

MENU

Wellness voor je
smaakpapillen

Proef

EN VOEL JE GOED



Buikspek

EEN BELEVING VOOR JE SMAAKPAPILLEN

Goed eten begint met aandacht: aandacht voor pure ingrediënten, voor seizoensproducten en voor de mensen die deze met zorg telen, kweken en bereiden. In onze keuken staat die aandacht centraal.

Wij laten ons inspireren door wat de streek en het seizoen ons bieden: vers, eerlijk en vol smaak. Door vakmanschap te combineren met creativiteit ontstaan gerechten die niet alleen verrassen, maar ook een verhaal vertellen.

Elke bereiding weerspiegelt onze passie voor gastronomie en onze liefde voor het goede leven: verfijnd waar het kan, toegankelijk waar het mag, maar altijd met een warme, bourgondische toets.

Neem de tijd om te proeven, te ontdekken en te genieten. Laat je meevoeren op een culinaire reis waarin smaak, kwaliteit en gastvrijheid samenkomen.

Wij wensen je een heerlijke maaltijd en een bijzonder moment aan tafel. Smakelijk eten en geniet ervan!

Culinaire groet,

Het keukenteam

VOORDAT JE GENIET VAN goed, bewust en lekker

Welkom aan tafel

Voordat je een keuze maakt, laten we je graag kennismaken met onze keuken. Voor ons is goed eten meer dan alleen smaak; het is een samenspel van kwaliteit, vakmanschap en oprechte aandacht voor pure ingrediënten.

Onze gerechten worden geïnspireerd door het ritme van de seizoenen en de rijkdom van de streek. Vers, eerlijk en met zorg geselecteerd vormen zij de basis van alles wat wij bereiden. Waar mogelijk werken wij samen met lokale producenten, zodat elk ingrediënt tot zijn recht komt.

Met liefde voor het ambacht en oog voor detail creëren wij gerechten die vertrouwd aanvoelen en tegelijkertijd weten te verrassen. Zo komen verfijning, eenvoud en gastvrijheid op natuurlijke wijze samen.

Of je nu geniet van een lichte lunch, een uitgebreid diner of een ontspannen moment met elkaar, wij nodigen je uit om de tijd te nemen, de smaken van het seizoen te ontdekken en je volledig onder te dompelen in het moment.

Wij wensen je een heerlijke en ontspannen culinaire beleving.

Eet smakelijk!

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!

Van eigen bodem, 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 keuken. Met een knipoog natuurlijk. Hoewel...

De meeste van onze ingrediënten halen we uit de regio of eigen land. Bij eerlijke leveranciers, gewoon om de hoek. Dat is bewust. En duurzaam bovendien. 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. Bakkerij Lemmens - Margraten

De échte Limburgse vlaai, zoals 'ie moet zijn! Deze typische Limburgse lekkernij mag natuurlijk niet ontbreken op onze kaart. Peter Lemmens en zijn bakkers weten als geen ander hoe ze die échte Limburgse vlaai moeten bakken; op ambachtelijke wijze en met passie en liefde voor het vak. Al ruim 40 jaar een begrip in Maastricht en omstreken.

2. Gielke - Landgraaf

Onze chefs lopen weg met de 'piepers' van Gielke uit Landgraaf. En jij ook, na het proeven van hun (h)eerlijke verse frieten. De beste aardappels van 't land, met de hand gepit, gesneden en direct verpakt en inge koeld. Verser dan vers op jouw bord.

3. 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.

4. 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.

5. De Baksas - Sassenheim

Zin in iets heerlijks bij de koffie? Ons gebak komt rechtstreeks uit de bakkerij van De Baksas. Zij verstaan de kunst van het zoete vakmanschap als geen ander. Van klassieke gebakjes tot creatieve taarten; alles wordt er met de hand, de beste ingrediënten en een flinke dosis passie gemaakt.



WARME DRANKEN

Chai latte 5.5
Dirty chai latte 7

Koffie 4
Koffie groot 5.5
Cappuccino 4.3
Cappuccino groot 6
Latte macchiato 5
Espresso 4
Dubbele espresso 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
Keuze uit:
Salted caramel Latte macchiato met gezouten karamel, slagroom en fudge
Brownie Latte macchiato met chocolade, slagroom en brownie

Koffie gemaakt van gecertificeerde biologische koffiebonen, gebrand in de Segafredo branderij in Groningen.

