

MENU

Op sensationele
smaakontdekking



Werelds

LAAT JE VERRASSEN DOOR DE AUTHENTIEKE SMAKEN!

THUIS' IN DE WERELDSE KEUKEN

Graag nemen we je mee in onze wereldse keuken, waar ontspannen en genieten samenkomen. De inspiratie voor onze gerechten komen van over de hele wereld, van India tot Peru en van Italië tot aan de boer om de hoek. Een unieke mix van lokale en wereldse ingrediënten.

De momenten waarop we hebben genoten van unieke smaken, blijven ons bij. Dit zijn mooie herinneringen waar we bij het eten van deze smaken aan terugdenken.

Vandaag staan we samen voor jou klaar om jou te laten genieten van heerlijke én gezonde gerechten. Zodat jij met een ontspannen herinnering naar huis gaat. Geniet ervan!

Culinaire groet,

Het keukenteam



Geitenkaas

Allergieën?

Voedselallergieën komen vaak voor. Daar houden wij natuurlijk rekening mee in onze keukens. Want we willen dat je bij ons goed voelt én goed blijft voelen. Onze foodspecialisten staan voor je klaar met goede én smaakvolle adviezen, speciaal voor jou. Een fijn idee!

VOORDAT JE GENIET VAN

goed, gezond en lekker

Een voorafje, in woorden. Om je te vertellen over ons goede, gezonde en lekkere eten en drinken. Of zoals wij het noemen: wereldse wellnessfood. Van Thailand tot Indonesië en van China weer terug naar de Lage Landen; één en al inspiratie. Je ontdekt en beleeft het in Thermen Bussloo. Hier draait alles om positieve gedachten en een warme glimlach. Om ontspannen, samen genieten en bovenal... om jou! Ga mee op sensationele smaakontdekking.

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 keukens en restaurants zijn goed, gezond én lekker helemaal in balans. Daar word je blij en ook nog eens fit van!

Authentiek met een moderne twist

Heerlijke soepen, rijkge vulde salades, kleine gerechten om te delen en hoofdgerechten als curry's en noedels. De variatie en de smaakmakers van verschillende Oosterse landen hebben onze chefs gecombineerd met de elegantie van het westen. Het resultaat? Heerlijke gerechten

geïnspireerd op de Aziatische keuken mét een Europese twist. Een wereldse verrassing, om van te genieten!

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 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. We kweken bijvoorbeeld kruiden in onze eigen kruidentuin. En 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.

Blader met een goed gevoel en met lekkere trek door deze menukaart. Kies waar je blij van wordt, want ons wellnessfood is óók happyfood. 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 uit de regio, bij eerlijke leveranciers, gewoon om de hoek. Dat is bewust en bovendien duurzaam. We kennen de kwekers en boeren en weten hoeveel passie en liefde zij voor hun product hebben. En dat proef je terug in al het goeds dat op ons menu staat.



1 TLANT

De unieke Funky Fruit Mashes van TLANT zijn te vinden op ons buffet. Heerlijke Hollandse fruitspreads zonder geraffineerde suikers, glutenvrij én veganistisch. En.. het fruit wordt duurzaam verbouwd op de Laarhoeve; een zorgboerderij waar mensen met speciale zorgbehoeften in hun kracht worden gezet. Smaak op z'n puurst.

2 Farm Fields

Onze hamburgers worden bereid met vlees van Black Angus runderen, die afkomstig zijn van Farm Fields. Dit exclusieve, smaakvolle en biologische vlees komt van de Veluwe, met de focus op dierenwelzijn, milieu, herkomst en kwaliteit. Farm Fields is het enige kalfsvleesbedrijf in Europa met een 3-sterrenkeurmerk. Het vlees wordt helemaal naar onze smaak geselecteerd, zodat je altijd kunt rekenen op topkwaliteit.

3 Dijk 43

Een lokale varkensboer en tevens zorgboerderij in Klarenbeek – ja, praktisch onze burens – die met passie en liefde varkens grootbrengt én mensen helpt in hun dagelijkse ritme. En de varkens, die krijgen alle ruimte, zowel binnen als buiten. Zelfs de voeding wordt zoveel mogelijk van eigen land gehaald.

4 Vers van Cees

Onze henneneitjes zijn afkomstig van Vers van Cees uit Meerveld. Cees van de Pol levert kakelverse scharreleieren en andere natuurlijke producten rechtstreeks aan horeca in de regio. Met een achtergrond in de agrarische sector en een eigen natuurlijke kwekerij werkt hij met korte lijnen: zaaien, verzorgen, oogsten en direct bezorgen. Lokaal, vers en met aandacht voor alles wat leeft.

5 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.

