft oder Bio-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 Wellnesstag.

SMOOTHIES

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

GRÜNER SMOOTHIE 8.5

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



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

RELAX ON THE BEACH 13

Ketel One Wodka, Peach Tree, Orange und Cranberry

CLOVER CLUB 13

Tanqueray London Dry, Himbeere und Rose

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

El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanien |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Verdejo mit Aromen von Zitrus, Pfirsich und Fenchel.

Frischer, aromatischer Wein mit tropischen Fruchtnoten und lebendiger Säure

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

Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Ein reicher und frische Chardonnay mit Aromen von Zitrus, weißem Pfirsich und tropischen Früchten, ergänzt durch mineralische Noten und subtile Nuancen von Karamell, Honig und Vanille

Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Österreich |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Grüner Veltliner mit Noten von weißem Obst, pfeffriger Würze und frischer Mineralität. Lebendig und elegant, erfrischend und mit milder, harmonischer Säure

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

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italien |

Glas 8 Flasche 40

Frischer Schaumwein mit Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, ergänzt durch weiße Blütennoten. Lebendige Perlage, elegant balanciert und angenehm zugänglich

Cava Zero 0.0 | Katalonien, Spanien |

Glas 8 Flasche 40

Codorníu Zero ist ein köstlicher alkoholfreier Schaumwein. Die frischen Zitrusaromen und das tropische Fruchtprofil passen perfekt zu jedem Anlass, der eine prickelnde Alternative verlangt. Feine Perlage, fruchtiger Charakter und harmonisch im Geschmack

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

Cazal Viel Rosé | Languedoc, Frankreich |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Rosé aus Grenache, Cinsault und Syrah mit Aromen von roten Beeren und feinen floralen Anklängen. Schlank und trocken, belebend, mit elegant-fruchtigem Charakter

Epicuro Rosato | Apulien, Italien |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Rosé aus Primitivo und Negroamaro mit Noten von Erdbeere, Kirsche und Rose. Weich und saftig, zugleich frisch, mit langem, fruchtigem Abgang und aromatischer Würze

Les Auzines Rosé | Corbières, Frankreich |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Kräftiger Rosé aus Syrah, Grenache und Cinsault mit Noten von roter Frucht und feiner Würze. Elegant und frisch, voll im Geschmack, mit langem, aromatischem Abgang

ROTWEIN

Farina Rosso | Verona, Italien |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara mit saftigen Noten von Kirsche und Erdbeere. Geschmeidig und fruchtbetont, mit weicher Struktur und zugänglichem Charakter

Epicuro Negroamaro | Apulien, Italien |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Negroamaro mit Noten von wilden Beeren, Pflaume und roter Johannisbeere. Fruchtig und feinwürzig, mit milden Tanninen und langem, angenehmem Abgang

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

Du Maréchal Syrah-Grenache | Roussillon, Frankreich |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Syrah und Grenache mit Aromen von roten Früchten, würzigen Noten und mediterraner Wärme. Ein geschmeidiger biodynamischer Wein mit weicher Struktur, schöner Balance und charaktervollem, zugänglichem Abgang



AD

BIER DER SAISON 7.5

Rosébier ist frisch, fruchtig, leicht süß und nicht zu bitter, mal etwas anderes als Pils oder Spezialbier

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!



Club sandwich

SUPPEN 11:30 BIS 21:30 UHR

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

GEMÜSEBRÜHE 8 (vegan)
Reichhaltige Gemüsebrühe mit einem Mix aus Erbsen und Bohnen, Petersilie und Frühlingszwiebeln

MITTAGSGERICHTE 11:30 BIS 17:00 UHR

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

HUMMUS 16 (vegan)
Schiacciata mit Hummus, Spargel, Radieschen, gegrilltem Gemüse, Spinat, Sprossen, Tomatencrunch und Bärlauchöl

EGGS BENEDICT 16
Brioche-Brötchen mit Räucherlachs, Spargel, pochiertem Ei, Spinat und Sauce Hollandaise

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

TOAST MIT GEMÜSE 16 (vegetarisch möglich)
Toast von Mehrkorn-Mühlenbrot mit Pesto, gegrilltem Gemüse, Brie und Bauernschinken

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, Garnelen, Spargel, eingelegte rote Zwiebeln, Wakame, Mais, Sonnenblumenkerne und Dill-Wasabi-Mayonnaise
Weintipp: Steininger Grüner Veltliner | Kemptal, Österreich |

SCHULTERFILET VOM RIND 20
Salat mit gebratenem Schulterfilet vom Rind in Streifen, Fenchel, Gurke, Little Gem, Tomate, Wasabi-Nüssen und Sesam-Soja-Dressing
Weintipp: LM Solas Pinot Noir | Languedoc, Frankreich |

ZIEGENKÄSE 19 (vegetarisch)
Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, eingelegtem Radieschen, Gurke, 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 |

POKE BOWL 19 (vegan)
Sushi-Reis, Gurke, Karotte, Wakame, eingelegte rote Zwiebel, Avocado, Radieschen, Mix aus Erbsen und Bohnen, knusprige Kichererbsen und Sesam-Soja-Dressing
Lieber mit Lachs oder gebratenen Schulterfilet-Streifen vom Rind? Aufpreis + 5
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 Quinoasalat
Lieber mit gebratener Speck? Aufpreis + 1

STRAMMER MAX NACH BAUERNART 18
Mühlenbrot mit Hähnchenbrustfilet, gereiftem Käse, drei Spiegeleiern, Spargel und Mix aus Erbsen und Bohnen. Serviert mit Quinoasalat

Aufpreis + 3 pro zusätzlichem Gedeck

Gnocchi

KNUSPRIG Frisch

GERICHTE

11:30 BIS 21:30 UHR

GNOCCHI 21 *(vegetarisch)*

Gnocchi mit Burrata, Spinat, Spargel, Tomaten, Parmesanschaum, Tomatenstreuseln und Chiliöl

Weintipp: Les Auzines Rosé | Corbières, Frankreich |

COQ AU VIN 24

Schmorgericht mit marinierten Hähnchenschenkeln, Kartoffelchen und Gemüse in Weißweinsauce. Serviert mit frischem Salat

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: Epicuro Negroamaro | Apulien, Italien |

LACHSFILET 28

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

Weintipp: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

SOMMEREINTOPF 24 *(vegetarisch)*

Eintopf gefüllt mit Linsen, Paprika, Markerbsen, Zucchini und gerösteten Nüssen. Serviert mit Gurkendip, Paprikaöl und Gemüsechips

Weintipp: Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

BLACK-ANGUS-BURGER 24 *(vegan möglich)*

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

Weintipp: Du Maréchal Syrah-Grenache | Roussillon, Frankreich |

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

TRIFLE PFIRSICH UND ARIKOSE 10

Trifle aus Joghurt-Pfirsich-Eis, eingelegter Aprikose, Himbeer-Crumble, Mandeln und Rotfruchtschaum

CHEESECAKE 10

Kardamom-Cheesecake mit rotem Pfeffer, Beeren-Gel, Joghurteis, Lemon Curd und Crumble von rosa Pfeffer und Joghurt

SORBET 10

Sorbet aus Erdbeersahneis, Zitronensorbet, saisonalen Früchten, Kirschcoulis und Schlagsahne

GRANOLA BOWL 9

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

KÄSE- UND WURSTPLATTE 17

Serrano-Schinken, lokale Wurst, Bauernkäse, Senfkäse, Cornichons, Nüsse und Chutney



