



## Borrelsnacks

Biologisch Breekbrood ✓ geserveerd met tapenade, aioli en zeezoutboter	8,00
Groentetuintje ✓ diverse rauwe groenten met bietenhummus en een pita van Nina	9,50
Gemengd warm bittergarnituur (9 stuks) bitterballen, kaastengels en calamares	10,00
Draadjesvlees bitterballen (6 stuks)	6,75
Yakitori kipspiesjes (5 stuks)	8,00
Calamares (6 stuks) geserveerd met knoflooksaus	7,50
Kaastengels (6 stuks) ✓	7,50
Chef Thor vegan bitterballen (6 stuks) ✓	7,50
Olijven ✓	5,00
Tortilla chips (uit de oven) ✓ gesmolten kaas, guacamole, salsa en crème fraîche	8,00
Kaasplankje van 5 Hollandse kazen ✓	12,50

## Voorgerechten

Soep van de Chef vraag uw gastvrouw of -heer naar de soep van de dag	6,75
Kaasfondue ✓ gesmolten kaas in een biologisch broodje, geserveerd met rauwe groenten	10,50
Garnalenkroketjes van Patisserie Holtkamp geserveerd met cocktailsaus	10,50
Tataki van tonijn furikake, wakame en geroosterde sesammayonaise	11,50
Carpaccio Parmezaanse kaas, pijnboompitten, kappertjes en truffelmayonaise	12,50
Onze broodgerechten kunnen op een glutenvrij broodje. Wij berekenen hiervoor een supplement van 1,50	

## Fruit

Vers fruit ✓	5,00
Vers fruit met yoghurt ✓	5,50
Vers fruit met vanille-ijs en slagroom ✓	6,50
Vers fruit met yoghurt, noten en rozijnen ✓	7,00
Fruit bowl ✓ Griekse yoghurt, chiazaad, superfruitmix, rood fruit en banaan	8,50

## Salades

Ossenhaaspuntjes maaltijdsalade met gegrilde ossenhaaspuntjes, rode kool, wortel, taugé, Oosterse pinda's en Koreaanse barbecuesaus Wijntip: Bodega Norton - Malbec Reserva	18,50
Confit de canard maaltijdsalade met geconfijte eendenbout, champignons, oesterzwammen, gedroogde abrikoos en sinaasappell Wijntip: Bodega Norton - Chardonnay Reserva	18,75
Brie ✓ maaltijdsalade met brie, walnoten, oesterzwammen, kastanjechampignons, appel en druiven Wijntip: Babylonstoren - Candide	17,00
Zalm maaltijdsalade met huisgerookte zalm, bietensalade, krokante kappertjes, Amsterdamse uien en dillemayonaise Wijntip: Château d'Esclans - Whispering Angel	18,50
Falafel ✓ maaltijdsalade met falafel, zoete aardappel, kikkererwten, geroosterde pompoenpitten, zoetzure wortel & bietjes en bietenhummus Wijntip: Beronia - Verdejo	17,00

De salades serveren wij met brood en roomboter. Wenst u Franse friet in plaats van brood bij de salade? Uiteraard is dit mogelijk. Hiervoor berekenen wij een supplement van 3,00

Heeft u een maaltijdsalade of saté in uw arrangement? Tegen betaling van een supplement kunt u ook kiezen voor een hoofdgerecht.

## Broodjes

Zilte spread ✓ met rucola, tomaat, wakame en tomatensaus	8,50
Gerookte Zalm met rucola, mierikswortel-yoghurtsaus, rode ui en kappertjes.	10,50
Tonijnsalade huisgemaakte tonijnsalade met augurk, kappertjes, rode ui en rucola	7,50
Carpaccio Parmezaanse kaas, pijnboompitten, truffelmayonaise en rucola	9,50
Twee draadjesvleeskroketten geserveerd met mosterd en roomboter	8,50
Twee groentekroketten ✓ geserveerd met mosterd en margarine	8,50
Eiersalade met truffelmayonaise ✓ met rucola en gefrituurde oesterzwammen	8,50