6 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?
Sojamelk of
havermelk
+ 1

Koffie 4
Koffie groot 5.5
Cappuccino 4.3
Cappuccino groot 6
Koffie verkeerd 5
Latte Macchiato 5
Espresso 4
Dubbele espresso 5.5
Warme chocolademelk 5
Chai latte 5.5

MATCHA LATTE 8

Matcha latte met warme opgeschuimde melk en premium groene thee

ICED CHAI LATTE 7.5

Chai latte met melk, kaneel en kardemom

ICED MANGO MATCHA LATTE 7.5

Iced matcha latte met zoete mango, romige kokosmelk en premium matcha

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

Keuze uit:

Salted caramel Latte macchiato met gezouten karamel, slagroom en fudge
Red Velvet Latte macchiato met witte chocolade, slagroom en chocolade koffieboontjes
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

Met keuze uit:

Mokka-schuimgebak met hazelnootvulling (*glutenvrij*)
Appeltaart Warme appeltaart met amandelspijs, crumble en vanille-ijs
Bosvruchten cheesecake met bastognebodem
Worteltaart met walnoten en sinaasappel (*vegan*)
Seizoensgebak

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

Verkrijgbaar met of zonder honing

Verse muntthee

Verse gemberthee

Weerstand (*gember & basilicum*)

Een echte boost voor je weerstand

Onthaasten (*steranijs, tijm & munt*)

Een heerlijke infusie om even tot rust te komen

Geluk (*rozemarijn & sinaasappel*)

