

MENU

Wellnessfood
met liefde en
aandacht



Puur

ONTDEKKEN, PROEVEN EN SMULLEN

HET GEHEIME INGREDIËNT: AANDACHT

Met jarenlange ervaring in de keuken en een diepe liefde voor puur, lokaal en duurzaam koken, zet ik elke dag iets bijzonders op tafel. Geen standaardmenu, maar een beleving – vol smaak, eenvoud en respect voor de natuur.

Ik kook met aandacht. Voor mensen, voor producten. Voor het moment. Die aandacht proef je terug in elk gerecht.

Samen met mijn team zorg ik ervoor dat jouw lunch of diner voelt als een pauze van de wereld. Of je nu iets te vieren hebt, of gewoon wilt ontspannen – wij maken er iets onvergetelijks van.

Puur. Lokaal. Met liefde. En ontspanning.
Eet smakelijk en geniet!

Thomas

Chef-kok



Truffelpasta

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 kalfsvlees 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 kalfsvleesbedrijf 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 of witte chocolade? 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

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

PATISSERIE

GEBAK 6

Keuze uit:

Maarsen 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

SENZA TEA (biologische losse thee) 4

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

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)

SAUNA GROG 5.5

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

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, Royal Club Cassis, Royal Club 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 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



Mojito

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

RELAX ON THE BEACH 13

Ketel One Vodka, Peach Tree, sinaasappel en cranberry

CLOVER CLUB 13

Tanqueray London Dry, framboos en roos

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

El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanje |

Glas 7 Fles 34

Verdejo met citrus, perzik en venkel. Frisse, aromatische wijn met tropisch fruit en levendige zuren

Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

Glas 8 Fles 40

Pinot Grigio met perzik en peer. Droog, licht en soepel met frisse doordrinkbaarheid en zachte fruitigheid

Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

Glas 10 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

Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

Glas 9 Fles 45

Grüner Veltliner met wit fruit, pepertoets en frisse mineraliteit. Levendig, elegant en verkwikkend met zachte zuren

Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

Glas 9 Fles 45

Muscat en Viognier geven aromatische biodynamische wijn met bloemen, grapefruit en frisse fruittonen. Elegante balans met subtiele muskaat en zachte afdronk

BUBBELS

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italië |

Glas 8 Fles 40

Frisse mousserende wijn met aroma's van groene appel, peer en citrus, verfijnd aangevuld met witte bloesem. Levendige mousse, elegante balans en een heerlijk doordrinkbaar karakter

Cava Zero 0.0 | Catalonië, Spanje | Glas 8 Fles 40

Codorníu Zero is een heerlijke alcoholvrije mousserende wijn. De frisse citrussmaken en het tropisch fruit passen perfect bij elke gelegenheid die een alternatieve bubbel vereist. Fijne bubbel, fruitig karakter en harmonieus

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

Cazal Viel Rosé | *Languedoc, Frankrijk* |

Glas 7 Fles 34

Een frisse Zuid-Franse rosé van Grenache, Cinsault en Syrah met aroma's van rood fruit en subtiele bloemen. Slank, droog en verkwikkend, met een elegant fruitig karakter

Epicuro Rosato | *Puglia, Italië* |

Glas 8 Fles 40

Rosé van Primitivo en Negroamaro met tonen van aardbei, kers en rozen. Zacht, sappig en fris met een lange, fruitige afdronk en aromatische kruidigheid

Les Auzines Rosé | *Corbières, Frankrijk* |

Glas 9 Fles 45

Krachtige rosé van Syrah, Grenache en Cinsault met tonen van rood fruit en een lichte kruidigheid. Elegant, fris en rijk van smaak met een lange, aromatische afdronk

RODE WIJN

Farina Rosso | *Verona, Italië* |

Glas 7 Fles 34

Blend van Corvina, Rondinella en Molinara met sappige kersen- en aardbeiaroma's. Soepele, fruitige rode wijn met zachte structuur en vrolijk, toegankelijk karakter

Epicuro Negroamaro | *Puglia, Italië* |

Glas 8 Fles 40

Negroamaro met tonen van wilde bessen, pruimen en rode aalbes. Fris, fruitig en zacht kruidig, met milde tannines en een lange, aangename afdronk

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

Glas 10 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

Du Maréchal Syrah-Grenache | *Roussillon, Frankrijk* |

Glas 9 Fles 45

Syrah en Grenache zorgen voor rood fruit, kruidigheid en mediterrane warmte. Een soepele, biodynamische wijn met zachte structuur, mooie balans en een karaktervolle, toegankelijke afdronk



AD

SEIZOENSBIER 7.5

Rosé-bier is fris, fruitig, lichtzoet en niet te bitter. Eens iets anders dan pils of speciaal-bier.

