



LODGE
RESTAURANT

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 smaakvolle 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

Vanilla Latte machiato met vanille en slagroom
Red Velvet Latte macchiato met red velvet en slagroom
Brownie Latte macchiato met chocolade en slagroom

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

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

PATISSERIE

Diverse soorten gebak 6

Appeltaart
Chocoladetaart
Bavaroistaart
Cheesecake
Vegan gebak
Seizoensgebak

Liever met slagroom? Meerprijs + 1.5

Fika Moment 8

Kanelbulle (traditioneel Zweeds broodje met een zoete, kruidige en frisse smaak dankzij de kaneel en kardemom) met appelcrumble, hazelnoot, rozijn en gezouten karamelcrème

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

Geserveerd met of zonder honing

Muntthee

Gemberthee met citroen

Lente (korenbloem, rozenblad en munt)

Een unieke combinatie die vochtafdrijvend en ontstekingsremmend werkt

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

Salvia (salie, sinaasappel en venkel)

Ondersteunt het geheugen, verlicht de spijsvertering en zorgt voor een stralende huid

Geluk (rozemarijn en sinaasappel)

Hier word je blij van. Naast een goed humeur ondersteunt deze thee het geheugen en de bloedsomloop





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, Sisi Orange Zero of Tomatensap

Frisdranken 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Royal Club Cassis of Royal Club Appelsap

SOOF drink (bruis of plat) 7

Zwarte bes, lavendel en appel
Roos, kardemom, peer en appel
Citroen, munt en appel

Huisgemaakte ice tea 7

Dragonfruit, Cherryblossom of Mandarijn

Bionade biologische frisdranken 7

Vlierbessen 0.33l of Citroen & bergamot 0.33l

Apfelschorle 6.5

Moj Lemonade 6

Kruisbessen & vlierbloesem of Bosbes & lavendel

BRONWATER

Sourcy blauw/rood 0.2l 4.3

Sourcy blauw/rood 0.75l 7

Iced Matcha 7.5

Keuze uit: Passionfruit of Blueberry

SAPPEN

Sinaasappelsap 8

Biologisch appelsap 8

Wellness sap 8

Een shake van yoghurt met naar keuze: sinaasappelsap of biologisch appelsap

SMOOTHIES

Detox smoothie 8.5

Aardbei, banaan, bosbes, appel en yoghurt

Passion juice smoothie 8.5

Passievruucht, mango, perzik, appel en yoghurt

Groene smoothie 8.5

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

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Mango & passievruucht

COCKTAILS

Passionfruit Martini 13

Ketel One Vodka, passievruucht, limoen en Bourbon vanille

Espresso Martini 13

Ketel One Vodka, Tia Maria en espresso

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 Tanqueray London Dry, framboos en roos 13

Aperol Spritz Aperol, cava en bruisend water 13

Gin Tonic Tanqueray Gin en tonic 14

Cocktail van de maand 14

Vraag ernaar bij één van onze medewerkers

MOCKTAILS (alcoholvrij)

Virgin Passionfruit Martini 10

Tanqueray 0.0, passievruucht, 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

Grimbergen Blond 8

Seizoensbier 7.5

Rosé bier, fris, fruitig en lichtzoet

UIT DE FLES

Grimbergen Dubbel 8

Grimbergen Tripel 8

Eggens Qua Druppel 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

El Pez Volador Verdejo | *Rueda, Spanje* |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Verdejo met citrus, perzik en venkel. Frisse, aromatische wijn met tropisch fruit en levendige zuren

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

Gran Hacienda Chardonnay | *Valle Central, Chili* |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Chardonnay met perzik, meloen en groene appel. Rijk, fris en fruitig met levendige zuren en een lange, aangename afdronk

Steininger Grüner Veltliner | *Kamptal, Oostenrijk* |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Grüner Veltliner met wit fruit, pepertoets en frisse mineraliteit. Levendig, elegant en verkwikkend met zachte zuren

Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, Frankrijk* |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Muscat en Viognier geven aromatische biodynamische wijn met bloemen, grapefruit en frisse fruittonen. Elegante balans met subtiele 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

Codorní Zero is een heerlijke alcoholvrije mousserende wijn. De frisse citrusmaken 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 Karaf 22 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 Karaf 26 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 Karaf 30 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 Karaf 22 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 Karaf 26 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