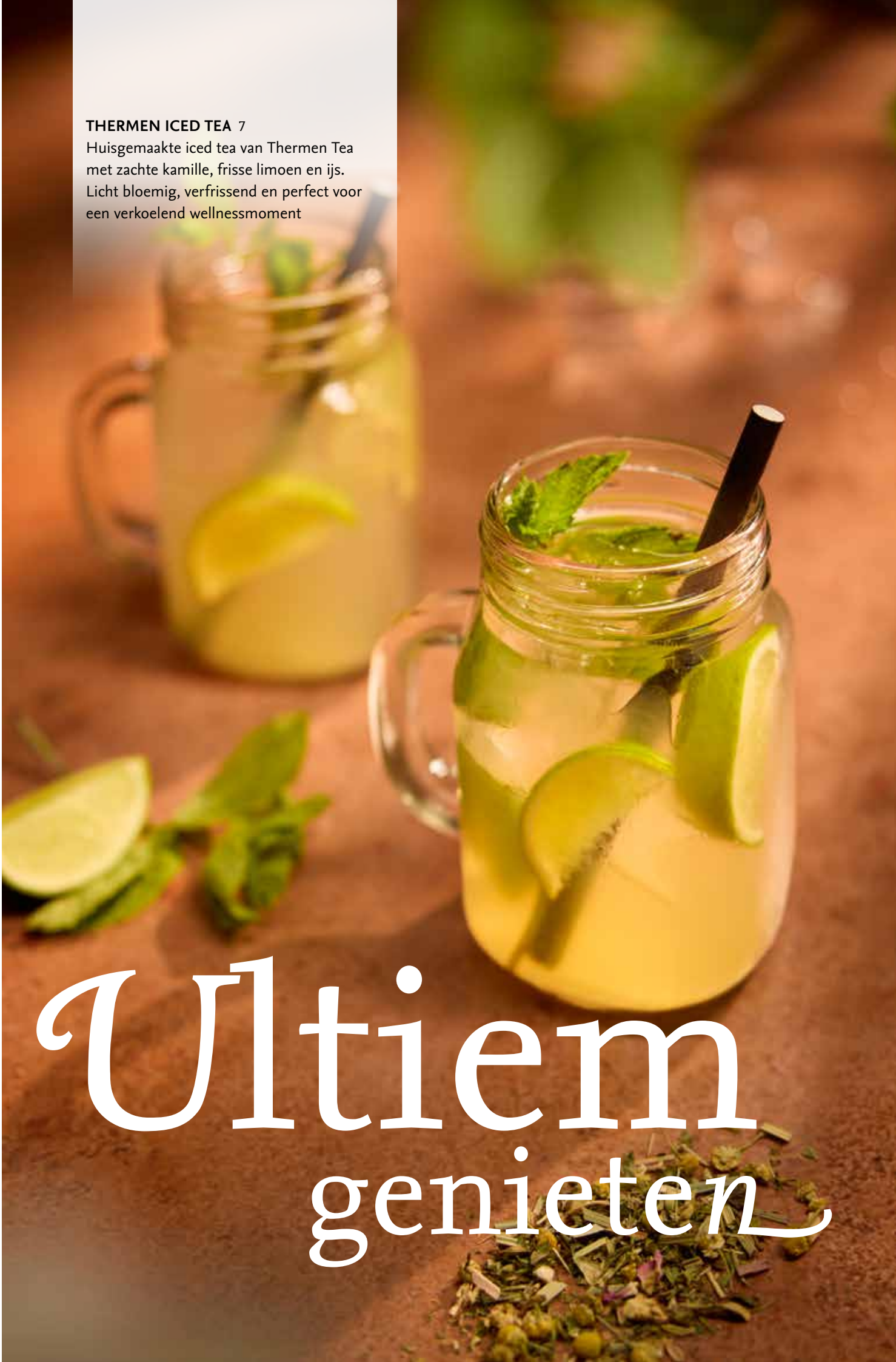
Voor een geluksgevoel in je glas

Herfst harmonie (*gember, sinasappel, kruidnagel*)

Een kruidige boost voor de herfstdagen

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, Double Lemon of Ginger Beer

FRISDRANKEN *zonder suiker* 4.3

Pepsi Zero, Lipton Ice Tea Green Zero, 7UP Free, Rivella of Tomatensap

FRISDRANKEN 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Cassis, Appelsap of Sisi Orange

BIONADE BIOLOGISCHE FRISDRANKEN 7

Vlierbessen 0.33l of Gember-sinaasappel 0.33l

SINAASAPPELSAP 8

BRONWATER

Sourcy blauw/rood 0.2l 4.3

Sourcy blauw/rood 0.75l 7



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, boerenkool, citroen, appel, kokos en amandel

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Mango & passievrucht



COCKTAILS

PASSION FRUIT 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 er naar bij een van onze medewerkers

MOCKTAILS *(alcoholvrij)*

MOCKTAIL PASSION 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 citrussmaken 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

OP DE TAP

Grolsch Graafglas 0.25L 4.5

Grolsch Master 0.5L 8.5

Grolsch Weizen 0.3L 5.8

Grolsch Weizen 0.5L 8.8

Grimbergen blond 0.25L 7.5

Grimbergen Tripel 8

OP DE FLES

Grolsch Radler 2.0 5.8

Grimbergen Dubbel 8

Duvel 8

Wellness Weizen 7

ALCOHOLVRIJ

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Liefmans 0.0 5.8

Wellness Weizen

'BIER VAN DE BRON'

De puurheid van de Veluwe, de kracht van een sterke samenwerking.

Zuiver bronwater van Thermen Bussloo, graan en tarwe van een boerderij om de hoek, ketels van een Zutphense brouwer. Het zijn dé ingrediënten van dit verrassend

smaakvolle en relaxte biertje. Opvallend

fruitig, licht kruidig, heerlijk fris en hartverwarmend

lekker. Puur wellnessbier, met liefde en passie gebrouwen door Brouwerij Chamaven, Boerderij de Kolke en het Thermen Bussloo team.





Bussloo

Vers

KNISPEREND

LUNCH

MAANDAG T/M VRIJDAG 11.00 TOT 17.00 UUR
ZATERDAG EN ZONDAG 12.00 TOT 17.00 UUR

BUSSLOO 17

Bruinbrood met tonijnsalade, gerookte zalm, wasabimayonaise, tzatziki, ingelegde rode ui, tomaat en dille

CARPACCIO 16

Rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, geroosterde pitten, tomaat en crème van pesto

BRUSCHETTA 15 (vegan)

Getoast zuurdesembrood met muhammara, geroosterde herfstgroenten, tomaat, dadels en peterselie

GEITENKAAS 16 (vegetarisch)

Naanbrood met gekaramelliseerde geitenkaas, uiencompote, tomaat, walnoten en rode biet

OMELET 15 (vegetarisch)

Omelet met truffel, paddenstoelen en Pecorino. Geserveerd met zuurdesembrood en een frisse salade

THERMEN BURGER 24 (vegan mogelijk)

Gegrilde Black Angus burger op een briochebol met pulled beef, augurk-jalapenorelish, little gem, tomaat, gerookte Goudse kaas, uienringen en srirachamayonaise. Geserveerd met verse frites en mayonaise

KIMCHI BURGER 23 (vegan)

Kimchiburger op vegan briochebrood met little gem, tomaat, relish, avocado en gochujang-veganmayonaise. Geserveerd met verse frites en vegan-mayonaise

SALADES

MAANDAG T/M VRIJDAG 11.00 TOT 21.00 UUR
ZATERDAG EN ZONDAG 12.00 TOT 21.00 UUR

ZALM 21

Salade met gebrande zalm, boekweit, gepelde tuinbonen, broccolirijst, erwten, bladspinazie, citroenpeper en bimi
Wijntip: Laurent Miquel Sauvignon Blanc | Pays d'Oc, Frankrijk |