## Hoofdgerechten

Homemade Veganburger ✓ huisgemaakte bonenburger met zoete aardappelcrème, rode ui, ijsbergsla en Franse friet met vegan mayonaise Wijntip: Beronia - Verdejo ✓	17,50
Lasagne van linzen ✓ lasagne gemaakt van linzen, pompoen en spinazie Wijntip: Beronia - Verdejo ✓	17,50
Poké bowl met tonijn en zalm in sojasaus gemarineerde verse tonijn en zalm, geserveerd met sushirijst, komkommer, wasabinoten, avocado, edamame, zoetzure wortel, wakamé en soja wasabi mayonaise (dit gerecht wordt koud geserveerd) Wijntip: Boschendal - Sauvignon Blanc	19,50
Zalmfilet geserveerd met pasta pesto en spinazie Wijntip: Boschendal - Sauvignon Blanc	21,50
Saté van kippendijen geserveerd met atjar, gefruite ui, satésaus, sriracha-mayonaise, kroepoek en Franse friet Wijntip: Bodega Norton - Chardonnay Reserva	17,50
Eendenborst met aardappelpuree en zuurkool en jus van five spices Wijntip: Bodega Norton - Malbec Reserva	21,50
Steak van dubbeldoel koe geserveerd met roseval, seizoensgroente en een jus van Port Wijntip: Tormaresca - Primitivo	25,00

## Bijgerechten

Franse friet	3,50
Side salad	4,50
Warme groenten	4,50

## Desserts

Tarte tatin van appel ✓ geserveerd met boerenjongensijs Wijntip: Bodega Norton Cosecha Tardía Late Harvest	6,25
Omelette Sibérienne ✓ klassieke Omelette Siberienne Wijntip: Bodega Norton Cosecha Tardía Late Harvest	6,75
Kaasplankje ✓ selectie van 5 Hollandse kazen, geserveerd met notenbrood en vijgenchutney Wijntip: Quinta do Noval LBV port	12,50

### Openingstijden

De keuken is geopend van 11.30 tot 21.30 Frituursnacks zijn te verkrijgen tot 22.15 uur.



=Vegetarisch



=Veganistisch

### Allergie of intolerantie?

Laat het ons weten! Hiervoor hebben we speciale producten in huis. De chef luistert graag naar uw wensen.

## Water

Glas water 0,25l*	1,25
met ijs en citroen	
Karaf water 0,7l*	2,25
met ijs en citroen	
Chaudfontaine 0,2l	2,50
blauw, rood	
Chaudfontaine PET 0,5l	3,00
blauw, rood	
Aqua Panna 0,75l	5,75
San Pellegrino 0,75l	5,75

\* Omdat water niet overal zo vanzelfsprekend is, is SpaSereen in 2015 een samenwerking aangegaan met Made Blue. Voor iedere karaf water geserveerd in ons restaurant doneren we 700 liter schoon drinkwater aan Made Blue.

## Bieren

### Uit de fles

Château Neubourg	3,50
Gerardus Dubbel	4,75
Gebrouwen door Vrouwen	4,75
Bloesem Blond	
Liefmans on the rocks	4,50
Bavaria Lemon Radler 2.0%	3,25
Brouwerij Jopen	3,25
hop zij met ons (glutenvrij)	
Duvel	5,00
Corona	5,50

## Koude Dranken

Coca Cola regular, zero	3,00
Fanta	3,00
Cassis	3,00
Sprite	3,00
Rivella	3,00
BATU Kombucha	4,00
Lime&mint, passion fruit & hop, ginger & lemon	
Fever Tree	4,00
Tonic, bitter lemon, ginger ale, ginger beer	
Fuze Tea (low calory)	3,00
green, mango/chamomile, black tea, peach hibiscus	
Agroposta limonadesiroop	3,00
Lavendel, framboos, salie, vlierbloesem of munt	
Saunatic	3,00
AA Lemon isotone	3,75
Bionade	4,00
gember-sinaasappel, vlierbes of citroen	

