

MENU

Wellnessfood
met liefde en
aandacht

A top-down view of a ceramic bowl filled with a variety of ingredients. In the foreground, a sunny-side-up fried egg with a bright orange yolk is prominent. To its left are several pieces of golden-brown, breaded chicken. Behind the chicken is a portion of brown rice mixed with red vegetables. To the right of the rice are thin, pinkish-red strips of radish and pale yellow strips of what appears to be daikon or bamboo. A pile of fresh green basil leaves is on the left side of the bowl. In the bottom right corner, a portion of kimchi is visible. The bowl sits on a dark, textured surface, and a fork and knife are partially visible in the bottom right corner.

Puur

ONTDEKKEN, PROEVEN EN SMULLEN

HET GEHEIME INGREDIËNT: AANDACHT

Goed koken begint met aandacht voor mensen, ingrediënten en het vak.

Vanuit onze passie voor puur, lokaal en duurzaam koken creëren we gerechten waarin smaak en kwaliteit centraal staan. We kiezen bewust voor eerlijke streekproducten en laten ons inspireren door de seizoenen.

Of je nu komt voor een ontspannen lunch, een uitgebreid diner of een feestelijk moment: ons team maakt van elk bezoek een bijzondere ervaring. Bij ons draait het om samen genieten, herinneringen maken en ontspannen in een gastvrije sfeer. Puur. Lokaal. Met aandacht bereid.

Van harte welkom en eet smakelijk!

Thomas

Chef-kok



Thermen Maarssen

Allergieën?

Voedselallergieën komen vaak voor. Daar houden wij natuurlijk rekening mee in onze keuken. 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!

VOORDAT JE GENIET VAN

goed, bewust en lekker

Een voorafje, in woorden. Om je te vertellen over ons goede, bewuste en lekkere eten en drinken. Of zoals wij het noemen: wellnessfood. Kies in alle rust waar je zin in hebt en lees tussendoor de verhalen achter onze gerechten en ingrediënten. Wel zo (h)eerlijk!

Je komt bij ons om te genieten. En omdat je weet dat onze wellness goed voor je is. Bewust genieten dus. Met deze menukaart vól wellnessfood maak je jouw dag nog bewuster. En lekkerder natuurlijk. In onze keuken en restaurant zijn goed, gezond én lekker helemaal in balans. Daar word je blij en ook nog eens fit van!

Wellnessfood, met liefde en aandacht

Onze chefs zijn specialisten in wellnessfood. Ze maken bewuste en verantwoorde keuzes. Eerlijk, puur en lokaal staan bovenaan hun boodschappenlijstje. En een goede smaak, dat spreekt voor zich. Alle producten en ingrediënten worden met liefde en aandacht uitgekozen. Het is pas goed genoeg voor jou wanneer het voor ons goed voelt.

We weten precies waar alle ingrediënten vandaan komen: van heel dichtbij. Wat we inkopen komt als het even kan, rechtstreeks van de kweker of boer in de buurt.

Wat je eet komt soms letterlijk van één of twee weilanden verderop.

Lekker puur, van de oorsprong

Onze chefs kiezen niet zomaar wat als ze op pad gaan. Ze selecteren met oog voor wat goed is voor de wereld én voor jou: biologisch en vrij van kunstmatige en chemische middelen. Ook bij het bereiden van jouw gerecht of snack kiezen we voor lekker puur. Minder zoet en minder vet waar het kan, geen onnatuurlijke toevoegingen als het niet nodig is. Blader met een goed gevoel en met lekkere trek door dit menumagazine. Kies waar je blij van wordt, want ons wellnessfood is óók happyfood. Van friszoete smoothie tot heerlijke broodjes en frisse salades om van te smullen. Ons wellnessfood. Oh, en neem je tijd. Die heb je vandaag.

Eet smakelijk en geniet!

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 in de regio. Bij eerlijke leveranciers, gewoon om de hoek. Dat is bewust. En duurzaam bovendien. We kennen de kwekers en boeren en weten hoeveel hart en liefde zij voor hun product hebben. En dat proef je terug in al het goeds dat op ons menu staat.



