

MENU

Op sensationele
smaakontdekking

A top-down view of a bowl of salad. The bowl is filled with a variety of fresh greens, including lettuce and arugula. There are several round, golden-brown fried fish fillets scattered throughout the salad. Other ingredients include sliced cherry tomatoes, red radishes, and small cubes of orange carrots. The bowl is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth. A silver fork is visible in the bottom right corner of the frame.

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

Prosciutto

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

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 MANGO MATCHA LATTE 7.5

Een zomerse traktatie met zoete mango, romige
kokosmelk 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 bastognebodern

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

Zomerbloei (*lavendel, munt & limoen*)

Een frisse en bloemige melange met zachte lavendel,
verkwikkende munt en een vleugje limoen, perfect
voor een zomerse dag

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 of Tomatensap

FRISDRANKEN 4.3

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

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 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, 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



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

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 subtile hints van karamel, honing en vanille

Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

Glas 9 Karaf 30 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 Karaf 30 Fles 45

Muscat en Viognier geven aromatische biodynamische wijn met bloemen, grapefruit en frisse fruittonen. Elegante balans met subtiel 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 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

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

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

Glas 9 Karaf 30 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

SEIZOENSBIER 7.5

Rosébier is fris, fruitig, lichtzoet en niet te bitter. Eens iets anders dan pils of speciaalbier.



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.





Zalm

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

NAANBROOD BLOEMKOOL 15 (vegan)

Versgebakken naanbrood met krokante bloemkoolbites, uiencompote, venkel, kikkererwten, ingelegde rode ui en tomaat

BROODJE BUSSLOO 17

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

SMASHED AVOCADO 16 (vegetarisch)

Geroosterd briochebrood met een salade van avocado en bleekselderij, burrata, yoghurt, groene tabasco, gegrilde perzik, pistachenootjes, ingelegde rode ui met sinaasappel en honing

ROEREI 14 (vegetarisch)

Roerei met zomergroenten, bieslook en Pecorino. Geserveerd met zuurdesembrood en een frisse salade

BLACK ANGUS 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

SALADES

MAANDAG T/M VRIJDAG 11.00 TOT 21.00 UUR

ZATERDAG EN ZONDAG 12.00 TOT 21.00 UUR

ZALM 21

Gebrande zalm met boekweit, gepelde tuinbonen, broccolirijst, erwten, bladspinazie, citroenpeper en bimi
Wijntip: El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanje |

KROKANTE KIP 19

Salade met krokante kip, taugé, pinda's, kool, sinaasappel, korianderdressing, wasabi en yoghurt met kardemom
Wijntip: Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

GEITENKAAS 19 (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 |

FALAFEL SALADE 20 (vegan)

Frisse wellnesssalade met kikkererwten, granaatappel, komkommer, rode ui en radijs, geserveerd met krokante falafel, limoenblad en crispy kikkererwten
Wijntip: El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanje |

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, tauge, koriander en rode peper

TOMATENSOEP 8 (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

KABELJAUW 29

Gebrande kabeljauw met spekbokking, kapperblad, radijs, snijbonen en beurre blanc en bieslook

Wijntip: El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanje |

THAISE GROENE CURRY 24

Thaise groene curry met tempeh, kaffirlimoen, Thaise basilicum, aubergine, paksoi en bonen, geserveerd met kruidenrijst. *Liever met gamba's of krokante kip?* Meerprijs + 5

Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

ENTRECÔTE 35

Gebakken entrecôte met pepersaus, geserveerd met kruidensla, frites en dragonmayonaise

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: El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanje |

BLACK ANGUS BURGER 24

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

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

KIMCHI BURGER 23 (vegan)

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

Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |



Genieten

TUSSEN HET GENIETEN DOOR

DESSERTS

11.00 TOT 22.00 UUR

CRÈME BRÛLÉE 10

Vanille crème brûlée met gemarineerde aardbei, witte chocolade en ijs van popcorn

YOGHURT BOWL 10 *(vanaf 9.00 uur)*

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

SORBET 10

Zomerse sorbetcoupe met vers fruit, munt en frambozenkletskep

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

BLOEMKOOLBITES 11 (vegan)

Krokante bloemkoolbites met sesammayonaise en koriander

KIPVLEUGELS 9

Geroosterde kipvleugels met sesamsaus

CAMEMBERT 12 (vegetarisch)

Camembert uit de oven met vijgencompote, toast en honing

GAMBA 12

In tempura gefrituurde gamba's met Thaise basilicummayonaise



