

MENU

Wellness voor je
smaakpapillen

Proef

EN VOEL JE GOED

WELLNESS VOOR JE SMAAKPAPILLEN

Wat gerechten echt bijzonder maakt? Passie en verfijning, als je het mij vraagt. De liefde voor ingrediënten, zorgvuldig gekozen producten en het lekkerste uit het seizoen – het liefst van dichtbij. Al dat moois en goeds stoppen wij in onze gerechten. En dat proef je! Dat pure uit de regio, dat goede van het seizoen. Voor mij als chef-kok staat dat gelijk aan kwaliteit en vakmanschap. Het staat voorop in onze keuken. Oók dat proef je. Net als onze bourgondische insteek, misschien wel één van onze favoriete ingrediënten. Het goede leven van de streek vind je terug op onze menukaart. Elk gerecht, elke smaak is wellness voor je smaakpapillen. Laat je culinair verrassen en proef de positieve energie die wij toevoegen in al onze gerechten.

Eet smakelijk. En geniet..

Danny
Chef-kok

Tataki van watermeloen

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. 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.

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. 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, van frisse salade tot rundvleesburger om van te smullen. Ons wellnessfood. Oh, en neem je tijd. Die heb je vandaag.

Eet smakelijk en geniet!

Allergieën?

Voedselallergieën komen vaak voor. Daar houden wij natuurlijk rekening mee in onze keuken. Want we willen dat je 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 ingekoeld. 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.



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

Liever
lactosevrij?
Havermelk
+ 1

FROZEN CAPPUCCINO 7

Liever met karamel, witte chocolade of hazelnoot?
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
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

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 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

Ultiem genieten



FROZEN SMOOTHIE 8.5
Mango & passievrucht

KOUDE DRANKEN

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, Royal Club Cassis, Royal Club 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

HOME MADE ICE TEA 7

Vlierbloesem of framboos



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, biologisch appelsap en yoghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Passievrucht, mango, perzik, biologisch appelsap en yoghurt

GROENE SMOOTHIE 8.5

Spinazie, avocado, amandel, kokos en kaneel

SEIZOENSSMOOTHIE 8.5



COCKTAILS

PASSIONFRUIT MARTINI 13

Ketel One Vodka, passievrucht, limoen en Bourbon vanille

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

SANGRIA 9.5

Sinaasappel, munt en rood fruit

COCKTAIL VAN DE MAAND 14

Vraag ernaar bij één van onze medewerkers

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

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 subtile 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 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 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

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

RUNDERCARPACCIO 16

Desembrood met rundercarpaccio, aceto balsamico, pittenmix, zongedroogde tomaat, rucola en Grana Padano

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 srirachamayonaise. Geserveerd met verse friet en mayonaise

SALADES

POKE BOWL 22 (vegan)

Sushirijst met edamame, komkommer, maïs, wortel, radijs, avocado, zongedroogde tomaat en vegan srirachamayonaise. *Liever met zalm of kip?* Meerprijs + 4
Wijntip: El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanje |

BURRATA 21 (vegetarisch)

Salade met romige burrata met tomaat, basilicum, pesto, rode ui en komkommer. Geserveerd met krokante focaccia
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 |

ASIAN BEEF 22

Gebakken biefstukreepjes met paprika, rode peper, beukenzwammen, sesamzaad, bosui en teriyakisaus
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

Smaakmakende verrassingen

Lams Tajine

LAMSBOUT

Dit mooie stuk lamsvlees komt van de achterzijde van het lam, net boven de achterpoot bij de heup. Het betreft het bovenste deel van de bilspier: een spier die voldoende in beweging is om smaak te ontwikkelen, maar niet zo zwaar wordt belast dat het vlees taai wordt. Het resultaat is een heerlijk mals en sappig stuk vlees met een volle, zachte smaak. Een klassieker die laat zien hoe eenvoudig en kwaliteit samenkomen.