PATISSERIE

Van Patisserie Peter Lemmens
Limburgse vlaai 6
Seizoensgebak 8 (*vegan & glutenvrij*)

Liever met slagroom? Meerprijs + 1.5

Liever
lactosevrij?
Havermelk
+ 1



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 munt
Verse gember

Weerstand (*gember & basilicum*)
Een echte boost voor je weerstand

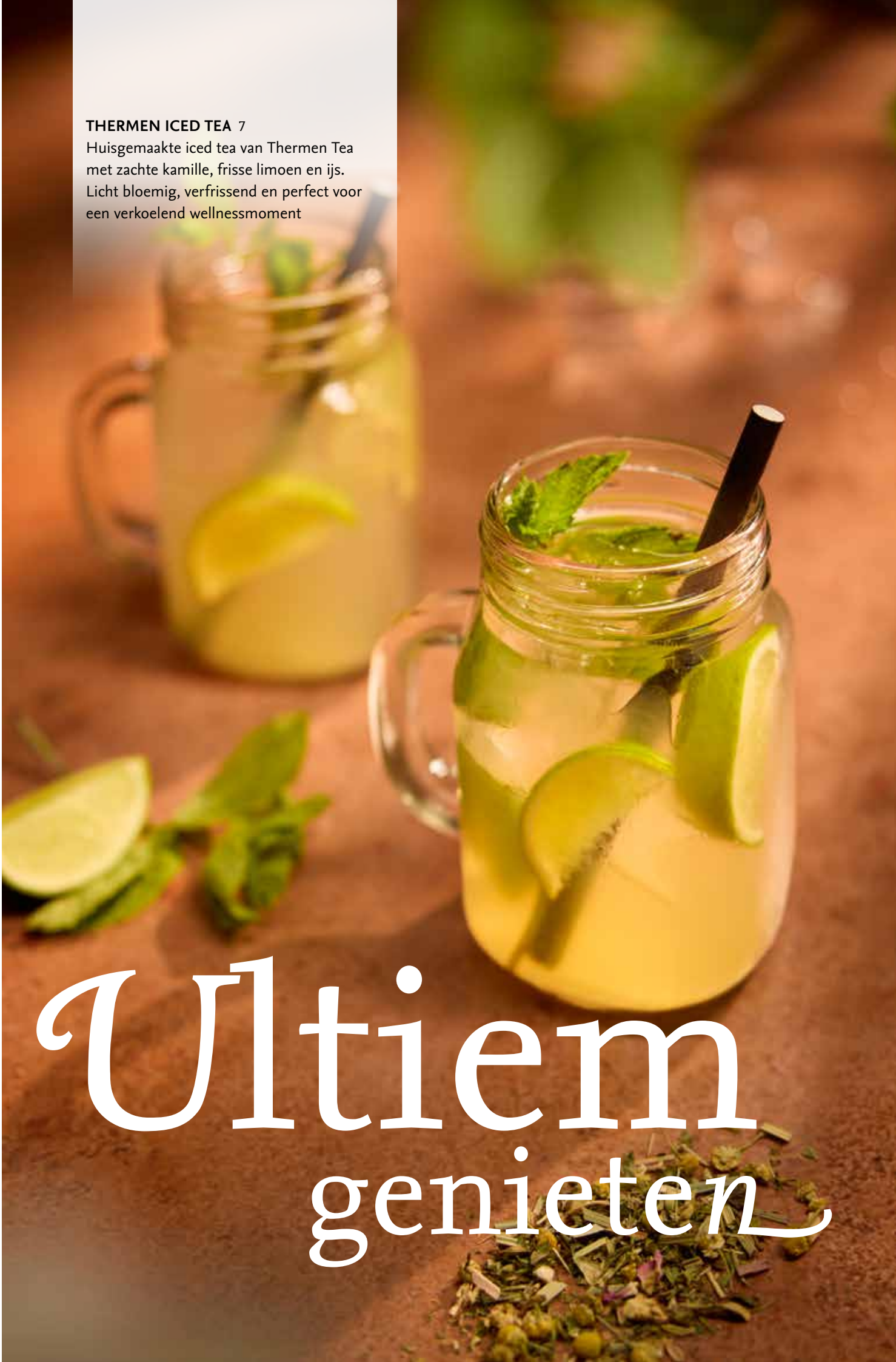
Onthaasten (*steranijs, tijm & munt*)
Een heerlijke infusie om even tot rust te komen