KROKANTE KIP 19

Salade met krokante kip, taugé, pinda's, kool, sinaasappel, korianderdressing en wasabi
Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

GEITENKAAS 19 (vegetarisch)

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 |

HERFST 19 (vegan)

Salade met linzen, gebrande paddenstoelen, krokante spruitjes, granaatappel, pastinaak, pompoen en dadels.
Liever met gerookte eendenborst? Meerprijs + 5
Wijntip: Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinië |

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

Liever
glutenvrij?
Glutenvrij brood
+ 2

Smaakmakende verrassingen

WIST JE DAT...

je in ons Restaurant N-Joy kunt genieten van een heerlijk én vers driegangenmenu of lunchbuffet? Wij vertellen je er graag meer over!

Thom kha kai

SOEPEN

MAANDAG T/M VRIJDAG 11.00 TOT 21.00 UUR
ZATERDAG EN ZONDAG 12.00 TOT 21.00 UUR

THOM KHA KAI 12

Thaise kokossoep met geplukte kip, champignons, paksoi, tomaat, taugé, koriander en rode peper

TOMATENSOEP 9 (vegan)

Verse tomatensoep met courgette, bleekselderij en basilicum. Geserveerd met brood

SEIZOENSSOEP 9

Huisgemaakte soep met ingrediënten van het seizoen. Geserveerd met brood

BIJGERECHTEN

MAANDAG T/M VRIJDAG 11.00 TOT 21.00 UUR
ZATERDAG EN ZONDAG 12.00 TOT 21.00 UUR

Broodplank 8

Ambachtelijk brood met kruidenboter en aioli

Gemengde salade met kruidendressing 5

Verse frites met mayonaise 5

Seizoensgroenten 5

Bijgerechten zijn enkel te bestellen in combinatie met een gerecht

GERECHTEN

12.00 TOT 21.00 UUR

ENTRECOTE 35

Gegrilde entrecote met pepersaus. Geserveerd met kruidensla, verse frites en dragonmayonaise

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

ZEEBAARS 28

Krokant gebakken zeebaars met risotto, herfstgroenten, beurre noisette en gebrande hazelnoten

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

BLOEMKOOLCURRY 24 (vegetarisch)

Indiase curry van bloemkool, zoete aardappel en kikkererwten. Geserveerd met kruidenrijst, naanbrood en raita

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

GNOCCHI 24 (vegetarisch)

Pompoengnocchi met miso, burrata, citroen, Parmezaanse kaas en gebrande paddenstoelen.

Liever met gamba's (meerprijs + 5) of Serranoham (meerprijs + 3)?

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

THERMEN BURGER 24

Gegrilde Black Angus burger op een briochebol met pulled beef, augurk-jalapeñorelish, little gem, tomaat, gerookte Goudse kaas, uienringen en srirachamayonaise. Geserveerd met verse frites en mayonaise

Wijntip: Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon | Bordeaux, Frankrijk |

KIMCHI BURGER 23 (vegan)

Kimchiburger op vegan briochebrood met little gem, tomaat, relish, avocado en gochujang-veganmayonaise. Geserveerd met verse frites en vegan-mayonaise

Wijntip: Farina Blush Pinot Grigio | Veneto, Italië |

Tarte Tatin



Genieten

TUSSEN HET GENIETEN DOOR

DESSERTS 12.00 TOT 22.00 UUR

TARTE TATIN 9

Tarte Tatin van appel met miso-honing, gekaramelliseerde pecannoten en kaneelijs

YOGHURT BOWL 9 (vanaf 9.00 uur)

Yoghurt bowl geserveerd met huisgemaakte granola en een compote van appel, kaneel en steranijs. Keuze uit Boerenyoghurt of kwark

BROWNIE 9

Brownie met gebrande noten, gezouten karamel en vanille-ijs

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

15.00 TOT 22.00 UUR

BITTERBALLEN 6 stuks 8.5
Bitterballen met grove mosterd

BROODPLANK 8 (vegetarisch)
Broodplankje met kruidenboter en aioli

LOEMPIA'S 10 stuks 8 (vegetarisch)
Loempia's met chilisaus

INDIASE GEHAKTBALLETJES 6 stuks 9
Indiase gehaktballetjes met saus van kokos, limoen en kerrie

BLOEMKOOLBITES 11 (vegan)
Krokante bloemkoolbites met sesammayonaise en koriander

KROKANTE KIPSNACKS 11
Krokante kipsnacks met pittige sticky chickensaus

CAMEMBERT 12 (vegetarisch)
Camembert uit de oven met vijgencompote, toast en honing

GAMBA 12
In tempura gefrituurde gamba's met Thaise basilicummayonaise



