



GENIETEN IN NORDIC STYLE

Een moment om tot rust te komen en te genieten. Dat gun ik jou. Want genieten is de basis van geluk. In Scandinavië noemen ze het 'Hygge', en hier in Groningen noemen we het 'Terug naar de bron'. Genieten, dat doe ik vooral door te doen wat ik het liefste doe: op zoek naar de beste, meest verse én lokale producten. Ik raak geïnspireerd door nieuwe, eerlijke en soms vergeten producten, waarmee we combineren en spelen. En deze smaken delen we weer met jou! Precies dat maakt onze kaart bewust, verantwoord én lekker.

De afgelopen jaren kwamen er steeds meer gerechten uit het Noorden bij ons op de kaart. En dat is helemaal niet vreemd, want het leuke van de Scandinavische keuken is dat hij eigenlijk best vertrouwd is. Qua klimaat verschilt het niet veel van de onze en er groeien en leven ongeveer dezelfde planten en dieren (oké, op de rendieren na). Veel smaken zullen daarom heel herkenbaar voor je zijn!

Mijn keukenteam en ik willen je verrassen en meenemen in de Nordic keuken waar alles draait om verse producten, pure en authentieke smaken én kleurrijke gerechten. Eten dat met liefde en aandacht wordt bereid. En dat proef je. Geniet!

Tonny Sleuwenhoek
Chef-kok Thermen Bad Nieuweschans

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 smakvolle adviezen, speciaal voor jou. Een fijn idee!





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-brûléesiroop 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

FIKA MOMENT 9

Huisgemaakte chocolade-koffiebrownie met amandel.
Geserveerd met koffiecaramel en bosvruchten

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





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 Van Maison Routin 7

Citroen, Vlierbloesem of Zwarte bes

Iced Matcha 7.5

Passionfruit of Blueberry

THERMEN ICED TEA 7

Huisgemaakte ijsthee van Thermen Tea met zachte kamille, frisse limoen en ijs. Licht bloemig, verfrissend en perfect voor een verkoelend wellnessmoment

Bionade 7

Biologische, natuurlijk gefermenteerde frisdrank
Vlierbessen 0.33l of Citroen & bergamot 0.33l

Apfelschorle 6.5

Moj Lemonade 6

Groningse limonade van 100% natuurlijke ingrediënten
Kruisbessen & vlierbloesem of Bosbes & lavendel

BRONWATER

Sourcy blauw/rood 0.2l 4.3

Sourcy blauw/rood 0.75l 7

SAPPEN

Sinaasappelsap 8

Vers appelsap 6.5

Wellness sap 8

Een shake van yoghurt met naar keuze: sinaasappelsap of appelsap

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

Frozen smoothie 8.5

Aarbeï & kers

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 De Kuyper Mojito 0.0, munt en limoen 10

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





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





Verster dan vers

LUNCH 11.30 TOT 17.00 UUR

GEROOKTE ZALM 16

Roggebrood met gerookte zalm, Hüttenkäse, witlof, rode ui, kappertjes, geroosterde rode biet, maïs en zwarte peper uit de molen

RIBEYE 17

Landbrood met gerookte ribeye, zuurkool, cornichons, witlof, uienrumble en Groninger mosterdcrème

RIVIERKREEFTSALADE 16

Maïslandbrood met pittige rivierkreeftsalade, radijs, puntpaprika, little gem, preicrème, maïs en dille-olie

ZEEWIERKAAS 16 (vegetarisch)

Roggebrood met crème fraîche, zeewierkaas, Groninger mosterdcrème, biologisch gebakken ei, radijs, witlof en appelgel

FLAMMKUCHEN 11.30 TOT 21.00 UUR

NOORSE ZALM 14

Flammkuchen met zalm, dille, rode ui, kappertjes, crème fraîche en rucola

GEITENKAAS 14 (vegetarisch)

Flammkuchen met geitenkaas, rode ui, appelstroop, hazelnoot en rucola

GEKRUIDE WORST 14

Flammkuchen met gekruide worst, puntpaprika, kaas en rucola

SALADES 11.30 TOT 21.00 UUR

ZALM 22

Salade met gerookte zalm, gamba, ingelegde ui, maïs, komkommer, hennepzaad, krokante kappertjes en preicrème