Geluk (*rozemarijn & sinaasappel*)
Voor een geluksgevoel in je glas

Hartstochtelijk (*gember, kardemom & limoen*)
Pittig door de gember, warm door de kardemom, fris door de limoen

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

HOME MADE ICE TEA 7

Framboos

DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Pink Grapefruit, Double Lemon of Ginger Beer

FRISDRANKEN zonder suiker 4.3

Pepsi Zero, 7UP Free, Rivella of Tomatensap

FRISDRANKEN 4.3

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

APFELSCHORLE 7.5

SAPPEN

JUS D'ORANGE 8

MIX JUS/GRAPEFRUIT 7

WELLNESS SAP 8

YOGHURTOWL TOT 16.30 UUR

GRANOLA 11

Yoghurtbowl met vers fruit en granola

De yoghurtbowl wordt geserveerd met ahornsiroop of honing

BRONWATER

Karaf water met ijs en citroen 5

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, 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

SEIZOENSSMOOTHIE 8.5

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Mango & passievrucht



Gin Tonic

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

MOCKTAILS

VIRGIN PASSIONFRUIT MARTINI 10

Tanqueray 0.0, passievrucht, Bourbon vanille en vegan eiwit

VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, framboos en vegan eiwit

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, verrijkt 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 0.25l 4.5

Grolsch 0.50l 8.5

Grolsch Weizen 0.30l 5.8

Grolsch Weizen 0.50l 8.8

Hangende Harry IPA 7.5

UIT DE FLES

Grolsch Radler 2.0 5.8

Grimbergen Dubbel 8

Grimbergen Blond 8

Fourchette 8

Duvel 8

ALCOHOLARM EN 0.0

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

't IJ Vrijwit 0.5 5.8

Liefmans 0.0 5.8

Keuken is dagelijks geopend
van 12.00 - 21.00 uur

Restaurant/bar is dagelijks geopend
van 10.00 - 22.30 uur

Flammkuchen zalm



Vers KNISPEREND

LUNCH TOT 16.30 UUR

FLAMMKUCHEN 16

Flammkuchen met gerookte zalm, zure room, kappertjes, dille, tomaat, rode ui en kaas

FOCACCIA HUMMUS 15 (vegan)

Focaccia met spicy hummus, gegrilde courgette, paprika, rode ui en rucola

BONELESS RIBS 16

Langzaam geëgaarde, malse spareribs zonder bot. Geserveerd met BBQ-saus, frisse koolsla, mango, rode ui en een krokante crunch

THERMEN MAASTRICHT 17

Desembrood met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, honingmosterdsaus, tzatziki, tomaat, ingelegde rode ui en wasabimayonaise

EGGS BENEDICT 16 (vegetarisch)

Briochebrood met smashed avocado, twee gepocheerde eieren en hollandaisesaus. *Liever met gerookte zalm?* Meerprijs + 4

CLUBSANDWICH 18

Geroosterd brood met kip, bacon, ei, suikersla, tomaat en sriracha-mayonaise. Geserveerd met verse friet en mayonaise

SALADES

HERFSTSALADE 22 (vegetarisch)

Salade met witlof, appel, lauwwarme pompoen, gebakken paddenstoelen, feta en een siroop van aceto balsamico.

Liever met Serranoham? Meerprijs + 4

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

SALADE SCAMPI 22

Salade met gebakken garnalen in knoflook, sojabonen, rode ui, paprika, bosui en Thaise gele-currymayonaise

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 |

CAESARSALADE 22

Suikersla met ansjovis, kipfilet, croutons, tomaat, komkommer, rode ui, Grana Padano en Caesardressing

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

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

Liever
glutenvrij?
Glutenvrij brood
+ 2

Rundersteak

Smaakmakende verrassingen

SOEPEN

POMPOENSOEP 7 (vegetarisch)

Pompoensoep met zoete aardappel. Geserveerd met zure room en geroosterde pompoenpitten

SOEP VAN HET MOMENT 7

Seizoenssoep van de dag. Geserveerd met brood en boter

KEUZEMENU

2 GANGEN MENU 33

Keuze uit de onderstaande voor- en hoofdgerechten

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rode biet (vegan) met gefrituurde oesterzwam, pompoen, kikkererwten, krokante rode biet en vegan kerriemayonaise

Langzaam gegaard en gelakt buikspek met een crème van knolselderij, mangochutney, radijs en een crumble van spek

Tataki van tonijn in een korst van sesamzaad. Geserveerd met ponzu, furikake, gemarineerde groenten, radijs en wasabikroepoek

Wist je dat onze voorgerechten ook los te bestellen zijn?

