




Welkom bij

Thermen
DAYSPA
WELLNESS **Lamer**

Wij werken met biologische
groenten, streekproducten,
gecertificeerde vis en al ons vlees
heeft minimaal het
Beter Leven-keurmerk.


-  Vegetarische optie
-  Vegan optie
-  Glutenvrije optie


Vraag onze
medewerkers naar
de specials van
vandaag

DE HELE DAG

11.30 – 21.00

Starter

Zuurdesem bol • biologische olijfolie
• korianderdip  6.75

Kavel bolletjes • tomatenpesto • zwarte
olijventapenade • korianderdip  8.25


Soepen

geserveerd met brood
Champignonroomsoep 8.00
met truffelcroutons

*  
Gegrilde paprika-tomatensoep met
mascarpone-kruidencrème 7.00




*  
Special soep • zie de specialkaart dagprijs

Salades

geserveerd met brood
Krokante geitenkaas • in filodeeg •
komkommer • selderij • rozijnen • rode ui •
notencrunch en honing • appelcidervinaigrette
*  17.75


Kipteriyaki • reepjes kipfilet • paksoi •
cashewnoten • bosuitjes • paprika • wortel
teriyaki-mayonaise 18.50

Gerookte zalm • penne pasta • spinazie •
kapperappeltjes • haricots verts •
kruidige yoghurt dressing 18.75

* 
Vegan salade • "feta" • spinazie •
kapperappeltjes • haricots verts • rode ui •
pitten & zadenmix • appelcider vinaigrette 
*  17.50

Classics

La Mer Duo • soep naar keuze • kleine salade
naar keuze • brood • dipper 15.00

Carpaccio • pitten & zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-Parmezaanse kaas
mayonaise  13.25


met brood 15.50

Lasagna quattro formaggi • salade van witlof
• druiven • hazelnootcrumble  19.50

Burgers

geserveerd met friet
Angus beefburger (200 gr.) • briochebol •
cheddar • tomaat • rode ui • sla • pittige
kruidenmayonaise 16.00

Saint Augur Beefburger (200gr.) •
brionchebol • blauwe kaas • balsamico-
uienmarmelade
• sla 17.00

Quinoa-groenteburger • keuze uit één van
bovenstaande toppings 16.00
* 

Saté

geserveerd met friet, brood of rijst
Kipsaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Varkenshaassaté • satésaus • komkommer-
edamame salade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Balinese vissaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Extra stokje saté (100 gr.) 3.00

LUNCH

11.30 - 16.30

Sandwiches

Club sandwich zalmsalade • gekookt ei • tomaat • Amsterdamse ui • sla • chips • wit of bruin zuurdesembrood **11.50**



Turks broodje met kip masala • kikkererwten • ingelegde sjalot • yoghurtkruidensaus • **9.75**

Smashed avocado • zuurdesemtoast • rode ui • salsa van selderij en tomaat • zaden & pittenmix



8.75


Warme boerenbrie • donker landbrood • balsamico-framboosstroop • rucola • hazelnootcrumble **9.75**



Truffle cheesesteak sandwich • baguette • dingesneden gebakken ribeye • rucola • gebakken uien • truffelmayonaise • belegen kaas en cheddar **12.50**

Uit de oven

Ei in 't pannetje • zongedroogde tomaat • champignons • cheddarkaas • crème fraîche • polderbrood   **9.75**

Ei in 't pannetje • gerookte zalm • crème fraîche • polderbrood  **10.75**

* Kan ook

 Vegetarisch


 Vegan


 Glutenvrije

DE HELE DAG

11.30 – 21.00

Starter

Zuurdesem bol • biologische olijfolie
• korianderdip  6.75

Kavel bolletjes • tomatenpesto • zwarte
olijventapenade • korianderdip  8.25


Soepen

geserveerd met brood
Champignonroomsoep 8.00
met truffelcroutons

*  
Gegrilde paprika-tomatensoep met
mascarpone-kruidencrème 7.00




*  
Special soep • zie de specialkaart dagprijs

Salades

geserveerd met brood
Krokante geitenkaas • in filodeeg •
komkommer • selderij • rozijnen • rode ui •
notencrunch en honing • appelcidervinaigrette
*  17.75


Kipteriyaki • reepjes kipfilet • paksoi •
cashewnoten • bosuitjes • paprika • wortel
teriyaki-mayonaise 18.50

Gerookte zalm • penne pasta • spinazie •
kapperappeltjes • haricots verts •
kruidige yoghurt dressing 18.75

* 
Vegan salade • "feta" • spinazie •
kapperappeltjes • haricots verts • rode ui •
pitten & zadenmix • appelcider vinaigrette 
*  17.50

