

Thermen Lamer

DAYSPA
WELLNESS

WELKOM IN ONS
RESTAURANT

Thermen La Mer

OVER ONS

Onze keuken is internationaal georiënteerd. Vooral Mediterrane, Italiaanse en Oosterse invloeden zijn volop aanwezig, maar ook de Nederlandse keuken wordt zeker niet vergeten. De keukenbrigade is voortdurend bezig om culinaire trends in hun dagelijkse aanbod van gerechten op te nemen. Vanzelfsprekend koken wij met de seizoenen mee en proberen we onze producten zo duurzaam mogelijk te gebruiken.



Onze keukenbrigade wordt aangevoerd door chef Ramon Versteeg. Hij is een fervent liefhebber en verzamelaar van kookboeken, hij heeft er zelf zo'n 300 in de kast staan. Deze schat aan recepten zijn een enorme inspiratiebron, vooral de klassiekers zijn erg favoriet! Chef Ramon zegt: "Dit zijn natuurlijk niet voor niets klassiekers, maar kunnen door een twist zomaar in een modern jasje gestoken worden." Verse, eerlijke en lokale producten dat is iets waar deze chef voor warm loopt en dit is te zien, maar vooral te proeven!

Thermen La Mer

SPECIALS

KIJK VOOR
ONZE SPECIALS
OP ONS
SPECIALITEITEN
BORD


Voedselallergie?

Geef het door aan onze collega's of vraag naar de allergenenkaart.

Thermen La Mer

LUNCH
TOT 16:30 UUR

STARTERS

Pretzel  3,00
met romige knoflookboter.

Breekbrood  4,50
met La Mer dip.

Kavelbol  8,25
met tomatenpesto en La Mer dip.

SOEPEN
geserveerd met brood.

Tom Kha Kung soep*  8,75
Thaise kokossoep, roze garnalen,
rode peper, bosui en koriander.


Spaanse tomaten-
knoflooksoep*   8,00
croutons en bladpeterselie.

Special soep 3,00
zie de specialkaart.

SALADES
geserveerd met brood.

Krokante geitenkaas*   17,75
geitenkaas in filodeeg, komkommer,
selderij, rozijnen, rode ui, warme
notencrunch en kruidenvinaigrette.


Jerk chicken 18,50
kipfilet, ananas, avocado, bacon, rode ui
en honing-mosterddressing.

Rosbief*  18,75
aardappelsalade, rode ui, kapperappeltjes,
zilveruitjes, tomaat en mosterdmayonaise.

Cesar gerookte zalm*  18,75
romaine sla, gekookt ei, cherrytomaten,
croutons, Parmezaanse kaas en
ansjovisdressing.

SANDWICHES

Naanbrood lamskorma 9,75
met kikkererwten en kruidenyoghurt.

Turks broodje Tavuk sote*  8,75
pikante scharrel kipfilet, aioli en
ingelegde sjalot met sumak.

Smashed avocado*   8,25
boeren desemtoast, ei, kiemgroente, rode
ui, gepofte quinoa, rucola en pittenmix.

met gerookte zalm 13,25

Jalapeño cheesesteak sandwich 12,50
baguette, jalapeños, dungseden gebakken
kalfsentrecote, rucola, gebakken uien, paprika,
belegen kaas en cheddar.

Club sandwich gerookte zalm*  13,75
wit of bruin zuurdesembrood, masala-
eiersalade, tomaat en zeezout chips.

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenvrij

* Kan ook

Thermen La Mer

LUNCH
TOT 16:30 UUR

CLASSICS

La Mer Duo 16,00

soep naar keuze met een kleine salade naar keuze. Wordt geserveerd met brood en La Mer dip.

Carpaccio zonder brood 13,25

met Parmezaanse kaas, rucola, pittenmix en een Parmezaan-basiliucummayonaise.

met brood 15,50

Rigatoni ratatouille 18,50

tomaat, aubergine, courgette, geitenkaas en babyspinazie.

Ei in 't pannetje asperge* 10,50

eiergerecht uit de oven met groene asperge-pesto, sud'n'sol, cheddar, crème fraîche en polderbrood.

