

# MENU

Op sensationele  
smaakontdekking



# Werelds

LAAT JE VERRASSEN DOOR DE AUTHENTIEKE SMAKEN!

## THUIS' IN DE WERELDSE KEUKEN

Graag neem ik 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 ik heb genoten van unieke smaken, blijven mij bij. Dit zijn mooie herinneringen waar ik bij het eten van deze smaken aan terugdenk.

Vandaag sta ik samen met mijn team voor jou klaar om jou te laten genieten van heerlijke én gezonde gerechten. Zodat jij met een ontspannen herinnering naar huis gaat.

Geniet ervan!

**David ter Braak**

*Chef Kok*

*Smashed Avocado*

### **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 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, rijkgevulde 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.

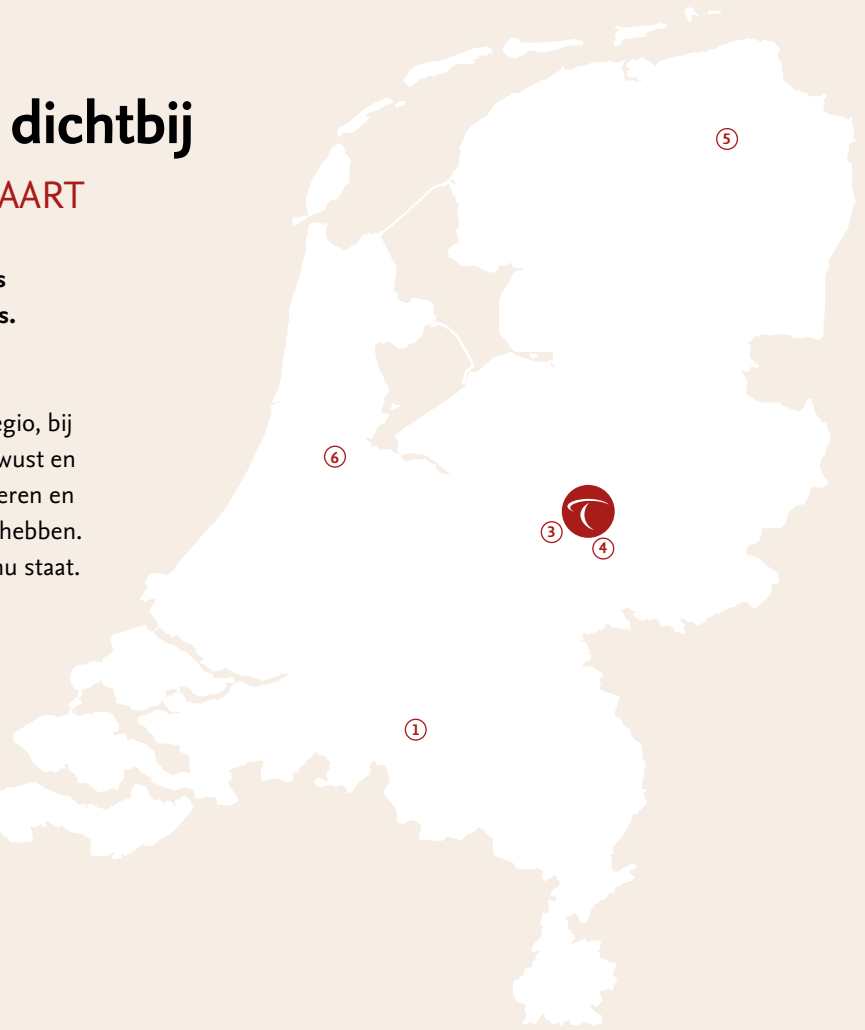
**Eet smakelijk en geniet!**

# 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

**Chai latte** 5.5

**Matcha latte** 8

Matcha latte met warme opgeschuimde melk en premium groene thee

**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

### FROZEN CAPPUCCINO 7

Liever met karamel of witte chocolade? Meerprijs + 0.5

### ICED MATCHA LATTE 7.5

Premium Japanse matcha met romige melk en een vleugje honing

### ICED MANGO MATCHA LATTE 7.5

Een zomerse traktatie met zoete mango, romige melk en premium matcha

### 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

**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

**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

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

**Lente rust** (*venkelzaad & citroenmelisse*)

Kalmerend voor de zintuigen, een zachte en verfrissende melange, perfect voor de lente

# Ultiem genieten



**FROZEN SMOOTHIE 8.5**  
Aardbei & kers of Mango & passievrucht

## 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, Sisi Orange Zero of Tomatensap

### FRISDRANKEN 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Royal Club Cassis of Royal Club Appelsap

### BIONADE BIOLOGISCHE FRISDRANKEN 7

Vlierbessen 0.33l of Gember-sinaasappel 0.33l

### SINAASAPPELSAP 8

#### WELLNESS ICE TEA 7

Met limoen, lavendel en kamille

### 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 vitamines, 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, appelsap en biologische yoghurt

### Passion juice 8.5

Passievrucht, mango, perzik, appelsap en biologische yoghurt

### Groene smoothie 8.5

Boerenkool, avocado, banaan, citroen, kokos en amandelen



Mocktail passion

## 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)*

### MOCKTAIL PASSION 10

Een tropische mocktail met passievrucht, ananas en munt

### 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 Karaf 22 Fles 34

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

### 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

### Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chili |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Chardonnay met perzik, meloen en groene appel. Rijk, fris en fruitig met levendige zuren en een lange, aangename afdronk

### Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

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

### Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

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 citrusmaken 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 Karaf 22 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 Karaf 26 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 Karaf 30 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 Karaf 22 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 Karaf 26 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

