

Welkom bij

Thermen Lamer

DAYSPA
WELLNESS

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



Vraag naar de vegetarische optie



Vraag naar de vegan optie



Vraag naar de glutenvrije optie


SPECIALS

*Vraag onze medewerkers
naar de specials van
vandaag*


DE HELE DAG

11.30 – 21.00

Starter



Zuurdesem bol • biologische olijfolie • dip
 5.75

Soepen


Mais-roomsoep • cheddarkaas • popcorn
 6.25



Pomodori-abrikoossoep • verse munt •
crème fraîche  6.50

Salades

Krokante geitenkaas in filodeeg •
komkommer • selderij • rozijnen • rode ui •
notencrunch en honing • appelcider vinaigrette
  17.25

Sticky chicken • gebakken kipreepjes • wortel
• mango • taugé • paprika • rode ui • sweet
chili dressing 16.75


Pulled makreel • appel • kapper appeltjes •
pruimtomaatjes • zoetzure sjalotjes • pitjes- en
zadencracker • crème fraîche-dille dressing
 17.50

Vegan salade • kies één van bovenstaande
salades als basis • kruidige appelcider
vinaigrette   17.00

Burgers


Angus beefburger (200 gr.) • briochebol •
cheddar • tomaat • rode ui • sla • pittige
kruidenmayonaise 10.00
met friet 12.75

Wisselende burger van de chef • zie het
specialbord

Quinoa-groenteburger • keuze uit één van
bovenstaande toppings of vegan 9.00
 met friet 11.75

Classics

La Mer Duo • soep naar keuze • kleine salade
naar keuze • brood • dipper 14.25

Carpaccio • pitten en zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-Parmezaanmayonaise
 12.25
met brood 14.50

Gegrilde kipsaté • satésaus • atjar • kroepoek
en cassavechips • naar keuze friet, rijst of brood
17.25


Gegrilde varkenshaas saté • satésaus • atjar •
kroepoek en cassavechips • naar keuze friet, rijst
of brood 17.25

Balinese vissaté • satésaus • atjar • kroepoek
en cassavechips • naar keuze friet, rijst of brood
17.25


LUNCH


11.30 – 16.30



Sandwiches

Focaccia tonijnsalade • mayonaise van Sud 'n Sol • olijventapenade • frisse artisjok • rode ui  7.75



Wrap teriyaki kalkoen • teriyakisaus • radijs • coleslaw van spitskool • wortel • rozijn • citrusmayonaise 9.75


Groente- of kalfscroquetten • zuurdesembrood • kleine salade • mosterd-mayonaise  8.50




Club sandwich gerookte zalm • kruidenroomkaas met avocado en mierikswortel • rode ui • komkommer • sla • seasalt chips  10.75

Meerzadenbol venkel-hummus • gegrilde groene asperge • kruiden vinaigrette • rode ui   8.25

Uit de oven

Ei in 't pannetje • groene asperges • tomaat • basilicum • mozzarella • crème fraîche • polderbrood   9.75


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

 Vraag naar de vegetarische optie
 Vraag naar de vegan optie
 Vraag naar de glutenvrije optie


DE HELE DAG

11.30 – 21.00

Starter



Zuurdesem bol • biologische olijfolie • dip
 5.75

Soepen


Mais-roomsoep • cheddarkaas • popcorn
 6.25



Pomodori-abrikoossoep • verse munt •
crème fraîche  6.50

Salades

Krokante geitenkaas in filodeeg •
komkommer • selderij • rozijnen • rode ui •
notencrunch en honing • appelcidervinaigrette
  17.25

Sticky chicken • gebakken kipreepjes • wortel
• mango • taugé • paprika • rode ui • sweet
chili dressing 16.75


Pulled makreel • appel • kapperappeltjes •
pruimtomaatjes • zoetzure sjalotjes • pitjes- en
zadencracker • crème fraîche-dille dressing
 17.50

Vegan salade • kies één van bovenstaande
salades als basis • kruidige appelcidervinaigrette
  17.00

Burgers


Angus beefburger (200 gr.) • briochebol •
cheddar • tomaat • rode ui • sla • pittige
kruidenmayonaise 10.00
met friet 12.75