Ei in 't pannetje zalm* 11,50

eiergerecht uit de oven met gerookte zalm, crème fraîche en polderbrood.

BURGERS

Geserveerd met friet*

Angus beefburger (200 gr.) 17,00

op een briochebol met cheddar, tomaat, rode ui, sla en pittige kruidenmayonaise.

Jalapeño burger * 16,00

op een briochebol met cheddar, tomaat, rode ui, sla en spicy mangosalsa.

SATÉ

Geserveerd met friet*, brood of rijst.
Extra stokje saté 3,00 supplement.

Kipsaté 19,50

met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips, edemamesalade en citroengrassambal.

Varkenshaassaté 19,50

met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips, edemamesalade en citroengrassambal.

Balinese vissaté 19,50

met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips, edemamesalade en citroengrassambal.

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Friet of witte rijst 3,00

Gemengde salade 3,50

Zoete aardappelfriet 4,00

Truffelfriet 7,50

met Parmezaanse kaas.


Zoete aardappel truffelfriet 8,50

met Parmezaanse kaas.

*Zoete aardappelfriet i.p.v. friet 1,00 supplement.

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenvrij


* Kan ook

Thermen La Mer

DINER

VANAF 17:00 UUR

STARTERS

Pretzel  3,00
met romige knoflookboter.

Breekbrood  4,50
met La Mer dip.

Kavelbol  8,25
met tomatenpesto en La Mer dip.


SOEPEN
geserveerd met brood.

Tom Kha Kung soep *  8,75
Thaise kokossoep, roze garnalen,
rode peper, bosui, koriander.

Spaanse tomaten-
knoflooksoep 8,00
croutons, bladpeterselie.

Special soep Dagprijs
zie de specialkaart.

VOORGERECHTEN

Carpaccio  13,25
met Parmezaanse kaas, rucola, pittenmix
en een Parmezaan-basiliucummayonaise.

Tomatensalade met burrata  9,50
basilicumpesto, salade en desembrood.


Taco's de carne asada 8,25
pulled beef, pico de gallo, avocado en
koriander.

Thomas Yakitori spiesjes 8,50
gegrilde kippendijen, sesam daikon-
kimchisalade.


Gamba's in knoflookolie *  9,50
aioli, rode peper, verse tuinkruiden en
desembrood.

SALADES

geserveerd met brood.

Krokante geitenkaas*   17,75
geitenkaas in filodeeg, komkommer,
selderij, rozijnen, rode ui, warme
notencrunch en kruidenvinaigrette.

Jerk chicken 18,50
kipfilet, ananas, avocado, bacon, rode ui
en honing-mosterddressing.

Rosbief*  18,75
aardappelsalade, rode ui, tomaat,
kapperappeltjes, zilveruitjes en
mosterdmayonaise.

Ceasar gerookte zalm*  18,75
romaine sla, gekookt ei, cherrytomaten,
croutons, Parmezaanse kaas en
ansjovisdressing.

La Mer Duo 16,00
soep naar keuze met een kleine salade
naar keuze. Wordt geserveerd met brood
en La Mer dip.

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenvrij

* Kan ook

Thermen La Mer

DINER

VANAF 17:00 UUR

HOOFDGERECHTEN

Lamscurry Korma	23,50
Indiase curry, peulvruchten, naanbrood en kruidenyoghurt.	
Lasagne wilde zalm	21,50
geroosterde groenten, romige bechamelsaus van belegde kaas, salade van rode biet en sjalot.	
Potstickers 	19,75
gebakken wontons, miso bouillon, paksoi, shiitake en crispy chili-olie.	
Dorade filet * 	24,50
op de huid gebakken met roergebakken zomerse bonen en sud'n'sol-beurre blanc.	
Bavettespies	26,50
gegrilde groene asperges, aardappelgratin en dragonjus.	

BURGERS

*Geserveerd met friet**

Angus beefburger (200 gr.)	17,00
op een briochebol met cheddar, tomaat, rode ui, sla en pittige kruidenmayonaise.	
Jalapeño burger  * 	16,00
op een briochebol met cheddar, tomaat, rode ui, sla en spicy mangosalsa.	