HOOFDGERECHTEN

Dagverse vis met saffraanrisotto, venkel, zeekraal, beurre blanc, citroen en tomaat

Gele curry (vegan) met pandanrijst, seizoensgebonden groenten, papadums en gebruneerde amandelen. *Liever met kip of scampi? Meerprijs + 4*

Saté van kippendij met pindasaus, atjar, cassavekroepoek, srirachamayonaise en verse friet

GERECHTEN

RUNDERSTEAK 33

Rundersteak (220 gram) met champignonsaus en gebakken ui. Geserveerd met seizoensgroenten en friet met mayonaise

Wijntip: Farina Ripasso Classico | Veneto, Italië |

ZUURVLEES 23

Limburgs zuurvlees met verse friet, mayonaise, tomaat, komkommer en rode ui

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

DAGVERSE VIS 25

Dagverse vis met saffraanrisotto, venkel, zeekraal, beurre blanc, citroen en tomaat

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

SCAMPI 23

Penne met scampi, knoflook, spinazie, romige saus, tomaat, rode ui en paprika

Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

GELE CURRY 20 (vegan)

Gele curry met pandanrijst, seizoensgebonden groenten, papadums en gebruneerde amandelen.

Liever met kip of scampi? Meerprijs + 4

Wijntip: Farina Blush Pinot Grigio | Veneto, Italië |

THERMEN BURGER 24 (vegetarisch mogelijk)

Rundvleesburger met suikersla, tomaat, augurk, truffel-mayonaise, ui en cheddar. Geserveerd met verse friet en mayonaise. *Liever met truffel friet? Dat kan! Meerprijs + 3*

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

BIJGERECHTEN

Enkel te bestellen bij een lunch- of hoofdgerecht

Verse friet met mayonaise 5 (vegetarisch)

Truffel friet met Grana Padano 8 (vegetarisch)

Groene salade met komkommer, ui en tomaat 5 (vegan)

Robuust brood met aioli en olijftapenade (vegetarisch) 8

Geroosterde krieltjes in schil 7 (vegetarisch)



Appelcrumble

0 zo lekker...

DESSERTS

APPELCRUMBLE 9

Warme appelcrumble met rozijnen en kaneel. Geserveerd met roomijs en crème anglaise

CHOCOLADE LAVACAKE 10

Chocolade lavacake met vanille-ijs, compote van rood fruit, slagroom en een krokante crumble. *Bereidingstijd: 10–15 minuten*

KOFFIE COMPLEET 11

Koffie of thee, geserveerd met diverse zoete lekkernijen en likeur

TIRAMISU 9

Tiramisu met bokkenpootjes en Baileys. Geserveerd met gezouten karamel-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

TE BESTELLEN TOT 21.00 UUR

ALBÓNDIGAS 5 stuks 9

Pittige Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus met bosui

CAMEMBERT 7 (vegetarisch)

Lauwarme camembert geserveerd met pitabrood

FUNKY FUNGI 9 (vegan)

Gebakken oesterzwammen met vegan vadouvanmayonaise

BROODPLANK 8 (vegetarisch)

Broodplankje met aioli en olijftapenade

YAKITORI 5 stuks 9

Japanse gegrilde kipspiesjes met gebakken ui

BITTERBALLEN 6 stuks 8.5 12 stuks 15

Bitterballen met mosterd

LOEMPIA'S 12 stuks 9 (vegetarisch)

Loempia's met chilisaus

NACHO'S 10 (vegetarisch)

Nacho's met guacamole en zure room.

Liever in Tex-Mex-stijl? Dat kan! Meerprijs +4

BORRELSNACKS 10 stuks 12

Te bestellen tot 22.30 uur



