

SPEISEKARTE

Eine kulinarische
Entdeckungsreise
voller Sensationen

A top-down view of a bowl of colorful salad. The bowl is filled with fresh green lettuce, sliced red tomatoes, purple onions, and small green peas. Several pieces of golden-brown fried cheese are scattered on top. The bowl is set on a dark, textured surface.

Weltküche

LASSEN SIE SICH VON AUTHENTISCHEN AROMEN ÜBERRASCHEN!

‘ZU HAUSE’ IN DER WELTKÜCHE

Ich möchte Sie in unsere weltoffene Küche entführen, wo Genuss und Entspannung Hand in Hand gehen. Unsere Gerichte sind von kulinarischen Einflüssen aus aller Welt inspiriert – von Indien bis Peru und von Italien bis zum Bauern von nebenan. Es erwartet Sie eine einzigartige Mischung aus regionalen Spezialitäten und internationalen Zutaten.

Die Momente, in denen ich einzigartige Aromen erlebe, sind für mich bleibende Erinnerungen. Diese schönen Erlebnisse kommen immer wieder zurück, wenn ich diese Aromen genieße. Heute stehen mein Team und ich bereit, um Ihnen köstliche und gesunde Gerichte zu servieren. Wir möchten Ihnen ein entspanntes und genussvolles Erlebnis bieten, damit Sie mit entspannten Erinnerungen nach Hause gehen können. Genießen Sie es!

Mit kulinarischen Grüßen,

Das Küchenteam

Ziegenkäse

Allergien?

Lebensmittelallergien sind keine Seltenheit. Darauf nehmen wir in unseren Küchen selbstverständlich Rücksicht. Denn wir wollen, dass Sie sich bei uns gut fühlen und dass das auch so bleibt. Unsere Ernährungsspezialisten geben Ihnen gerne leckere Tipps, speziell für Sie. Ein gutes Gefühl!

GENIESSEN SIE

gut, gesund und lecker

Ein Appetithäppchen, aber dann in Worten. Um Ihnen mehr über unsere guten, gesunden und leckeren Speisen und Getränke zu erzählen. Oder wie wir es nennen: unsere Wellness-Gerichte aus aller Welt. Von Thailand bis Indonesien und von China bis in die Niederlande: Überall finden wir Inspiration! Und in den Thermen Bussloo können Sie das entdecken und erleben. Hier dreht sich alles um positive Gedanken und ein warmes Lächeln. Um Entspannung, gemeinsames Genießen und vor allem... um Sie! Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise voller Sensationen.

Sie kommen zu uns, um zu genießen. Und weil Sie wissen, dass Ihnen unsere Wellnesseinrichtungen gut tun. Bewusster Genuss also. Mit dieser Speisekarte voller Wellness-Gerichte können Sie Ihren Tag noch bewusster gestalten. Und natürlich leckerer. Unsere Küchen und Restaurants bringen gut, gesund und lecker in ein perfektes Gleichgewicht. Das macht Sie nicht nur glücklich, sondern auch fit!

Authentisch mit moderner Note

Leckere Suppen, reichhaltig gefüllte Salate, kleine Gerichte zum Teilen und Hauptgerichte wie Currys und Nudeln. Unsere Küchenchefs kombinieren die Vielfalt und die

Aromen verschiedener asiatischer Länder mit der Eleganz des Westens. Das Ergebnis? Köstliche, von der asiatischen Küche inspirierte Gerichte mit einer europäischen Note. Eine geschmackliche Überraschung, die Ihnen auf der Zunge zergehen wird!

Wellness-Gerichte mit Liebe und Sorgfalt

Unsere Köche sind Spezialisten für Wellness-Gerichte. Sie treffen bewusste und verantwortungsvolle Entscheidungen. Fair, pur und lokal stehen ganz oben auf ihrer Einkaufsliste. Ein guter Geschmack spricht für sich. Alle Produkte und Zutaten werden mit Liebe und Sorgfalt ausgewählt. Wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind. Wir wissen genau, woher unsere Zutaten kommen: nämlich ganz aus der Nähe. So bauen wir zum Beispiel Kräuter in unserem eigenen Kräutergarten an. Und wir kaufen so viel wie möglich direkt bei den Bauern in unserer Nähe ein. Manchmal kommt das, was Sie bei uns essen, direkt vom Feld nebenan.

