

MENU

Wellnessfood
met liefde en aandacht



Goed, gezond & lekker
Genieten

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!

Bad Nieuweschans

Verser dan vers



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 keukens en restaurants 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: biologisch en vrij van kunstmatige en chemische middelen. 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 rundburger om van te smullen. Ons wellnessfood. 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 in de regio. Bij eerlijke leveranciers, gewoon om de hoek. Dat is bewust. En duurzaam bovendien. We kennen de kwekers en boeren en weten hoeveel hart en liefde zij voor hun product hebben. En dat proef je terug in al het goeds dat op ons menu staat.



1 Landwinkel Meinardi in Noordbroek

In het voorjaar is Huib Meinardi deliver van het “witte goud” (dagelijks vers gestoken asperges) en in de zomer levert hij de allerlekkerste aardbeien, blauwe bessen, bramen en frambozen. Lekker vers van het seizoen dus!

2 Farm Fields in Wekerom

Exclusief, smaakvol en biologisch. Het kalfsvlees van Farm Fields is helemaal naar onze smaak. Daarom staat het op het menu in Thermen Bad Nieuwesches (en ook bij onze Thermen Resorts zusjes). Extra mooi: dit kalfsvleesbedrijf in Wekerom is het enige met een 3 sterren keurmerk.

3 Interdely in Gieten

Diverse Italiaanse specialiteiten, waaronder onze biologische risotto en biologische olijfolie, worden hoogstpersoonlijk door Gino da Deppo in Italië bij kleine producenten en boeren voor ons ingekocht.

4 Kaasmakerij Oldambt in Blijham

Sjanita en Adrie de Vos zijn maar liefst drie keer tot beste boerenkaasmakers van Nederland gekroond. Wij zijn trots dat wij hun heerlijke kazen, zoals de mosterdkaas, notenkaas en tuinkruidenkaas mogen serveren. Ook verwerken wij hun kaas regelmatig in onze gerechten.

5 Bakkerij Carl Siegert

Deze bakkerij kent een lange geschiedenis van generaties bakkers. Elke generatie heeft zijn traditie doorgegeven aan de volgende. Inspiratie, innovatie en ambacht staan centraal. Duurzaamheid is daarbij vanzelfsprekend. Het brood dat wij gebruiken is biologisch. Goed én lekker brood dus!

6 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.

7 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. De theeselectie is biologisch (Skal-gecertificeerd), wat de inzet voor milieuvriendelijke teeltmethoden benadrukt.

WARME DRANKEN

Liever
lactosevrij?
Havermelk
+ 1

Café crème 4
Café crème groot 5.5
Cappuccino 4.3
Cappuccino groot 6
Koffie verkeerd 4.3
Koffie verkeerd groot 6
Espresso 4
Dubbele espresso 5
Latte macchiato 5
Warme chocolademelk 5

FROZEN CAPPUCCINO 7

Liever met karamel, witte of melkchocolade?
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:

Banoffee Latte macchiato met bananensiroop, vleugje karamel en slagroom
Crème brûlée Latte macchiato met crème-brûlée-siroop en slagroom
Karamel Latte macchiato met karamel en slagroom
Red Velvet Latte macchiato met red velvet siroop en slagroom
Hazelnut Latte macchiato met hazelnootsiroop en slagroom
Pumpkin spice Latte macchiato met pumpkin spice en slagroom

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

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

Geserveerd met of zonder honing

Muntthee

Gemberthee met citroen

Herfst (kervel, kaneel en sinaasappel)

Echt herfst in een glas, werkt ontstekingsremmend en zit boordevol vitamines

Weerstand (gember en basilicum)

Een krachtige boost voor je immuunsysteem met de verwarmende eigenschappen van gember en de verfrissende werking van basilicum

Opfrissing (citroenmelisse, citroen en munt)

Een echte opfrisser! Rijk aan vitamine C en met een positief effect op de stofwisseling

Gezonde boost (citroengras en gember)

Een echte boost voor je gezondheid! Geeft verlichting bij maagklachten en heeft een verlagend effect op de bloeddruk

Lavas (gember, sinaasappel en lavas)

Een unieke mix tussen kruidige lavas en gember en frisse sinaasappel, vol met vitamines en mineralen

PATISSERIE

Diverse soorten gebak 6

Appeltaart
Chocoladetaart
Bavaroistaart
Cheesecake
Vegan gebak (vegan)
Seizoensgebak

Liever met slagroom? Meerprijs + 1.5

Indien gewenst serveren wij bij onze koffie en thee een lactose- en glutenvrije lekkernij.