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



Crispy chicken

Vers

KNISPEREND

LUNCH TOT 17.00 UUR

THERMEN MAARSSSEN 17

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

RIBEYE 17

Bruin meergranenbrood met gerookte ribeye, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise

CLUB SCHIACCIATA 16

Schiacciata met kiprollade, spek, dragonmayonaise, tomaat, spiegelei en chips

SMASHED AVOCADO 16 (vegan mogelijk)

Bruin meergranenbrood met avocado, fetacrumble, tomatensalsa, kruidensla en crème van korianderzaad
Liever met rivierkreeft? Meerprijs + 6

Liever
glutenvrij?
Glutenvrij
brood + 2

SHARED DINING

STEAK TARTAAR 12

Twee stuks briochetoast met steak tartaar en zeewierkaviaar

BURRATA EN TOMAAT 14 (vegetarisch)

Hele burrata met tomaten uit het seizoen en verse kruiden

PANE CARASAU 8 (vegetarisch)

Pane carasau (Sardijns platbrood) met kruidendip

GEPEKELDE ZALM 15

Gepekeld zalm met sinaasappel, miso en truffelolie

SALADES

CRISPY CHICKEN 21

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

Wijntip: Epicuro Rosato | Puglia, Italië |

BURRATA 21 (vegetarisch)

Salade met burrata, venkel, bloedsinaasappel en tomaten uit het seizoen

Wijntip: Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

VIS 24

Salade met dagverse vis, schaal- en schelpdieren, truffelmayonaise en briohecroutons

Benieuwd naar de dagverse vis? Vraag een van onze medewerkers

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

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 |

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

Keuken is dagelijks geopend
van 11.00 - 21.00 uur

Restaurant/bar is dagelijks geopend
van 09.30 - 22.30 uur



Bavette



Smaakmakende verrassingen

SOEPEN

RODE CURRYSOEP 10

Soep van rode curry met gamba, citroengras, kokos en bosui

KOMBU RAMEN 9 (vegetarisch)

Kombu bouillon met ramennoedels, paksoi, shiitake, bosui en ei

Liever met buikspek? Meerprijs + 5

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

GERECHTEN

BAVETTE 28

Bavette (180 gram) met courgette, tabouleh met doperwten, crème van knolselderij en zwarteknoflookjus

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

ROODBAARS 21

Roodbaars met antiboise, krielaardappelen, gemarineerde ansjovis en Hollandaisesaus

Wijntip: Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

STEAK TARTAAR 21

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

Wijntip: Epicuro Negroamaro | Puglia, Italië |

THERMEN BURGER 24 (vegetarisch mogelijk)

Runderburger op brioche met feta, tzatziki, botersla en rode ui. Geserveerd met kruidenfrites en mayonaise

Wijntip: Epicuro Negroamaro | Puglia, Italië |

POKÉ BOWL 24 (vegan mogelijk)

Poké bowl met sushirijst, sojabonen, wakame, radijs en wasabimayonaise. Keuze uit zalm en tonijn of gefrituurde oesterzwam

Wijntip: Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

TRUFFELPASTA 22 (vegetarisch)

Romige truffelpasta met gepocheerd ei, rucola, Parmezaanse kaas en verse truffel

Liever met parmaham en coquille? Meerprijs + 8

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

SATÉ 24

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

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |



Eclair

O zo lekker...

DESSERTS

ECLAIR 12

Eclair gevuld met mangocrème suisse, passievruchtengel, meringuettes en kokossorbet

AARDBEI 12

Aardbeien met meringue, witte chocolade, pistache en basilicumsorbet

KAASPLANKJE 14

Selectie van vier (inter)nationale kazen met appelstroop, druiven en notenbrood

BOWLS

VANILLE & AARDBEI 10

Vanille hangop met aardbeien, witte chocolade en cruesli

BROWNIE & KERSEN 10

Vanille hangop 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 VRIJDAG VAN 12.00 TOT 21.00 UUR
ZATERDAG EN ZONDAG VAN 12.00 TOT 22.00 UUR

HUMMUS 9 (vegetarisch)

Hummus met naanbrood, groene kruiden en boekweit

BITTERBALLEN 6 stuks 8.5

Bitterballen met mosterdmayonaise

BROOD & DIPS 8 (vegetarisch)

Broodplankje met roomboter en aioli

LOADED OESTERZWAM 12

Krokante oesterzwammen met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

GARNALENKROKETJES 4 stuks 12

Garnalenkroketjes met aioli

BITTERGARNITUUR 10 stuks 15

Gemengd bittergarnituur met bitterballen, vegetarische loempia's en garnalenkroketjes

BORRELPLANK 18

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



