



PATISSERIE

GEBAK 6

Keuze uit:

Maarssen gebak

Tartelet gevuld met vanillecrème, room, sinaasappel, kers en krokant hazelnootschuim

Appelgebak

Hazelino (glutenvrij)

Lemon Pie

Worteltaart (vegan)

Liever met slagroom? Meerprijs + 1.5

BOWLS

VANILLE & AARDBEI 10

Vanille hangop met aardbeien, witte chocolade en cruesli

BROWNIE & KERSEN 10

Vanille hangop met brownie bites, amarenakersen en pistachenoten

HONING & YOGHURT 10

Volle yoghurt met honingraat en honingcrumble

Allergieën?

Voedselallergieën komen vaak voor. Daar houden wij natuurlijk rekening mee in onze keukens. Want we willen dat je 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!

Puur

ONTDEKKEN, PROEVEN EN SMULLEN



ZOMERMENU



Pastrami

LUNCH TOT 17.00 UUR

Liever
glutenvrij?
Glutenvrij brood
+ 2

PASTRAMI 17

Wit zuurdesembrood met pastrami, Zwolse mosterd, pickles, tuinkers en macadamianoten

THERMEN MAARSSEN 17

Bruin meergranenbrood met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, tomaat, ingelegde rode ui en wasabimayonaise

SMASHED AVOCADO 16 (vegan mogelijk)

Bruin meergranenbrood met avocado, fetacrumble, tomatensalsa, kruidensla en crème van korianderzaad

Liever met rivierkreeft? Meerprijs + 6

SALADES

CRISPY CHICKEN 21

Salade met krokante kip, rode kool, peen, komkommer en sesamdressing

Wijntip: Epicuro Rosato | Puglia, Italië |

GEITENKAAS 21 (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: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

GEROOKTE ZALM 23

Salade met gerookte zalm, appel, geroosterde pompoen en vadouvan-vinaigrette

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

Arrangement? Je kunt kiezen uit de gerechten met een  symbool.

GERECHTEN

VICHYSOISE 10 (vegetarisch)

Klassieke aardappel-preisoep met gestoofde prei en spinazie

SLIPTONGEN 2 stuks 28

In roomboter gebakken sliptongen. Geserveerd met aardappel, chorizo, geroosterde amandel, kappertjes, peterselie en aioli

Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

THERMEN BURGER 24 (vegetarisch mogelijk)

Runderburger op brioche met bacon, cheddar, gefrituurde uienringen en huisgemaakte burgersaus. Geserveerd met kruidenfrites en mayonaise

Wijntip: Epicuro Negroamaro | Puglia, Italië |

SATÉ 24

Saté van kippendij (200 gram) met huisgemaakte atjar, gepickelde komkommer, oosterse crunch en satésaus. Geserveerd met frites.

Door de marinade blijft de saté rosé van kleur

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

POKÉ BOWL 24 (vegan mogelijk)

Poké bowl met sushirijst, sojabonen, wakame, radijs en wasabimayonaise.

Keuze uit gefrituurde garnaal of gefrituurde oesterzwam

Wijntip: Steinger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

Arrangement? Je kunt kiezen uit de gerechten met een  symbool.



Sliptong