Blättern Sie mit einem guten Gefühl und gesundem Appetit durch diese Speisekarte. Wählen Sie aus, was Sie glücklich macht, denn unser Wellness-Essen ist auch Happy Food. Und nehmen Sie sich Zeit, denn davon haben Sie heute genug!

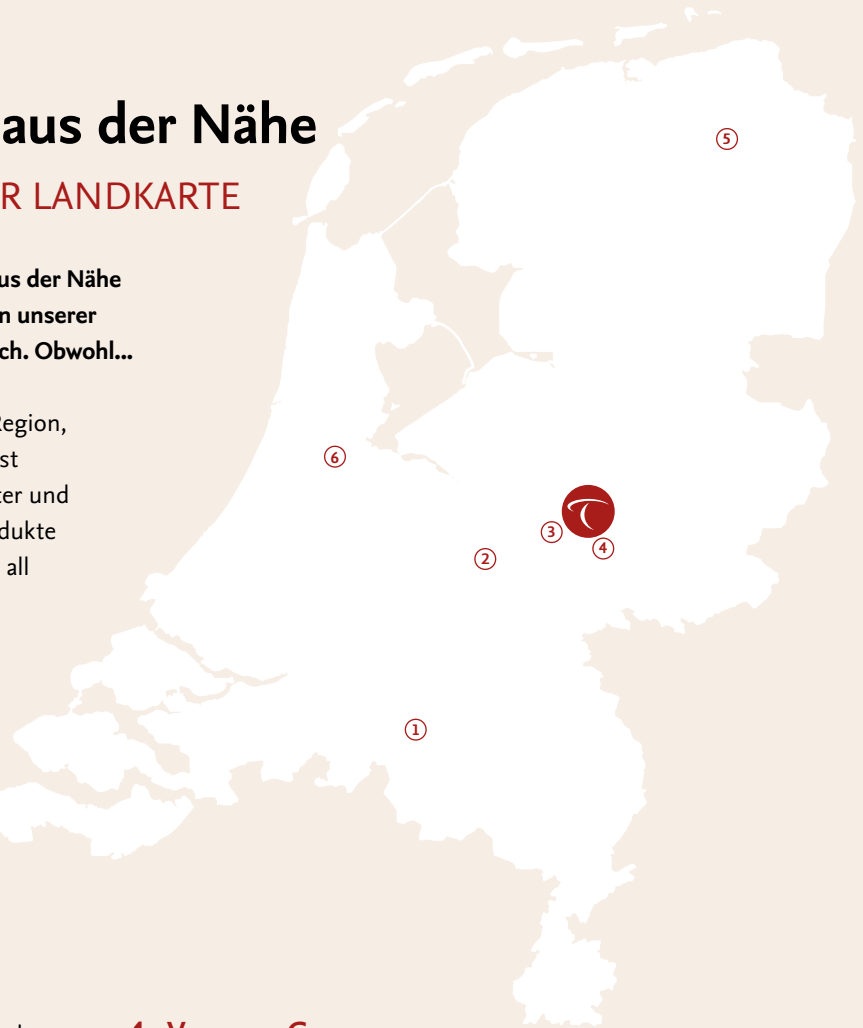
Guten Appetit!

Lecker, lokal und ganz aus der Nähe

UNSERE LIEFERANTEN AUF DER LANDKARTE

Was von weit weg kommt, ist lecker. Und was ganz aus der Nähe kommt, ist noch leckerer. Das sagen wir manchmal in unserer Küche zueinander. Mit einem Augenzwinkern natürlich. Obwohl...

Die meisten unserer Zutaten beziehen wir aus der Region, von ehrlichen Lieferanten, gleich um die Ecke. Das ist bewusst und auch nachhaltig. Wir kennen die Züchter und Bauern und wissen, wie viel Herzblut sie in ihre Produkte stecken. Und das ist das Geschmacksgeheimnis von all den guten Dingen auf unserer Speisekarte.



1 TLANT

Die einzigartigen Funky Fruit Mashies von TLANT finden Sie an unserem Buffet. Leckere Fruchtaufstriche aus den Niederlanden, ohne raffinierten Zucker, glutenfrei und komplett vegan. Und das Obst wird auf dem Hof Laarhoeve angebaut, einem integrativen Bauernhof, auf dem Menschen mit besonderen Bedürfnissen gefördert werden. Das ist Geschmack in seiner reinsten Form.