### Van het vat

Gulpener 0,25l (Bio)	3,25
Gulpener 0,50l (Bio)	6,00
Gerardus Dubbel	4,75
Brouwerij het IJ - IJwit	4,75
Texels Skuumkoppe	4,75
Wisseltap	~,~

### Alcoholvrij

Bavaria 0.0%	3,25
Bavaria Lemon Radler 0.0%	3,25
Bavaria Wit 0.0%	3,25
Bavaria I.P.A. 0.0%	3,25

## Warme Dranken

Koffie, Espresso	3,00
Cappuccino, Koffie Verkeerd	3,00
Espresso Macchiato	3,00
Dubbele Espresso	4,00
Latte Macchiato	3,50
Havermelk i.p.v. koemelk + 0,50	
Sojamelk i.p.v. koemelk + 0,50	
Decafe + 0,25	
Extra shot espresso + 1,00	
Thee	3,00
English breakfast, Earl grey, groene thee, groene thee met mandarijn, groene thee met jasmijn, bosvruchten, citroen, kamille, rooibos, mint	
Verse muntthee, Gemberthee	3,50
Munt-gember thee	3,75
Koffie specials	7,75
Irish coffee, French coffee, Spanish coffee, Italian coffee	
Saunagrog	3,25

### Voor bij de koffie

Bonbons Smit's Delicious (4 st)	5,00
Macarons (4 stuks)	5,00
Appelgebak	4,75
Hazelino	4,75
Lemon pie	4,75
Worteltaart	5,75
vegan en glutenvrij, van Rose & Vanilla	

## Sappen, Smoothies, Zuivel, Wellness Dranken

Melk, karnemelk	2,25
Chocomel	3,00
Jus d'orange versgeperst	4,00
Grapefruitsap	4,00
Mix jus/grapefruit	4,00
Vers sap met yoghurt	3,50
Vers sap met karnemelk	3,50
Schulp appelsap	3,50
Minute Maid tomatensap	3,00
Aloë Vera	4,00
Kokoswater	4,00
Fruit smoothies	5,50
ananas & mango, framboos & mango, of framboos & aardbei	
Frecious slow juice	5,75
heart beet, celery slim of carrot care	

## PORT, SHERRY, VERMOUTH

Osborne sherry	3,75
Martini	3,75
Quinta do Noval Tawny port	4,50
Quinta do Noval LBV port	5,50

### Sterke drank

Gin Tonic v.a.	9,75
Beefeater, Hermit of Copperhead	
Alcoholvrije Gin Tonic	6,75
Seedlip Spice of Seedlip Garden	
Limoncello	3,50
Jenever	4,25
Diverse koffielikeuren	v.a. 5,00
Diverse whisky's	v.a. 5,50
Diverse gedistilleerd	v.a. 4,75

## Wijnen

(glas/fles)

Op zoek naar een speciale wijn? Vraag gerust naar de lijst met kelderwijnen!

### Wit

Culemborg Cape White	4,50/19,75
Culemborg, Zuid-Afrika	
Culemborg (zoet)	4,50/19,75
Moscatel, Zuid-Afrika	
Pinot Grigio - Masi	5,25/24,50
Italië, Veneto - Licht gekleurde wijn. Heerlijk fris met aroma's van tropisch fruit. Gemaakt van één van de meest populaire druivensoorten van Italië. Een heerlijk glas vol zomerse vrolijkheid!	
Candide - Babylonstoren	5,50/25,50
Zuid Afrika, Paarl - De 'Witte Babel', een mooie blend van alle witte druiven die verbouwd worden bij Babylonstoren: Chenin Blanc / Viognier / Chardonnay / Semillon. Rijp tropisch fruit en perzik. Fris en limoentonen in de finish. Fantastisch toegankelijk glas witte wijn op zomerse dagen!	
Viognier - Paul Jaboulet	5,50/25,50
Frankrijk, Rhône - Een volle en frisse viognier met aroma's van rijpe abrikozen, ananas, perziken en hints van Bloesem. Met een harmonieuze afdrank.	
Verdejo - Beronia	5,75/28,50
Spanje, Rueda - Een wijn met de perfecte balans tussen zacht wit fruit en frisheid. Licht geel van kleur met in de geur en smaak tonen van citrusfruit en anijs, gevolgd door een frisse afdrank. (vegan)	
Sauvignon Blanc - Boschendal	6,75/35,00
Zuid-Afrika, Franschhoek - De Boschendal wijn die iedereen kent en lekker vindt! Strogele kleur. In de geur aroma's van kruiden en tropisch fruit met tonen van kalk en groene vijgen.	
Chardonnay Reserva - Bodega Norton	7,00/37,50
Argentinië, Mendoza - Super Reserva. Goudgeel van kleur. Een elegante geur van rijp citrusfruit, mineralen en vanille. Een volle romige, licht kruidige smaak met aangename frisse zuren. In de afdrank een schitterende balans tussen houtinvloeden en fruit.	