1 Min7

Voor het lekkerste ijs en de meest verfijnde patisserie werken wij samen met Min7. Hun passie voor natuurlijke ingrediënten en unieke smaken past helemaal bij onze visie. Ambachtelijk, puur en onweerstaanbaar. Voor een echt moment van genieten.

2 Farm Fields

Exclusief, smaakvol en biologisch. Het vlees van Farm Fields is helemaal naar onze smaak. Daarom staat het op het menu in Thermen Maarssen (en ook bij onze Thermen Resorts zusjes). Extra mooi: dit Farm Fields in Wekerom is het enige met een 3 sterren keurmerk.

3 VISCO

Vers, verantwoord en rechtstreeks uit de Noordzee. Bij Visco draait alles om passie voor vis en topkwaliteit. Ze vissen met de seizoenen mee volgens de viskalender, waardoor we altijd werken met duurzaam gecertificeerde vis die op dat moment op z'n best is. Die bewuste keuze voor de mooiste vangst en een gezonde zee is precies de reden dat de vis van Visco bij ons op het menu staat.

4. 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.

5. 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

Liever
lactosevrij?
Havermelk
+ 1

Chai latte 5.5

Zwarte thee met kaneel, steranijs, kardemom, zwarte peper en melk

Dirty Chai latte 7

Zwarte thee met kaneel, steranijs, kardemom, zwarte peper, melk en espresso

Café crème 4

Café crème groot 5.5

Cappuccino 4.3

Cappuccino groot 6

Espresso 4

Dubbele espresso 5

Latte macchiato 5

Koffie verkeerd 5

Warme chocolademelk 5

FROZEN CAPPUCCINO 7

Liever met karamel, witte chocolade of hazelnoot?

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

Keuze uit:

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

SAUNA GROG 5.5

Kruidige warme drank op basis van een siroop van sinaasappel, citroen en kruiden

PATISSERIE

GEBAK 6

Keuze uit:

Maarsse gebak

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

Appelgebak

Hazelino (glutenvrij)

Lemon Pie

Worteltaart (vegan)

Liever met slagroom? Meerprijs + 1.5

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

THERMEN TEA (biologische losse thee) 4

Onze eigen blend is een rustgevende kruidenmelange met kamille, lavendel en citroenmelisse. Fris-bloemig van smaak en volledig cafeïnevrij

SENZA TEA (biologische losse thee) 4

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

VERSE KRUIDENTHEE 5.5

Geserveerd met of zonder honing

Keuze uit:

Munthee

Gemberthee met sinaasappel

Geluk (sinaasappel & rozemarijn)

Onthaasten (lavendel, tijm & munt)

Hamam (appel, steranijs & munt)

THERMEN ICED TEA 7

Huisgemaakte iced tea van Thermen Tea met zachte kamille, frisse limoen en ijs. Licht bloemig, verfrissend en perfect voor een verkoelend wellnessmoment

Ultiem genieten

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, Cassis, Appelsap of Sisi Orange

KOMBUCHA 8.5

Ginger lemongrass

ZUIVEL 4

Biologische Halfvolle melk, Biologische Karnemelk of Chocolademelk

SAUNATIC 5

Verfrissende drank op basis van een siroop van sinaasappel, citroen en kruiden

SAPPEN

WELLNESS SAP 8

Vers geperst sinaasappelsap met biologische yoghurt

VERS GEPERST SINAASAPPELSAP 8

WATER

SOURCY blauw/rood 0.2l 4.3

TAFELWATER 0.7l 5

Plat of bruisend van Made Blue.