2 Farm Fields

Unsere Burger werden mit hochwertigem Black-Angus-Rindfleisch von Farm Fields zubereitet. Dieses exklusive, und geschmackvolle Bio-Fleisch stammt aus dem Naturgebiet Veluwe und steht für Tierwohl, Nachhaltigkeit, transparente Herkunft und höchste Qualität. Farm Fields ist der einzige Kalbfleischbetrieb in Europa mit einer 3-Sterne-Zertifizierung. Das Fleisch wird eigens nach unseren Qualitätsansprüchen ausgewählt – für Genuss auf höchstem Niveau.

3 Dijk 43

Dieser lokale Schweinezüchter ist gleichzeitig ein integrativer Bauernhof und er befindet sich in Klarenbeek, also praktisch gleich nebenan. Die Tiere werden hier mit viel Liebe gehalten und Menschen bekommen Unterstützung bei ihrem Tagesrhythmus. Für die Schweine gibt es drinnen und draußen viel Platz. Sogar das Futter wird so viel wie möglich selbst angebaut.

4 Vers van Cees

Unsere Hühnereier stammen von Vers van Cees aus Meerveld. Cees van de Pol liefert tagesfrische Eier aus Freilandhaltung sowie weitere naturbelassene Produkte direkt an die Gastronomie der Region. Dank seines agrarischen Hintergrunds und einer eigenen naturnahen Zucht arbeitet er mit möglichst kurzen Wegen: säen, pflegen, ernten und direkt liefern. Regional, frisch und mit Liebe für alles, was lebt.

5 Segafredo

Genießen Sie Segafredo Imprime, eine italienische Premium-Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen, die lokal in Groningen geröstet wird. Der Name Imprime („Fußabdruck“) steht für ein starkes Engagement in Sachen Nachhaltigkeit: Der Kaffee ist 100 % biologisch, Rainforest-Alliance-zertifiziert und in recycelbarem Material verpackt. Jede Tasse ist eine bewusste Wahl und unterstützt zudem die Fondazione Zanetti Onlus.

6 Senza Tea

Senza ist nicht nur eine Tasse Tee, sondern eine bewusste Entscheidung für Geschmack und nachhaltige Herstellung. Senza (Italienisch für „ohne“) steht für hochwertigen losen Tee, der unnötigen Verpackungsabfall vermeidet. Ein großer Teil der unverfälschten Teesorten ist biologisch (Skal-zertifiziert) und unterstreicht das Engagement für nachhaltige, umweltfreundliche Anbaumethoden.

HEISSGETRÄNKE

Lieber
laktosefrei?
Sojamilch oder
Hafermilch
+ 1

Kaffee 4
Kaffee groß 5.5
Cappuccino 4.3
Cappuccino groß 6
Milchkaffee 5
Latte Macchiato 5
Espresso 4
Doppelter Espresso 5.5
Heiße Schokolade 5
Chai Latte 5.5

MATCHA LATTE 8

Matcha Latte mit heißer aufgeschäumter Milch und Premium-Grüntee

ICED CHAI LATTE 7.5

Chai Latte mit Milch, Zimt und Kardamom

ICED MANGO MATCHA LATTE 7.5

Iced Matcha Latte mit süßer Mango, cremiger Kokosmilch und Premium-Matcha

FROZEN CAPPUCCINO 7

Lieber mit Karamell oder weißer Schokolade? Aufpreis + 0.5

KAFFEESPEZIALITÄTEN 8.5

Auswahl aus:

Thermen Coffee mit Baileys
Spanish Coffee mit Tia Maria
Italian Coffee mit Amaretto
Irish Coffee mit Whiskey
French Coffee mit Cointreau
Serviert mit Schlagsahne

KAFFEE-ERLEBNIS 8

Auswahl aus:

Salted Caramel Latte Macchiato mit gesalzenem Karamell, Schlagsahne und Fudge
Red Velvet Latte Macchiato mit weißer Schokolade, Schlagsahne und Schokoladenkaffeebohnen
Roasted Hazelnut Latte Macchiato mit gerösteten Haselnüssen, Schlagsahne und knusprigen Crisps

Kaffee aus zertifizierten biologischen Kaffeebohnen, geröstet in der Segafredo-Rösterei in Groningen

GEBÄCK

Verschiedene Kuchensorten 6

Auswahl aus:

Mokkabaier mit Haselnussfüllung (*glutenfrei*)
Apfelkuchen mit Marzipan und Streuseln
Waldfrucht-Cheesecake mit einem Boden aus Karamellkeksen
Carrot Cake mit Walnüssen und Orange (*vegan*)
Kuchen der Saison

Lieber mit Schlagsahne? Aufpreis + 1.5

Wirklich guter Tee

Der Ursprung von Tee liegt im alten China. Die Legende besagt, dass ein chinesischer Kaiser Wasser erhitzte und dabei versehentlich wilde Teeblätter in das Wasser gelangten. Der Kaiser roch das köstliche Aroma des Tees, wie wir es noch heute kennen, und beschloss, ihn zu probieren. Seitdem trinken wir überall auf der Welt Tee.