### Rood

Culemborg Cape Red	4,50/19,75
Culemborg, Zuid-Afrika	
Neprica Primitivo - Tormaresca (rood)	5,75/ 28,50
Italië, Puglia - Een Primitivo met een herkenbare neus van rijp rood fruit en mooi in balans met tonen van specerijen. Zoals een zuidelijke Italiaan vaker laat zien, is deze Neprica Primitivo zacht van smaak maar met een mooie body en lange warme afdrank. Deze licht gekoelde Primitivo is een heerlijke fruitige wijn, perfect als aperitief of bij stevige gerechten	
Rioja Crianza - Beronia	6,75/35,00
Spanje, Rioja - Granaatrode kleur met een licht paarse schittering. De juiste balans tussen fruit (zoals aardbeien, kersen en bramen), zoethout en hout van de lagering.	
Malbec Reserva - Bodega Norton	6,75/35,00
Argentinië, Mendoza - Dit is dé wijn waarmee Bodega Norton de wereld heeft veroverd, van Buenos Aires tot Los Angeles en van Tokio tot Tienhoven, overall wint deze prijswinnende wijn de harten van de experts en wijnliefhebbers. Diepe rode kleur met een paarse tint. In de geur aroma's van zwart fruit, viooltjes en tabak	
<b>Dessertwijn</b>	
Gonzalez Byass - Pedro Ximénez	5,00
Bodega Norton Cosecha Tardía Late Harvest	
Winemaker's Selection	5,50
Argentinië, Chardonnay & Grüner Veltliner	

### Rosé

Rose, Culemborg, Zuid-Afrika	4,50/ 19,75
Chardonnay/Pinot Noir-Boschendal	6,50/30,00
Zuid-Afrika, Franschhoek - De klassieke Champagne blend Chardonnay-Pinot Noir, maar dan zonder bubbels. Je ruikt en proeft onder andere steenvruchten, peer en rijp rood fruit. De houttonen geven een elegante en lichte kruidige smaak aan deze 'stille champagne.'	

### Wijn van het seizoen

Whispering Angel Château d'Esclans	7,50/37,50
Frankrijk, Provence - De absolute top onder de rosé wijnen. Licht roze van kleur met een aromatisch bouquet, uitblinkend in mineraliteit en elegantie. Mooie smaak met abrikozen en frambozen. Kortom een mooi glas wijn!	

### Bubbels

Villarnau Cava	8,00/ 29,50
Brut Reserva (vegan, 200 ml/ 750 ml)	
Villarnau Cava Rosé	29,50
Brut Reserva (vegan, 750 ml)	
Nicolas Feuillatte	29,50/ 59,50
Champagne Brut (375 ml/ 750 ml)	
Nicolas Feuillatte	112,50
Champagne Brut (1500 ml)	
Nicolas Feuillatte	69,50
Champagne (750 ml), Rosé	

### Bubbels Alcoholvrij

Villarnau Cava Brut 0.0 (vegan, 750 ml)	25,00
Villarnau Cava Rosé 0.0 (vegan, 750 ml)	25,00