

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!

Hummus

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 Nieuweschans (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 Slager Wiebrands uit Bellingwolde

Edwin Wiebrands staat in de wijde omtrek bekend om zijn oer-Groningse droge worsten en zijn lokale versie van de Brunswijker worst. Deze mag dan ook niet ontbreken op onze heerlijke borrelplank.

5 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.

6 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!

7 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.

8 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

Karamel Latte macchiato met karamel en slagroom
Banoffee Latte macchiato met bananensiroop, karamel en slagroom
Brûlée Latte macchiato met crème brûlée-siroop en slagroom

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

PATISSERIE

Diverse soorten gebak 6

Appeltaart
Chocoladetaart
Bavaroistaart
Cheesecake
Vegan gebak (vegan)
Seizoensgebak

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

Geserveerd met of zonder honing

Munthee

Gemberthee met citroen

Zomer (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

Gezonde boost (citroengras en gember)

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

Geluk (rozemarijn en sinaasappel)

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

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

HUISGEMAAKTE ICE TEA 7
Perzik of Mandarijn



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, Royal Club Cassis, Royal Club Appelsap of Sisi Orange

FRESH LEMONADES 7

Van Maison Routin

Mixed Berries, Eldenflower of Lemon

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

Passionfruit of Blueberry



SAPPEN

SINAASAPPELSAP 8

BIOLOGISCH APPELSAP 8

WELLNESS SAP 8

Een shake van yoghurt met naar keuze: sinaasappelsap of biologisch 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

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

GROENE SMOOTHIE 8.5

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



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

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

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

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

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

Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

Glas 9 Karaf 30 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 Karaf 30 Fles 45

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

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 afdrank

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

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

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

Glas 9 Karaf 30 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

Rosébier is fris, fruitig, lichtzoet en niet te bitter. Eens iets anders dan pils of speciaalbier.

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.



Club sandwich

SOEPEN 11.30 TOT 21.30 UUR

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

GROENTEBOUILLON 8 (vegan)
Goed gevulde groentebouillon met een mix van erwten en bonen, peterselie en bosui

LUNCH 11.30 TOT 17.00

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

HUMMUS 16 (vegan)
Schiacciata met hummus, asperge, radijs, gegrilde groenten, spinazie, kiemgroenten, tomatencrunch en daslookolie

EGGS BENEDICT 16
Brioche bol met gerookte zalm, asperge, gepocheerd ei, spinazie en hollandaisesaus

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

TOSTI GROENTEN 16 (vegetarisch mogelijk)
Tosti van meergranen molenaarsbrood met pesto, gegrilde groenten, roombrie en boerenham

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, garnalen, asperge, ingelegde rode ui, wakame, mais, zonnebloempitten en dille-wasabimayonaise
Wijntip: Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

DIAMANTHAAS 20
Salade met gebakken diamanthaaspuntjes, venkel, komkommer, little gem, tomaat, wasabi nootjes en sesam-sojadressing
Wijntip: Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinië |

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 |

POKE BOWL 19 (vegan)
Sushirijst, komkommer, wortel, wakame, ingelegde rode ui, avocado, radijs, mix van erwten en bonen, krokante kikkererwten en sesam-sojadressing
Liever met zalm of gebakken diamanthaaspuntjes? Meerprijs + 5
Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

.....
*Onze salades worden geserveerd met brood en kruidenboter.
Meer zin in verse friet? Dat kan! Meerprijs + 4
Glutenvrij brood + 2*

EIERGERECHTEN 11.30 TOT 17.00 UUR

UITSMIJTER 15
Molenaarsbrood met boerenham, kaas en drie gebakken eieren. Geserveerd met quinoasalade (gebakken spek + 1)

BOEREN UITSMIJTER 18
Molenaarsbrood met kipfilet, oude kaas, drie gebakken eieren, asperge en mix van erwten en bonen. Geserveerd met quinoasalade

.....
Meerprijs + 3 per extra couvert

Gnocchi

KNISPEREND Vers



GERECHTEN

11.30 TOT 21.30 UUR

GNOCCHI 21 (vegetarisch)

Gnocchi met burrata, spinazie, asperge, tomaat, schuim van Parmezaanse kaas, tomatencrumble en chiliolie

Wijntip: Les Auzines Rosé | Corbières, Frankrijk |

COQ AU VIN 24

Stoofschotel met gemarineerde kippendij, krielaardappelen, groenten in witte wijnsaus. Geserveerd met een frisse salade

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: Epicuro Negroamaro | Puglia, Italië |

ZALMFILET 28

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

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

ZOMERSTOOF 24 (vegetarisch)

Stoof gevuld met linzen, paprika, velderwten, courgette en geroosterde noten. Geserveerd met komkommerdip, paprika-olie en groentechips

Wijntip: Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

BLACK ANGUS BURGER 24 (vegan mogelijk)

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

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

BIJGERECHTEN (alleen te bestellen bij de gerechten)

Gemengde salade 5

Peterselie krielaardappelen 5

Meerprijs + 3 per extra couvert



0 zo lekker...

DESSERTS 11.30 TOT 22.00 UUR

TRIFLE PERZIK EN ABRIKOOS 10

Trifle van yoghurt-perzikij, ingelegde abrikoos, frambozencrumble, amandel en schuim van rood fruit

CHEESECAKE 10

Kardemom cheesecake met rode peper, bessengel, yoghurtij, lemon curd en roze peper-yoghurtrumble

SORBET 10

Sorbet van Aardbeienroomijs, citroensorbetij, seizoensfruit, kersencoulis en slagroom

GRANOLA BOWL 9

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

MAISRIBS 8 (vegetarisch)

Geroosterde maisribs met kaas, chiliolie en misoboter

BITTERBALLEN 6 stuks 8.5 12 stuks 15

Bitterballen met mosterdmayonaise

BLOEMKOOL BITES 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

PLANKJE KAAS EN WORST 17

Serranoham, lokale worst, boerenkaas, mosterdkaas, cornichons, noten en chutney