TEE

THERMEN TEA (loser Bio-Tee) 4

Unsere eigene Mischung ist eine beruhigende Kräutermischung mit Kamille, Lavendel und Zitronenmelisse. Frisch-blumig im Geschmack und vollständig koffeinfrei

SENZA TEA (loser Bio-Tee) 4

Auswahl aus: English Breakfast, Green Leaf, Jasmine Blossom, Wild Rooibos oder Rooibos Ginger Lemon

TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN 5.5

Mit oder ohne Honig erhältlich

Frischer Minztee

Frischer Ingwertee

Abwehr (Ingwer & Basilikum)

Ein echter Boost für Ihre Abwehrkräfte

Entspannung (Sternanis, Thymian & Minze)

Eine herrliche Mischung, mit der Sie zur Ruhe kommen

Glück (Rosmarin & Orange)

Ein Glücksgefühl aus dem Glas

Herbstharmonie (Ingwer, Orange, Nelken)

Ein würziger Boost für die Herbsttage

THERMEN ICED TEA 7

Hausgemachter Eistee aus Thermen Tea mit sanfter Kamille, frischer Limette und Eis. Leicht blumig, erfrischend und perfekt für einen kühlenden Wellness-Moment.

Ultimativer Genuss

KALTE GETRÄNKE

DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Double Lemon oder Ginger Beer

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE *ohne Zucker* 4.3

Pepsi Zero, Lipton Ice Tea Green Zero, 7UP Free, Rivella, oder Tomatensaft

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Cassis, Apfelsaft oder Sisi Orange

BIONADE BIO-ERFRISCHUNGSGETRÄNK 7

Holunderbeere 0.33L oder Ingwer-Orange 0.33L

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 8

QUELLWASSER

Sourcy blau/rot 0.2L 4.3

Sourcy blau/rot 0.75L 7



Farbenfrohes Kraftpaket

Frisches Obst, gesundes Gemüse und ein ordentlicher Schuss Liebe. Das sind die Zutaten für unsere hausgemachten Smoothies. Natürlich stecken sie randvoll mit Mineralien, Ballaststoffen, Enzymen und Antioxidanten. Und mit Vitaminen. Ihre Verdauung, Ihre Knochen, Ihr Herz...Eigentlich ist Ihr ganzer Körper dankbar, wenn Sie einen Smoothie trinken. Es ist einfach gut für Sie. Erst recht an einem Wellnesstag.

SMOOTHIES

DETOX-SMOOTHIE 8.5

Erdbeere, Banane, Heidelbeere, Apfel und Joghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Maracuja, Mango, Pfirsich, Apfel und Joghurt

GRÜNER SMOOTHIE 8.5

Avocado, Banane, Grünkohl, Zitrone, Apfel, Kokos und Mandel

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Mango & Maracuja



COCKTAILS

PASSIONFRUIT MARTINI 13

Ketel One Wodka, Maracuja, Limette und Bourbon-Vanille

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Wodka, Tia Maria und Espresso

MOJITO 14

Captain Morgan White Rum, frische Minze und Limette

AMARETTO SOUR 13

Disaronno, Zitrone und veganes Eiweiß

NEGRONI 13

Tanqueray London Dry Gin, Campari und Antica Formula

APEROL SPRITZ 13

Aperol, Prosecco und Sprudelwasser

GIN TONIC 14

Tanqueray Gin und Tonic

COCKTAIL DES MONATS 14

Erkundigen Sie sich bei einem unserer Mitarbeiter

MOCKTAILS *(alkoholfrei)*

MOCKTAIL PASSION 10

Tanqueray 0.0, Maracuja, Bourbon vanille und veganes Eiweiß

VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, Himbeere und veganes Eiweiß