Classics

La Mer Duo • soep naar keuze • kleine salade
naar keuze • brood • dipper 15.00


Carpaccio • pitten & zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-Parmezaanse kaas
mayonaise  13.25
met brood 15.50

Lasagna quattro formaggi • salade van witlof
• druiven • hazelnootcrumble  19.50

Burgers

geserveerd met friet
Angus beefburger (200 gr.) • briochebol •
cheddar • tomaat • rode ui • sla • pittige
kruidenmayonaise 16.00

Saint Augur Beefburger (200gr.) •
brionchebol • blauwe kaas • balsamico-
uienmarmelade
• sla 17.00

Quinoa-groenteburger • keuze uit één van
bovenstaande toppings 16.00
* 

Saté

geserveerd met friet, brood of rijst
Kipsaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Varkenshaassaté • satésaus • komkommer-
edamame salade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Balinese vissaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Extra stokje saté (100 gr.) 3.00

DINER

17.00 - 21.00

Voorgerechten

Gnocchi • gegratineerd met buffelmozzarella • pomodori-crèmesaus • 7.75



Crespelle • ragout van bospaddenstoelen en jackfruit • kruidenkorst met amandel 8.50



Cocktail van gerookte vis • palingmousse • gerookte Hollandse garnalen • gerookte sockeye zalm • gemarineerde groene asperge 10.75



Gao bao Iberico porc ribfingers • basilicum • bosuitjes • gestoomd broodje • sticky thai bbqsaus • 9.50

Hoofdgerechten

geserveerd met seizoensgroenten

Vis van de markt • zie onze specialkaart
dagprijs

Hertenmedaillons • truffeljus • gegrilde brioche • gebakken kastanjechampignons * 26.50



Wilde zalm "en papillote" • kokkels en mosselen • dille • gekonfijte citroen • spitskool 20.50



Chicken parm • krokante kippendijen • gegratineerd met Parmezaanse kaas en mozzarella • gegrilde tomaat 19.50

Pompoenrisotto • pangrattato kruidencrisp roomkaas en Parmezaan • salie en tijm 19.50



Nagerechten

Warme wafel • gebakken ananas • kokos-vanille-ijs • witte chocolade • slagroom 8.50



Merengue ijstaartje • pecan-maple • slagroom • butterscotch crunch 8.75



IJscoupe Belgisch chocolade-ijs • vanille-ijs • salted caramelsaus • slagroom • kletskep * 7.50



Kaasplankje • vijgen-amandelbrood • crackers • balsamicostroopje • verse vijgen • noten 12.50



Ambachtelijke bonbons • koffie of thee naar keuze • koffiekaatje of likeurtje naar keuze 7.25



Extra bij te bestellen:

Friet, zoete aardappelfriet of witte rijst 3.00

Gebakken of gekookte aardappel of aardappelgratin 3.50

Gefrituurde uienringen met bbq-saus 3.50

Gemengde salade 3.50

Gemengde groente *of* gegrilde groene asperges 4.50

* Kan ook

Vegetarisch

Vegan

Glutenvrij

ONZE WIJNEN

Wit

Domaine de la Renaudi • FR 6.00
Sauvignon Blanc 30.00
Fris, droog

Dona Ermelinda Branco • PT 6.50
Arinto • Pires • Fernão • Chardonnay 32.50
Droog, kruidig, licht rokerig

Vignerons Narbonnais • FR 32.50
Viognier
Droog, vol, hint van abrikoos

Altugnac (limoux) • FR 45.00
Chardonnay • Mauzac
Rijk, vet, vol

Salwey • DU 35.00
Grauburgunder
Kruidig, krachtig

Luc Pélaquié • FR 37.50
Clairette • Roussanne
Fris en sappig

Domaine des Deux Roche • FR 39.00
Chardonnay
Vol, stevig

Rosé

Steff • FR 32.50
Grenache • Cinsault
Rood fruit, amandel, licht kruidig

Rood

Finca Nueva Rioja Crianza • ES 6.50
Tempranillo 32.50
Stervig, kruidig

Villa Blanche • FR 6.50
Syrah 32.50
Kruidig, fruitig

Domaine du Petit Bondieu • FR 36.50
Cabernet Franc
Krachtig, vol

Domaine des Marrans Fleurie • FR 37.50
Gamay
Vol, soepel

Ca Rugate Ripasso • IT 40.00
Corvina, Corvinone Rondinella
Vol, rond

Chateau la Croix Chantecaille • FR 42.50
Grand Cru • Merlot • Cabernet Franc
Vol, zwarte bes

Mousserend

Treviso • IT 5.75
Prosecco 30.00

Pommery Champagne • FR 75.00
Pinot Meunier • Pinot Noir • Chardonnay