Wijntip: Laurent Miquel Sauvignon Blanc | Pays d'Oc, Frankrijk |

RIBEYE 22

Salade met gerookte ribeye, zuurkool, cornichons, little gem, ingelegde ui, cranberry, uienrumble en Groninger mosterdcrème

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

GEITENKAAS 21 (vegetarisch)

Salade met gekaramelliseerde geitenkaas, witlof, mizuna, wortel, tomaat, geroosterde hazelnoten, rode biet en appelstroop

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

Onze salades worden geserveerd met brood en Nordic kruidenboter. Liever glutenvrij brood? Meerprijs + 2

SOEPEN 11.30 TOT 21.00 UUR

NOORSE BOUILLABASSE 13

Bouillabaisse met gerookte zalm. Geserveerd met tunnbröd en mierikswortelcrème

WORTELVELOUTÉ 9 (vegetarisch)

Wortel-gembervelouté met geroosterde hazelnoten en kardemomiyoghurt





Takk for mat

BEDANKT VOOR HET ETEN

GERECHTEN 11.30 TOT 21.00 UUR

BLACK ANGUS BURGER 25

Burger van Black Angus op een sesambun met ui en knoflook, met little gem, cheddarkaas, augurk, pulled beef, uienringen en jalapeño-tomatenrelish. Geserveerd met oerfriet en gerookte paprikamayonaise

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

WILD ZWIJN 31

Wildzwijnfilet met rozemarijn. Geserveerd met een flan van zuurkool, geroosterde hazelnoten, een aardappelwafel en appel-rozijnenjus

Wijntip: Farina Ripasso Classico | *Veneto, Italië* |

KALKOEN 27

Rouleau van kalkoen met een vulling van cranberry en bospaddenstoelen. Geserveerd met gebakken witlof, kastanjecrème, witte portsaus en een Hasselback-aardappel

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

SNOEKBAARS 30

Gebakken snoekbaars met preimozaïek en een Noordse antiboise. Geserveerd met geroosterde spruitjes, prei-peterselie-olie en een Hasselback-aardappel

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

BLOEMKOOL 24 (vegetarisch)

Gebakken bloemkoolsteak met gerookte knoflook-bloemkoolcrème, hazelnoot, geroosterde rode biet, spruitjes, tomaat en Hasselback-aardappel

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, Frankrijk* |

Vis, vis en nog eens vis...

De kustlijnen van de Scandinavische landen zijn enorm lang: opgeteld meer dan 40.000 km. Het is niet zo gek dus, dat er heel veel vis wordt gegeten in alle Scandinavische landen. En dat het op onze menukaart terugkomt. De Noorse Zalm van onze kaart roken we in onze eigen rookoven en leggen we in zeezout, fijne kruiden en mosterd voor die ultieme én authentieke smaak.

Meerprijs + 3 per extra couvert





O zo lekker...

DESSERTS 11.30 TOT 21.00 UUR

APPEL 10

Mousse van appel met pure chocoladeschotsen, havermoutcrumble, appelmeringue, gebrande appel en amandelkrokant

SINAASAPPEL 11

Wentelteefje van brioche met een sinaasappel-kaneelsaus, crème van sinaasappel en gember, rozemarijnmeringue en gedroogde sinaasappel

GRANOLA BOWL 10

Biologische boerenyoghurt met granola, blauwe bessen en esdoornsiroop

Borrelmoment

VERANTWOORD EN LEKKER

BITES 11.30 TOT 21.00 UUR

GAMBA'S 8 stuks 13

Gebakken gamba's met knoflook en chili-olie

OESTERZWAMBITTERBALLEN 6 stuks 11

Oesterzwambitterballen met Groninger mosterdcrème

BORRELPLATEAU 30

Plateau met worst, zalm, gerookte ribeye, blauwe kaas, zeewierkaas, cornichons, ingelegde ui, roggebrood, noten, tunnbröd, chutney en mierikswortelcrème