VIRGIN MOJITO 10

De Kuyper Mojito 0.0, Minze und Limette

WEISSWEIN

Laurent Miquel Sauvignon Blanc | Pays d'Oc, Frankreich |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Ein frischer Sauvignon Blanc aus Südfrankreich mit Noten von Zitrus und weißen Blüten. Der Geschmack ist geradlinig, lebendig und schön ausbalanciert mit einem reinen Abgang

Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Pinot Grigio mit Noten von Pfirsich und Birne. Trocken, leicht und angenehm mit einer zugänglichen Frische und sanft fruchtigem Aroma

Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanien |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Ein aromatischer und knackig frischer Verdejo voller tropischer Früchte, Passionsfrucht und Zitrus. Der Geschmack ist lebendig, fruchtig und hat einen herrlich erfrischenden Abgang

Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Aromatischer biodynamischer Wein aus Muscat und Viognier mit floralen Noten, Grapefruit und frischer Frucht. Harmonisch ausbalanciert, mit subtiler Muskatnote und weichem Abgang

Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Ein vollmundiger und frischer Chardonnay mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und tropischen Früchten, ergänzt durch mineralische Noten und feine Anklänge von Karamell, Honig und Vanille

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italien | Glas 8 Flasche 40

Ein frischer Schaumwein mit Aroma von grünem Apfel, Birne und weißen Blüten. Der Wein hat eine lebendige Perlage und einen herrlich süffigen Charakter

Cava Zero 0.0 | Katalonien, Spanien | Glas 8 Flasche 40

Codorníu Zero ist ein köstlicher alkoholfreier Schaumwein. Durch frische Zitrusaromen und tropische Früchte ein feines Prickeln mit fruchtigem Charakter

Ayala Champagne Brut | Champagne, Frankreich |

Flasche 37.5 cl 40 Flasche 75 cl 70

Frischer, eleganter Champagner mit Noten von Zitrus, Blüten und weißem Obst. Fein strukturiert, harmonisch, mit lebendiger Frische und langem, delikatem Abgang

ROSÉ

Farina Blush Pinot Grigio | *Veneto, Italien* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Ein zartroséfarbener Wein mit frischem Duft nach roten Beeren, Zitrus und Blüten. Der Geschmack ist geschmeidig und ausgewogen mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Pfirsich

Ramón Bilbao Rioja Rosado | *Rioja, Spanien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Ein feiner, blassroséfarbener Rosé aus 100 % Garnacha mit Noten von roten Beeren, Limette und weißen Blüten. Der Geschmack ist herrlich frisch und saftig mit einem seidigen, langen Abgang

ROTWEIN

Epicuro Nero d'Avola | *Sizilien, Italien* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Ein voller, granatroter sizilianischer Wein mit reichen Aromen von Kirschen, dunklen Früchten und Gewürzen. Der Geschmack ist weich, warm und geschmeidig

Familia Conesa 'La Doncella' Tempranillo

| *Castilla-La Mancha, Spanien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Ein Bio-Wein mit einer vollen, granatroten Farbe und weichen, warmen sowie eleganten Nuancen. Reich an Aromen von Kirschen und Gewürzen, ergänzt durch Noten von reifen dunklen Früchten

Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon

| *Bordeaux, Frankreich* |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Klassischer Bordeaux mit einer tiefen rubinroten Farbe. Aromen von reifen dunklen Früchten wie Kirschen und Cassis, verfeinert mit subtilen Noten von Vanille und weichem Eichenholz

Salentein Pinot Noir | *Valle de Uco, Argentinien* |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Ein weicher und eleganter Pinot Noir mit raffinierten Aromen von reifen Kirschen, Erdbeeren und subtilen Kräutern wie Thymian und Oregano, wunderbar in Balance mit einer frischen Säure

Farina Ripasso Classico | *Veneto, Italien* |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Kräftiger Rotwein voller Aromen von reifen Pflaumen, Kirschmarmelade und einer feinen Würze. Der Geschmack ist wunderbar ausbalanciert mit milden Säuren und weichen, reifen Tanninen

BIER DER SAISON 7.5

Herbstbier ist ein vollmundiges, dunkles Bier mit einer feinen Karamellsüße



BIER

VOM FASS

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

AUS DER FLASCHE

Grolsch Radler 2.0 5.8

Grimbergen Dubbel 8

Duvel 8

Wellness Weizen 7

ALKOHOLFREI

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 VON DER QUELLE'

Die Reinheit der Region Veluwe und die Kraft einer starken Zusammenarbeit.