Wisselende burger van de chef • zie het
specialbord

Quinoa-groenteburger • keuze uit één van
bovenstaande toppings of vegan 9.00
 met friet 11.75

Classics

La Mer Duo • soep naar keuze • kleine salade
naar keuze • brood • dipper 14.25

Carpaccio • pitten en zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-Parmezaanmayonaise
 12.25
met brood 14.50

Gegilde kipsaté • satésaus • atjar • kroepoek
en cassavechips • naar keuze friet, rijst of brood
17.25

Gegilde varkenshaas saté • satésaus • atjar •
kroepoek en cassavechips • naar keuze friet, rijst
of brood 17.25

Balinese vissaté • satésaus • atjar • kroepoek
en cassavechips • naar keuze friet, rijst of brood
17.25

DINER

17.00 – 21.00

Voorgerechten

Coquilles 'Boudin noir' • crème van rode bietjes • gebakken appel • bloedworst • mosterdkaviaar 🌱 **11.75**

Lente sushibowl • gemarineerde Albacore tonijn • furikake rijst • wakamé • edamame • komkommer • avocado-sweet chilimayonaise **9.50**
groot **17.50**

Pekingend • dunne pannenkoekjes • hoisinsaus • komkommer • rettich • bosui **9.50**

Zachte springrolls • knapperige pulled oats • cress • roodlof • bospeen • lente-ui • pitten en zadenmix • aioli 🌱 **7.50**

Hoofdgerechten

Vis van de markt • zie onze specialkaart
dagprijs

Almeerse kalfsribeye • 250 gram • Parijse kruidenboter • zoete aardappelfriet • frisse salade 🌱 **24.75**

Indiaase groentecurry • Madras kerriesaus • crispy tofu • diverse seizoensgroenten en linzen • gestoomde witte rijst en naanbrood 🌱 **17.50**

Op de huid gebakken zeebaarsfilets • risotto met tuinerwten • bedje van babyspinazie • basilicum-beurre blanc • zoetzure sjalotjes 🌱 **18.50**

Varkenshaas • mais gnocchi • feta • groene asperges • tomaten-boterjus 🌱 **19.50**

Nagerechten

Sorbet ijscoupe • 3 bollen ijs • vers fruit • slagroom 🌱 **7.50**

Pistache crème brûlée • honingijs • zeezout-honingstengel 🌱 **8.25**

Tres leches cake • sappige cake met dulce de leche • krokante meringue • roodfruit **8.50**

Kaasplankje • vijgen-amandelbrood • crackers • balsamicostroopje • verse vijgen • noten 🌱 **11.50**

Friandises • koffie of thee naar keuze • Ibu's spekkoek • after eight snijbonbon • notenbrownie • kokosmakroon **6.25**

🌱 Vraag naar de vegetarische optie

🌱 Vraag naar de vegan optie

🌱 Vraag naar de glutenvrije optie

ONZE WIJNEN

Wit

Loire • Frankrijk
Sauvignon Blanc
(met mineraalwater) 5.50 per glas
27.50 per fles

Valle de Colchagua • Chili
Chardonnay 4.50 per glas
22.50 per fles

Pays d'Oc • Frankrijk
Viognier 5.00 per glas
(met mineraalwater) 26.25 per fles

Domaine Denis Race • Frankrijk
Chablis 35.00 per fles
(met mineraalwater)

Rood

Rioja Crianza • Spanje
Tempranillo 6.00 per glas
(met mineraalwater) 30.00 per fles

Pays d'Oc • Frankrijk
Syrah 5.25 per glas
(met mineraalwater) 26.25 per fles

Balatonboglár • Hongarije
Merlot 4.50 per glas
22.50 per fles

Stellenbosch • Zuid-Afrika
Cabernet Sauvignon 27.50 per fles
(met mineraalwater)

Rosé

Dolomieten • Italië
Pinot Grigio 4.50 per glas
22.50 per fles

Mousserend

Treviso • Italië
Prosecco 5.50 per glas
27.50 per fles

Cava • Spanje
Cava 5.00 per glas
25.00 per fles

Pommery • Frankrijk
Champagne 75.00 per fles