SOEPEN

HARIRA MAROKKAANSE SOEP 7

Marokkaanse soep met tomaat, kikkererwten, prei, vermicelli en kip. Geserveerd met brood en boter

SOEP VAN HET MOMENT 8

Seizoenssoep van de dag. Geserveerd met brood en boter

KEUZEMENU

2 GANGEN MENU 33

Keuze uit de onderstaande voor- en hoofdgerechten

VOORGERECHTEN

Tataki van watermeloen met quinoa, geitenkaas, rucola en roodfruit

Rundercarpaccio met aceto balsamico, rucola, Grana Padano en pittenmix

Gemarineerde zalm met vadouvancrème, rode-currykroepoek, oosterse groenten en wasabiparels

Wist je dat onze voorgerechten ook los te bestellen zijn?

HOOFDGERECHTEN

Dagverse vis met asperges, krielaardappelen, zeekraal, spinazie, cherrytomaat, citroen en Hollandaisesaus

Ramenbouillon (vegetarisch) udonnoedels met ei, shiitakes, edamame, wortel, zeewier en tofu
Liever met kip? Dat kan! Meerprijs kip + 4

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

GERECHTEN

LAMS TAJINE 24 (vegetarisch mogelijk)

Langzaam gegaarde lamsbout met couscous, kruidige tomatensaus, gekaramelliseerde ui en rozijnen, courgette, wortel en kikkererwten

Wijntip: Grüner Veltliner, Steininger | Kamptal, Oostenrijk |

MAISHOENDER 23

Maishoender met dragonjus, paprika, prei, courgette, beukenzwammen, rode ui en krieltjes met schil

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

DAGVERSE VIS 24

Dagverse vis met asperges, krielaardappelen, zeekraal, spinazie, cherrytomaat, citroen en Hollandaisesaus

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

SCAMPI ARRABIATA 23 (vegetarisch mogelijk)

Linguine met scampi, arrabiata, tomaat, knoflook, paprika en spinazie

Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

RAMENBOUILLON 22 (vegetarisch)

Vegetarische ramenbouillon met udonnoedels, gekookt ei, shiitakes, paksoi, bosui, edamame, zeewier en tofu

Liever met kip? Dat kan! Meerprijs + 4

Wijntip: Epicuro Rosato | Puglia, Italië |

RUNDVLEESBURGER 24 (vegetarisch mogelijk)

Rundvleesburger met suikersla, augurk, smoky BBQ-saus, ui en cheddar. Geserveerd met verse friet en mayonaise

Wijntip: Les Auzines Rosé | Corbières, Frankrijk |

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 (vegetarisch) 8
met aioli en olijftapenade



Vers fruit met bosvruchtenroomijs

O zo lekker...

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

PASSIONFRUIT MARTINI 13

Ketel One Vodka, juicy
passionfruit, lime, bourbon vanille

DESSERTS

VERS FRUIT MET BOSVRUCHTEN ROOMIJS 10

Vers fruit geserveerd met bosvruchtenyoghurtijs, slagroom en kletskep

KOFFIE COMPLEET 10

Koffie of thee, geserveerd met diverse zoete lekkernijen en likeur

TIRAMISU 9

Klassieke tiramisu van lange vingers, koffie, amaretto en cacao

CRÈME BRÛLÉE 10

Crème brûlée met tonkaboon en karamelijs

Bites

VERANTWOORD EN LEKKER

TE BESTELLEN TOT 21.00 UUR

GYOZA 6 stuks 8

Kipgyoza's met hoisindip

FOCACCIA 7 (vegetarisch)

Focaccia met pesto, knoflook en tomaat

FALAFEL BITES 8 stuks 9 (vegetarisch)

Falafel bites met tzatziki-dip

BROODPLANK 8 (vegetarisch)

Broodplankje met aioli en olijftapenade

CALAMARIS 9

Met aioli en citroen

BITTERBALLEN 6 stuks 8.5 12 stuks 15

Bitterballen met mosterd

LOEMPPIA'S 12 stuks 9 (vegetarisch)

Loempia's met chilisaus

NACHO'S 10 (vegetarisch)

Nacho's met guacamole en zure room

NACHO'S TEX MEX 12

Nacho's Tex-Mex in stijl met gehakt en bonen

BORRELSNACKS 10 stuks 12

Te bestellen tot 22.30 uur