Reines Quellwasser von den Thermen Bussloo, Getreide vom Bauernhof um die Ecke und die Kessel einer Brauerei in Zutphen:

Das sind die Zutaten dieses leckeren und lässigen Weizenbiers. Es ist auffallend fruchtig, leicht würzig, herrlich frisch und unglaublich lecker. Reines Wellness-Bier, mit Liebe und Leidenschaft von Brauerei Chamaven, Bauer de Kolke und vom Team der Thermen Bussloo gebraut.





Bussloo

Frish

KNUSPRIG

MITTAGSGERICHTE

MONTAG BIS FREITAG 11:00 BIS 17:00 UHR

SAMSTAG UND SONNTAG 12.00 BIS 17:00 UHR

BUSSLOO 17

Dunkles Brot mit Thunfischsalat, Räucherlachs, Wasabi-Tsatsiki, eingelegter roter Zwiebel, Tomate und Dill

CARPACCIO 16

Rinder-Carpaccio mit Rauke, Parmesankäse, gerösteten Kernen, Tomate und Pesto-Creme

BRUSCHETTA 15 (vegan)

Geröstetes Sauerteigbrot mit Muhammara, geröstetem Herbstgemüse, Tomate, Datteln und Petersilie

ZIEGENKÄSE 16 (vegetarisch)

Naan-Brot mit karamellisiertem Ziegenkäse, Zwiebelkompott, Tomate, Walnüssen und Roter Bete

OMELETT 15 (vegetarisch)

Omelett mit Trüffel, Pilzen und Pecorino. Serviert mit Sauerteigbrot und einem frischen Salat

THERMEN BURGER 24 (vegan möglich)

Gegrillter Black Angus Burger auf einem Brioche-Brötchen mit Pulled Beef, Gurken-Jalapeño-Relish, Little Gem, Tomate, gerauchtem Gouda, Zwiebelringen und Sriracha-Mayonnaise, serviert mit frischen Pommes frites und Mayonnaise

KIMCHI BURGER 23 (vegan)

Kimchi-Burger auf veganem Brioche-Brötchen mit Little Gem, Tomate, Relish, Avocado und Gochujang-Veganmayonnaise. Serviert mit frischen Pommes frites und veganer Mayonnaise

SALATE

MONTAG BIS FREITAG 11:00 BIS 21:00 UHR

SAMSTAG UND SONNTAG 12.00 BIS 21:00 UHR

LACHS 21

Salat mit gebläutem Lachs, Buchweizen, enthülsten Saubohnen, Broccolireis, Erbsen, Blattspinat, Zitronenpfeffer und Bimi

Weintipp: Laurent Miquel Sauvignon Blanc | Pays d'Oc, Frankreich |

KNUSPRIGES HÄHNCHEN 19

Salat mit knusprigem Hähnchen, Sojasprossen, Erdnüssen, Kohl, Orange, Korianderdressing und Wasabi

Weintipp: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanien |

ZIEGENKÄSE 19 (vegetarisch)

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, eingelegtem Radieschen, Gurke, Kichererbsen, Karotte, roter Zwiebel, Limette und einem Healthy-Crumble aus knusprigen Samen mit Goji-Beeren, Gewürzen und Shiso (japanisches Basilikum)

Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

HERBST 19 (vegan)

Salat mit Linsen, gebratenen Pilzen, knusprigem Rosenkohl, Granatapfel, Pastinake, Kürbis und Datteln.

Lieber mit geräucherter Entenbrust? Aufpreis + 5

Weintipp: Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinien |

Unsere Salate werden mit Brot und Kräuterbutter serviert.

Mehr Lust auf frische Pommes frites?

Kein Problem! Aufpreis + 4

Lieber
glutenfrei?

Glutenfreies Brot
+ 2

Geschmackvolle Überraschungen

SUPPEN, GERICHTE & BEILAGEN

WUSSTEN SIE SCHON...

dass Sie in unserem Restaurant N-Joy ein köstliches und frisches Drei-Gänge-Menü oder Mittagsbuffet genießen können? Wir erzählen Ihnen gerne mehr darüber!