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

Gezond en lekker

KOUDE DRANKEN

DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer of Double Lemon

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, Cassis, Appelsap of Sisi Orange

FRESH LEMONADES 7

Van Maison Routin

Citroen, Vlierbloesem of Zwarte bes

BIONADE 7

Biologische, natuurlijk gefermenteerde frisdrank van fruit en kruiden, verfrissend en minder zoet
Vlierbessen 0.33l of Citroen & bergamot 0.33l

APFELSCHORLE 6.5

MOJ LEMONADE 6

Ambachtelijke Groningse limonade van 100% natuurlijke ingrediënten en écht vruchtensap
Kruisbessen & vlierbloesem of Bosbes & lavendel

BRONWATER

Sourcy blauw/rood 0.2l 4.3

Sourcy blauw/rood 0.75l 7

ICED MATCHA 7.5

Passionfruit of Blueberry



SAPPEN

SINAASAPPELSAP 8

VERS APPELSAP 6.5

WELLNESS SAP 8

Een shake van yoghurt met naar keuze: sinaasappelsap of appelsap



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

GROENE SMOOTHIE 8.5

Avocado, banaan, boerenkool, citroen, appel, kokos en amandel

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Aardbei & kers

DETOX SMOOTHIE 8.5

Aardbei, banaan, bosbes, appel en yoghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Passievrucht, mango, perzik, appel en yoghurt



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

COCKTAIL VAN DE MAAND 14

Vraag ernaar bij één van onze medewerkers

MOCKTAILS *(alcoholvrij)*

VIRGIN PASSIONFRUIT MARTINI 10

Tanqueray 0.0, passievrucht, Bourbon vanille en vegan eiwit

VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, framboos en vegan eiwit

VIRGIN MOJITO 10

De Kuyper Mojito 0.0, munt en limoen

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 citrusmaken 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, verfijnd 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

VAN HET VAT

Grolsch Graafglas 0.25l 4.5

Grolsch Master 0.5l 8.5

Grolsch Weizen 0.3l 5.8

Grolsch Weizen 0.5l 8.8

UIT DE FLES

Grimbergen Dubbel 8

Grimbergen Blond 8

Grimbergen Tripel 8

Graan Silo IPA 8.75

ALCOHOLVRIJ

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

Liefmans Fruitesse 0.0 5.8

Wist je dat...

We vrijwel alle kruiden die we gebruiken in onze gerechten uit eigen moestuin halen? Letterlijk ook. Want in ons Badjassenpark verbouwen we maar liefst 16 verschillende kruiden. We maken er zelfs onze eigen azijn van, zodat we er extra lang van kunnen genieten. Maar ook daslook, vlierbloesem én bramen halen we uit onze tuin. En die vind je terug, hier, op de kaart. Verser dan vers dus.



Geitenkaas

SOEPEN 11.30 TOT 21.30 UUR

GRONINGER MOSTERDSOEP 9 *(vegetarisch mogelijk)*
Groninger mosterdsoep met gebakken spekjes, jonge prei en peterselie

BOSPADDENSTOELENBOUILLON 8 *(vegan)*
Bospaddenstoelenbouillon met kastanjecrème en verse bieslook

LUNCH 11.30 TOT 17.00

GEITENKAAS 16 *(vegetarisch)*
Biologisch granen- en zaden brood met geitenkaascrème, gebrande pompoen, walnoot, rode biet, uien-rozijnen-chutney en kiemgroenten

CLUB SANDWICH 18
Briochetoast met kipfilet, spek, gegrilde groenten, little gem, zongedroogde tomaat en cheddarsaus. Geserveerd met groentechips en salsa
Liever met verse friet? Meerprijs + 4

PADDENSTOELEN 16 *(vegetarisch)*
Briochetoast met gemarineerde paddenstoelen, little gem, gepocheerd ei, oude kaas en truffelhollandaise

BAD NIEUWESCHANS 17
Bruin meergranenbrood met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, tomaat, ingelegde rode ui en wasabimayonaise

PULLED CHICKEN 17
Tosti van molenaarsbrood met pulled chicken, geroosterde paprika, cheddarkaas, gekaramelliseerde uien en smoked barbecuesaus

PINSA 17
11.30 TOT 21.30 UUR
Pinsa uit de oven met basilicumpesto, burrata, serranoham, kruidenolie en rucola

SALADES 11.30 TOT 21.30 UUR

VIS 21
Salade met gerookte zalm, wortel, geroosterde rode biet, komkommer, ingelegde rode ui, zeewierkrokant en kreeftencrème
Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | *Rueda, Spanje* |

EENDENBORST 21
Salade met boerderij eendenborst, vossenbessen, gebrande pompoen, rode biet, tijmcroutons, honing-pompoenpitten en sinaasappelcrème
Wijntip: Salentein Pinot Noir | *Valle de Uco, Argentinië* |

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* |

HERFSTSALADE 19 *(vegan)*
Salade met gepofte kastanje, boerenkool, pompoen, rode ui, little gem, gemarineerde champignons, mosterdkaviaar en hazelnootvinaigrette
Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | *Sicilië, Italië* |