SATÉ

Geserveerd met friet, brood of rijst.
Extra stokje saté 3,00 supplement.*

Kipsaté	19,50
met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips, edemamesalade en citroengrassambal.	
Varkenshaassaté	19,50
met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips, edemamesalade en citroengrassambal.	
Balinese vissaté	19,50
met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips, edemamesalade en citroengrassambal.	

NAGERECHTEN

Chocolade crumble	10,25
warme bessen, chocolade custard en Belgisch chocolade ijs.	
Meringue ijstaartje 	9,75
lemoncurd, slagroom en witte chocolade.	
Sorbet ijscoupe * 	8,50
mango-, bosbessen- en limoenijs, boterwafel, slagroom en vers fruit.	
Kaasplankje * 	13,75
met vijgen-amandelbrood, crackers, balsamicostroop, verse vijgen en noten.	
Ambachtelijke bonbons * 	8,50
koffie of thee naar keuze met een koffiekaartje of likeurtje naar keuze.	

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Friet of witte rijst	3,00
Zoete aardappelfriet	4,00
Truffelfriet	7,50
<i>met Parmezaanse kaas.</i>	
Zoete aardappel truffelfriet	8,50
<i>met Parmezaanse kaas.</i>	
Aardappelgratin	4,00
<i>met crème fraîche en rode ui.</i>	
Gemengde salade	3,50
Gemengde groenten	4,50
Gegrilde groene asperges	4,50

*Zoete aardappelfriet i.p.v. friet 1,00 supplement.

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenvrij

* Kan ook

Thermen La Mer

WIJN

WIT

Bordeaux Lary Lacombe • FR	30,00
Sauvignon Blanc • Entre-Deux-Mers	6,00
<i>Crispy en rond</i>	
Almade Viognier • FR	32,50
Viognier • Pays d'Oc	6,50
<i>Droog, vol, hint van abrikoos</i>	
Bastide Saint Dominique • FR	35,00
Viognier, Grenache blanc, Clairette	
• Côtes du Rhône blanc	
<i>Tropisch fruit, aromatisch en mooie frisheid</i>	
Terres Amoureuses,	35,00
Dom. Altugnac • FR	
Chardonnay • Mauzac • Limoux	
<i>Rijp, rond, fijne frisheid</i>	
Salwey • DU	35,00
Grauburgunder • Baden	
<i>Kruidig, geel fruit, mineraliteit</i>	
Alsace Points Cardinaux	37,50
Métiss • FR	
Pinot blanc, Pinot Auxerois, Pinot Gris • Elzas	
<i>Rijpe geur, peer, steenvruchten</i>	
Macon, Domaine des Deux	39,00
Roche • FR	
Chardonnay • Saint-Véran	
<i>Vol, stevig, botertje</i>	

ROSÉ

Steff • FR	32,50
Grenache • Syrah • Provence	
<i>Rood fruit, licht kruidig</i>	

ROOD

Carmel & Joseph	30,00
Villa Blanche Syrah • FR	6,00
Syrah • Pays d'Oc	
<i>Kruidig, stevig, zwart fruit</i>	
Finca Nueva Rioja • ES	32,50
Tempranillo Crianza • Rioja	6,50
<i>Rijp, rood en zwart fruit</i>	
Marmorelle Salento IGT • IT	32,50
Negroamaro • Puglia	
<i>Ronde tannines, rood en zwart fruit</i>	
Entre Nous Domaine de Valensac • FR	35,00
Petit Verdot • Pays d'Oc	
<i>Vol, kruidig, sappig, zwart fruit</i>	
Cérvoles Colors Negre • ES	35,00
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot	
• Costers Del Segre	
<i>Zwart fruit, hout tonen, rijpe tannines</i>	
La Bastide Saint Dominique • FR	40,00
Mourvedre, Syrah, Grenache • Cairanne	
<i>Krachtig, kruidig, droog</i>	
Ch. la Croix Chantecaille • FR	42,50
Merlot, Cabernet Franc • Grand cru	
Saint-Émilion	
<i>Vol, zwarte bes, cederhout</i>	

MOUSSEREND

Treviso • IT	32,50
Prosecco	6,50
Pommery Champagne • FR	75,00
Pinot Meunier • Pinot Noir • Chardonnay	