Thom kha kai

SUPPEN

MONTAG BIS FREITAG 11:00 BIS 21:00 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG 12.00 BIS 21:00 UHR

THOM KHA KAI 12

Thailändische Kokossuppe mit gezupftem Hähnchenfleisch, Champignons, Pak Choi, Tomaten, Bohnensprossen, Koriander und Chili

TOMATENSUPPE 9 (vegan)

Frische Tomatensuppe mit Zucchini, Staudensellerie und Basilikum. Wird mit Brot serviert

TAGESSUPPE 9

Hausgemachte Suppe mit saisonalen Zutaten. Serviert mit Brot

BEILAGEN

MONTAG BIS FREITAG 11:00 BIS 21:00 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG 12.00 BIS 21:00 UHR

Brotplatte 8

Bauernbrot mit Kräuterbutter und Aioli

Gemischter Salat mit Kräuterdressing 5

Frische Pommes frites mit Mayonnaise 5

Gemüse der Saison 5

Beilagen können nur in Kombination mit einem Gericht bestellt werden

GERICHTE

12:00 BIS 21:00 UHR

ENTRECOTE 35

Gegrilltes Entrecôte mit Pfeffersauce. Serviert mit Kräutersalat, frischen Pommes frites und Estragon-Mayonnaise

Weintipp: Epicuro Nero d'Avola | Sizilien Italien |

WOLFSBARSCH 28

Knusprig gebratener Wolfsbarsch mit Risotto, Herbstgemüse, Beurre Noisette und gerösteten Haselnüssen

Weintipp: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

BLUMENKOHL-CURRY 24 (vegetarisch)

Indisches Curry mit Blumenkohl, Süßkartoffel und Kichererbsen. Serviert mit Kräuterreis, Naan-Brot und Raita

Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankreich |

GNOCCHI 24 (vegetarisch)

Kürbis-Gnocchi mit Miso, Burrata, Zitrone, Parmesan und gebratenen Pilzen. Lieber mit Garnelen (Aufpreis + 5) oder Serrano-Schinken (Aufpreis + 3)?

Weintipp: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

THERMEN BURGER 24

Black-Angus-Burger vom Grill, auf einem Briochebrötchen mit Pulled Beef, Relish aus Gewürzgurken und Jalapeño, Little-Gem-Salat, Tomate, geräuchertem Gouda, Zwiebelringen und Sriracha Mayonnaise. Serviert mit hausgemachten Pommes frites und Mayonnaise

Weintipp: Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon | Bordeaux, Frankreich |

KIMCHI BURGER 23 (vegan)

Kimchi-Burger auf veganem Brioche-Brötchen mit Little Gem, Tomate, Relish, Avocado und Gochujang-Veganmayonnaise. Serviert mit frischen Pommes frites und veganer Mayonnaise

Weintipp: Farina Blush Pinot Grigio | Veneto, Italien |

Tarte Tatin



Genuss

FÜR ZWISCHENDURCH

DESSERTS 12:00 BIS 22:00 UHR

TARTE TATIN 9

Apfel-Tarte-Tatin mit Miso-Honig, karamellisierten Pekannüssen und Zimteis

JOGHURT BOWL 9 (ab 9:00 Uhr)

Joghurt-Bowl serviert mit hausgemachtem Granola und einem Kompott aus Apfel, Zimt und Sternanis. Wahlweise mit Landjoghurt oder Quark

BROWNIE 9

Brownie mit gerösteten Nüssen, Salzkaramell und Vanilleeis

Tipp! Ein köstlicher Cocktail zum Abschluss Ihres Abendessens

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Vodka, Tia Maria und espresso

Bites

VERANTWORTUNGSBEWUSST UND LECKER

15:00 BIS 22:00 UHR

FLEISCHKROKETTEN 6 Stück 8.5
Runde Fleischkroketten mit grobem Senf

BROTPLATTE 8 (vegetarisch)
Brotplatte mit Kräuterbutter und Aioli

FRÜHLINGSROLLEN 10 Stück 8 (vegetarisch)
Frühlingsrollen mit Chilisauce

INDISCHE HACKBÄLLCHEN 6 Stück 9
Indische Hackbällchen mit Kokos-Limetten-Currysauce

KNUSPRIGE BLUMENKOHL-BITES 11 (vegan)
Knusprige Blumenkohl-Bites mit Sesammayonnaise und Koriander

KNUSPRIGE HÄHNCHEN-SNACKS 11
Knusprige Hähnchen-Snacks mit scharfer Sticky-Chicken-Sauce

CAMEMBERT 12 (vegetarisch)
Camembert aus dem Ofen mit Feigenkompott und Honig

GAMBA 12
In Tempura frittierte Garnelen mit Thai-Basilikum-Mayonnaise