LM Solas Pinot Noir | *Languedoc, Frankrijk* |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Elegante Pinot Noir met tonen van kers, framboos en bosbes. Zacht en verfijnd met hints van aardbei en kruidigheid; een soepele, harmonieuze wijn met een frisse, fruitige afdronk

Du Maréchal Syrah-Grenache | *Roussillon, Frankrijk* |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

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





Verser dan vers

LUNCH 11.30 TOT 17.00 UUR

GEROOKTE ZALM 16

Roggebrood met gerookte zalm, hüttenkäse, witlof, rode ui, kappertjes, asperge, mais en zwarte peper uit de molen

PANCETTA 16

Landbrood met pancetta, vijgenchutney, schuim van kaas, tomaat en gerookte gerookte-paprikacrumble

MAKREELSALADE 16

Maislandbrood met pittige makreelsalade, scampi, veldsla, radijs, komkommer, rode ui en roze peper-dillehangop

GEITENKAAS 16 (vegetarisch)

Naanbrood uit de oven met geitenkaas, tomatenhummus, appelstroop, rozijnen, amandel en rucola

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, amandelschaafsel 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, torpedogarnaal, rode ui, mais, asperge, komkommer, krokante kappertjes en roze peper-dillehangop

Wijntip: Steininger Grüner Veltliner | *Kamptal, Oostenrijk* |

PANCETTA 22

Salade met pancetta, witlof, wortel, puntpaprika, radijs, vossenbessen, uienrumble en dijncrème

Wijntip: Les Auzines Rosé | *Corbières, Frankrijk* |

GEITENKAAS 21 (vegetarisch)

Salade met oude geitenkaas, witlof, mizuna, wortel, asperge, tomaat, amandel, truffelchips en appelstroop

Wijntip: Steininger Grüner Veltliner | *Kamptal, Oostenrijk* |

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

SOEPEN 11.30 TOT 21.00 UUR

MAISSOEP 11

Maissoep met gerookte zalm en popcorn

NORDIC UIENSOEP 9 (vegetarisch)

Uienvelouté met komijn en zoethout en schuim van oude kaas





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 loaded fries en truffelcrème

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

LAM 26

Lamsvlees met vossenbessen, jus de veau, enoki-paddenstoelen, kruidenmousseline, wortel en witlof

Wijntip: LM Solas Pinot Noir | Languedoc, Frankrijk |

ROULEAU VAN RUND 26

Rouleau van rund, rozemarijn en bloedworst. Geserveerd met een jus van Groningerkoek, bloemkoolcrème, uiencompote, kruidige aardappelmousseline en truffelchips

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

HEILBOT 29

Gepocheerde heilbot met prei mozaiek, asperge, witte wijnsaus, hasselback aardappelen en prei-peterselieolie

Wijntip: Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chili |

BLOEMKOOL 24 (vegetarisch)

Gebakken bloemkoolsteak met gerookte knoflook-bloemkoolcrème, amandel, schuim van kaas, asperge, tomaat en hasselback aardappelen

Wijntip: Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

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

SINAASAPPEL 10

Mousse van sinaasappel met pure chocoladeschotsen, meringue, gekonfijte- en gerookte sinaasappel en chocoladeparels

CHEESECAKE 10

Cheesecake met peer, crumble van brownie, salie-anijssiroop, kaneelcake en krokant van peer

GRANOLA BOWL 9

Biologische boerenyoghurt met granola, blauwe bessen en esdoornsiroop

VERANTWOORD EN LEKKER

Borrelmoment

BITES 11.30 TOT 21.00 UUR

BORRELPLANK LODGE 25

Met torpedogarnalen, lokale Brunswijker worst, chips van flammkuchen, krokante paddestoelen met truffelmayonaise, gekruide broodsticks, noten, kaasballetjes, mosterdcrème, hummus, vijgenchutney en kletsenbrood

SCANDINAVISCH VISPLATEAU 21.5

Met gerookte zalm met romige crème fraîche, makreel, torpedogarnalen, inktvisringen met tomatensalsa, haring in yoghurtsaus, twee glaasjes maïssoep met gerookte zalm, roggebrood en dillehangop