.....
*Onze salades worden geserveerd met brood en kruidenboter.
Liever met verse friet? Meerprijs + 4
Glutenvrij brood + 2*

EIERGERECHTEN 11.30 TOT 17.00 UUR

UITSMIJTER 15
Molenaarsbrood met boerenham, kaas en drie gebakken eieren. Geserveerd met salade van bulgur, kikkererwten, veenbessen en rode ui *(gebakken spek + 1)*

BOEREN UITSMIJTER 18
Molenaarsbrood met kipfilet, oude kaas, drie gebakken eieren, pompoen en rode biet. Geserveerd met salade van bulgur, kikkererwten, veenbessen en rode ui

.....
Meerprijs + 3 per extra couvert

Vers

KNISPEREND



GERECHTEN

Zalm

GERECHTEN

11.30 TOT 21.30 UUR

ZALM 28

Gebakken zalmfilet met aioli-kruidenkorst. Geserveerd met peterselie-krielaardappelen en seizoensgroenten

Wijntip: Salentein Chardonnay | *Valle de Uco, Argentinië* |

KNOLSELDERIJ 25 (vegan)

Geroosterde knolselderij met rode biet, gemarineerde paddenstoelen, kastanjecrème, walnoot, krokant van schorseneer en mosterdkaviaar

Wijntip: Ramón Bilbao Rioja Rosado | *Rioja, Spanje* |

BOURGONDISCH HAMMETJE 26

Gegaard hammetje met vossenbessen en mosterd-jeneverbesjus. Geserveerd met aardappelmousseline en seizoensgroenten

Wijntip: Salentein Pinot Noir | *Valle de Uco, Argentinië* |

BIEFSTUK 28

Gebakken Black Angus biefstuk met een korst van uien-zadencrumble en bearnaisesaus. Geserveerd met seizoensgroenten en verse friet met mayonaise

Wijntip: Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon | *Bordeaux, Frankrijk* |

CHILI SIN CARNE 24 (vegetarisch)

Stoof gevuld met linzen, maïs, paprika, tomaat, bonen en Redefine-gehakt. Geserveerd met dille crème fraîche, geroosterde noten en papadum

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

BLACK ANGUS BURGER 24 (vegan mogelijk)

Gebakken Black Angus burger op briochebrood met slamix, tomaat-augurkrelisch, cheddar, ingelegde ui, bacon en gefrituurde uienringen. Geserveerd met verse friet en mayonaise

Wijntip: Familia Conesa 'La Doncella' Tempranillo | *Castilla-La Mancha, Spanje* |

BIJGERECHTEN *(alleen te bestellen bij de gerechten)*

Gemengde salade 5

Peterselie krielaardappelen 5

Meerprijs + 3 per extra couvert



Stroopwafel

O zo lekker...

DESSERTS 11.30 TOT 22.00 UUR

STROOPWAFEL 10

Stroopwafelparfait met biscuit, meringue flambée, mokka-boontjes en butterscotchgel

DAME NOIR 10

Belgisch chocolade-ijs met vanilleschuim, crumble, witte chocoladekrullen, cacao en amandelkrokant

PEER 10

Gepocheerde peer met appelsorbetijs, geroosterde hazelnoot, witte chocolademousse en anijs crumble

GRANOLA BOWL 10

Granola bowl met romige kwark, seizoensfruit, honing, banaan, granola, moerbeibes en kokos

Genieten tussen het genieten door

Even rusten en genieten. Op die momenten voel je wat wellness voor je doet. Het is ook hét moment voor een verfrissend drankje en een lichte snack. Een warm of koud hapje, vegetarisch, vis of vlees of een oer-Hollandse bitterbal...Lekker!

BITES 11.30 TOT 22.00 UUR

MAÏSRIBS 8 (vegetarisch)

Geroosterde maïsribben met kaas, chiliolie en misoboter

BITTERBALLEN 6 stuks 8.5 12 stuks 15

Bitterballen met mosterdmayonaise

BLOEMKOOLBITES 9 (vegan)

Gefrituurde bloemkool in een krokant jasje met een kerriegemberdip

CAMEMBERT 9.5 (vegetarisch)

Camembert uit de oven met amandel, roodfruitcompote en brood

KAASBITTERBALLEN 6 stuks 11

Old Amsterdam kaasbitterballen met chipotlesaus

HUMMUS 11 (vegan)

Hummus van kikkererwten met koolzaadolie, groentechips, papadum, krokante kikkererwten en grissini

BROOD MET DIP 8 (vegetarisch)

Broodplankje met ambachtelijk brood, kruidenboter en aioli

BORRELPLANKJE 17

Borrelplankje met serranoham, lokale worst, boerenkaas, mosterdkaas, cornichons, noten en chutney