Voor elke fles tafelwater die wij serveren doneert

Thermen Resorts 700l schoon drinkwater aan Made Blue



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, appel en yoghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Passievrucht, mango, perzik, appel en yoghurt

GROENE SMOOTHIE 8.5

Avocado, banaan, appel, citroen, kokos, boerenkool en amandel

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Aardbei & kers



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

AMARETTO SOUR 13

Disaronno, citroen en vegan eiwit

NEGRONI 13

Tanqueray London Dry Gin, Campari en Antica Formula

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

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

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een frisse Sauvignon Blanc uit Zuid-Frankrijk met tonen van citrus en witte bloesem. De smaak is strak, levendig en mooi in balans met een zuivere afdronk

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

Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Een aromatische en knisperfrisse Verdejo barstensvol tropisch fruit, passievrucht en citrus. De smaak is levendig, fruitig en heeft een heerlijk verfrissende afdronk

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 subtiele muskaat en zachte afdronk

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 subtiele hints van karamel, honing en vanille

BUBBELS

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italië |

Glas 8 Fles 40

Een frisse mousserende wijn met aroma's van groene appel, peer en witte bloesem. De wijn heeft een levendige mousse en een heerlijk doordrinkbaar karakter

Cava Zero 0.0 | Catalonië, Spanje |

Glas 8 Fles 40

Codorníu Zero is een heerlijke alcoholvrije mousserende wijn. Door frisse citrusmaken en tropisch fruit een fijne bubbel met een fruitig karakter

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

Farina Blush Pinot Grigio | Veneto, Italië |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een lichtroze wijn met een frisse geur van rood fruit, citrus en bloemen. De smaak is soepel en evenwichtig met tonen van aardbei, framboos en perzik

Ramón Bilbao Rioja Rosado | Rioja, Spanje |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Een verfijnde, bleekroze rosé van 100% Garnacha met tonen van rood fruit, limoen en witte bloesem. De smaak is heerlijk fris en sappig met een zijdezachte, lange afdronk

RODE WIJN

Epicuro Nero d'Avola | Sicilië, Italië |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een volle, granaatrode Siciliaanse wijn met rijke aroma's van kersen, zwart fruit en kruiden. De smaak is zacht, warm en soepel

Familia Conesa 'La Doncella' Tempranillo

| Castilla-La Mancha, Spanje |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Een biologische wijn met een volle, granaatrode kleur en zachte, warme en elegante smaken. Rijk aan aroma's van kersen en kruiden, aangevuld met tonen van rijp zwart fruit

Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon

| Bordeaux, Frankrijk |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Klassieke Bordeaux met een diepe robijnrode kleur. Aroma's van rijp donker fruit, zoals kersen en cassis, verfijnd met subtiele tonen van vanille en zacht eikenhout

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

Farina Ripasso Classico | Veneto, Italië |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Krachtige rode wijn vol aroma's van rijpe pruimen, kersenjam en een subtiele kruidigheid. De smaak is prachtig gebalanceerd met milde zuren en zachte, rijpe tannines



SEIZOENSBIER 7.5

Herfstbok is een vol, donker bier met een zoetheid van karamel

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

Ondersteboven Hangende Harry IPA 7.5

Grimbergen Blond 8

UIT DE FLES

Grimbergen Dubbel 8

Grimbergen Tripel 8

ALCOHOLVRIJ

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

Liefmans Fruitesse 0.0 5.8



Pastrami

KNISPEREND
Vers

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



STRACCIATELLA 20

Pinsa met stracciatella, parmaham, groene asperge,
amandel en citroen

POMPOEN 17 (vegan)

Meergranenbrood met pompoen-muhammara,
geroosterde pompoen, aceto balsamico en pompoenpitten



PASTEITJES 17

Pasteitjes gevuld met gevogelte- en paddenstoelenragout,
nootmuskaat, eidooier en pangrattato

SHARED DINING

STEAK TARTAAR 12

Twee stuks briochetoast met steak tartaar en
zeewierkaviaar

PASTEITJE 1 stuk 10

Pasteitje gevuld met gevogelte- en paddenstoelen-
ragout, nootmuskaat, eidooier en pangrattato

PANE CARASAU 8 (vegetarisch)

Pane carasau (Sardijns platbrood) met kruidendip

GEPEKELDE ZALM 15

Gepekeld zalm met sinaasappel, miso en truffelolie

SALADES

NOODLE 21

Oosterse noodlesalade met ramen, kippendij, Chinese kool,
tatsoi, pinda's en rode peper

Wijntip: Ramón Bilbao Rioja Rosado | *Rioja, Spanje* |



SOUL BOWL 21

Bowl met rode jasmijnrijst, krokante kip, Thaise basilicum,
spiegelei, nashipeer en wasabidressing

Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | *Rueda, Spanje* |



GEROOKTE ZALM 23

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

Wijntip: Salentein Chardonnay | *Valle de Uco, Argentinië* |



GEITENKAAS 21 (vegetarisch, vegan mogelijk)

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

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, Frankrijk* |



Onze salades worden geserveerd met brood. Meer zin in verse
frites? Dat kan! Meerprijs + 4

Arrangement?