### **LM Solas Pinot Noir** | *Languedoc, Frankrijk* |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Elegante Pinot Noir met tonen van kers, framboos en bosbes. Zacht en verfijnd met hints van aardbei en kruidigheid; een soepele, harmonieuze wijn met een frisse, fruitige afdronk

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

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

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

## 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

**Seizoensbier** 7.5

Rosé bier, fris, fruitig en lichtzoet

### 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.



Prosciutto

# Vers KNISPEREND

## LUNCH

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

### PROSCIUTTO 16

Pinsa met burratacrème, prosciutto, groene asperge, kruidensla, gehakte amandelen, honing en citroen

### OESTERZWAM 15 (vegan)

Schiacciata brood met krokante oesterzwammen, hummus met zwarte knoflook, little gem, artisjok en zoetzure komkommer

### BROODJE BUSSLOO 17

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

### SMASHED AVOCADO 16 (vegetarisch)

Geroosterd brood met smashed avocado, bleekselderij, biet gepocheerd ei, yoghurt, munt, feta en chili-olie

### OMELET 15 (vegetarisch)

Omelet met voorjaarsgroenten en Parmezaanse kaas. Geserveerd met zuurdesembrood en frisse salade.  
*Liever met gerookte zalm? Meerprijs + 2*

### CHICKEN BLT 16

Schiacciata brood met gerookte kipfilet, pancetta, ei, kaas, tomaat, jalapeño, little gem en kerriemayonaise. Geserveerd met chips

## SALADES

MAANDAG T/M VRIJDAG 11.00 TOT 21.00 UUR  
ZATERDAG EN ZONDAG 12.00 TOT 17.00 UUR

### SCHARRELHOEN 19

Salade met gegrilde scharrelhoenfilet, komkommer, tomaat, rode ui, venkelworst, gepocheerd ei, dragon-dressing en Parmezaanse kaas

*Wijntip:* Steininger Grüner Veltliner | *Kamptal, Oostenrijk* |

### BURRATA 19 (vegetarisch)

Frisse salade met burrata met perzik, venkel, pistache, gemarineerde tomaat, antiboise en fenegriek

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

### FALAFEL SALADE 20 (vegan)

Frisse wellnessalade met kikkererwten, granaatappel, komkommer, rode ui en radijs, geserveerd met krokante falafel, limoenblad en crispy kikkererwten

*Wijntip:* El Pez Volador Verdejo | *Rueda, Spanje* |

### TONIJN 21

Tonijn gemarineerd in ponzu, met venkel, wortel, meiraap, wasabiacrème, furikake en zoetzure komkommer

*Wijntip:* Epicuro Pinot Grigio | *Sicilië, Italië* |

*Onze salades worden geserveerd met brood en kruidenboter.*

*Meer zin in verse frites? Dat kan!*

*Meerprijs + 4*

Liever  
glutenvrij?  
Glutenvrij brood  
+ 2

# Smaakmakende verrassingen



Zeebaars

## WIST JE DAT...

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

## SOEPEN

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

### TOMATENSOEP 8 (vegan)

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

### THOM KHA KAI 14

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

### SEIZOENSSOEP 9

Een wisselende 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

### ZEEBAARS 28

Limoenfregola met gebakken zeebaars, peterselie-beurre blanc, kokkels, paprika en kapperblad

**Wijntip:** Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chili |

### INDIASE CURRY 24 (vegan)

Indiase curry met zoete aardappel, kikkererwten, ui en bloemkool, geserveerd met kruidenrijst, koriander, naanbrood en raita

**Wijntip:** Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

### DUO VAN LAM 32

Lamsbiefstuk met gestoofde lamsschouder, doperwtencrème, krieltjes met peterselie en lamsjus met gepofte knoflook

**Wijntip:** Epicuro Negroamaro | Puglia, Italië |

### RAVIOLI 24 (vegetarisch)

Ravioli met spinazie en ricotta, romige kruidensaus, burrata, gebakken paddenstoelen, cherrytomaten en een krokantje van Parmezaan

**Wijntip:** Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chili |

### BLACK ANGUS BURGER 24

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

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

### SHORTTRIB 28

Langzaam gegaarde shortrib, gegrild op de BBQ, met polenta, groene kool, rode biet en zwarte knoflookjus

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



Pavlova

# Genieten

TUSSEN HET GENIETEN DOOR

## DESSERTS

11.00 TOT 22.00 UUR

### PAVLOVA 11

Merengue geserveerd met aardbei, pistache-ijs, krokante chocolade en gekonfijte sinaasappel

### YOGHURT BOWL 10 *(vanaf 9.00 uur)*

Yoghurt bowl met huisgemaakte granola en rabarbercompote. Kies uit boerenyoghurt of kwark

### SORBET 11

Sorbet van framboos-, perzik- en citroensorbetijs met yoghurt- en citruscrème, geserveerd met amandel

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

### ESPRESSO MARTINI 13

Espresso, vanille, koffielikeur en wodka

# 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

**NAANBROOD** 9 (vegetarisch)  
Vers naanbrood geserveerd met yoghurt en zhough

## ZHOUGH

is pittige saus bij naanbrood. Een saus uit het Midden-Oosten van groene peper, koriander, peterselie, knoflook en olijfolie

**GYOZA** 11 (vegan)  
Groentegyoza met sojasaus en chiliesaus

**KIPVLEUGELS** 9  
Geroosterde kipvleugels met sesamsaus

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

**ALBONDIGAS** 10  
Pittige gehaktballetjes in tomatensaus, op smaak gebracht met basilicum en tijm

**GAMBA** 12  
In tempura gefrituurde gamba's met Thaise basilicummayonaise