Je kunt kiezen uit de gerechten met een symbool.

Keuken is dagelijks geopend
van 11.00 - 21.00 uur

Restaurant/bar is dagelijks geopend
van 09.30 - 22.30 uur



Sliptongen

Smaakmakende verrassingen

SOEPEN

VICHYSOISE 10 (vegetarisch)

Klassieke aardappel-preisoep met gestoofde prei en spinazie

BISQUE 12

Bisque gemaakt van langoustine, gyoza met garnaal en crème van bieslook

BIJGERECHTEN

Loaded truffle fries 8

Frites met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en bieslook

Frites met mayonaise 5

Side salad 5

Warme groenten 5

Onze bijgerechten zijn alleen te bestellen bij lunch, salade of gerecht

Arrangement?

Je kunt kiezen uit de gerechten met een ✳ symbol.

GERECHTEN VANAF 13.00 UUR

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 |

TORTELLINI 21 (vegetarisch) ✳

Grote tortellini gevuld met paddenstoelen, crème van kastanje, zilverui en bieslook

Liever met zachtgegaarde kalfswang? Meerprijs + 10

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

STEAK TARTAAR 21

Klassieke steak tartaar (160 gram). Geserveerd met frites en truffelmayonaise

Wijntip: Epicuro Nero d'Avola | Sicilië, Italië |

THERMEN BURGER 24 (vegetarisch mogelijk) ✳

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

Wijntip: Epicuro Nero d'Avola | Sicilië, Italië |

AGLIO E OLIO 21

Linguine met knoflook, rode peper, kappertjes, peterselie, witte wijn, kokkels en gamba's

Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

SATÉ 24 ✳

Saté van kippendij (200 gram) met huisgemaakte atjar, gepickelde komkommer, oosterse crunch en satésaus. Geserveerd met frites en mayonaise. Door de marinade blijft de saté rosé van kleur

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |



Camembert

O zo lekker...

DESSERTS

CAMEMBERT 10 *(glutenvrij mogelijk)*

Camembert uit de oven met vijg, confituur en zuurdesembrood

MATCHA TIRAMISU 10

Matcha, mascarpone, lange vingers, jasmijnthee en kokosijs

CRÈME BRÛLÉE 10

Crème brûlée met VOC-specerijen, kaneelcrumble en mandarijnsorbet

BOWLS

BRAMEN 10

Skyr met bramen, witte chocolade en cruesli

BROWNIE & KERSEN 10

Skyr met brownie bites, amarenakersen en pistache

HONING & YOGHURT 10

Volle yoghurt met honingraat en honingcrumble

Tip! Een heerlijke cocktail om je diner mee af te sluiten.

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Vodka, Tia Maria en espresso

Bites

VERANTWOORD EN LEKKER

MAANDAG T/M ZONDAG VAN 12.00 TOT 21.00 UUR

OESTER *per stuk 4*

Seizoensoester met mignonette en citroen

BITTERBALLEN *6 stuks 8,5*

Bitterballen met mosterdmayonaise

BROOD & DIPS *8 (glutenvrij, vegetarisch mogelijk)*

Broodplankje met 'Nduja boter en aioli

LOADED OESTERZWAM *12 (glutenvrij mogelijk)*

Krokante oesterzwammen met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

TEMPURAGARNALEN *4 stuks 10*

Tempuragarnalen met wasabimayonaise, basilicum en limoen

BITTERGARNITUUR *10 stuks 15*

Gemengd bittergarnituur met bitterballen, tempuragarnalen en groentekroketjes

BORRELPLANK *18 (glutenvrij mogelijk)*

Borrelplank met Utrechtse oude kaas, olijven, fuet, brood en olijfolie



Oesters

