



Welkom bij


Thermen Lamer

DAYSPA
WELLNESS

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 • tomaten pesto • zwarte
olijven tapenade • korianderdip  8.25

Soepen

geserveerd met brood

Zomerse groentesoep met asperge, venkel
prei, aardappel en basilicumolie 7.00



Courgette roomsoep met rivierkreeft en
dilleyoghurt 7.50



Special soep • zie de specialkaart dagprijs

Salades


geserveerd met brood



Gemarineerde geitenkaas • rode biet • appel •
komkommer • selderij • rode ui • pittenmix en
sinaasappelvinaigrette



17.75


Rosbief • aardappel-koolrabisalade • koriander •
knapperige kappertjes • zilveruitjes • courgette
• mosterd-mierikswortel dressing • 17.50

Gerookte zalm en rivierkreeft • tomasu-
noodles • knapperige groente • dressing van
gerookte knoflook en tuinkruiden *  18.75


Vegan salade • "feta" • aardappel-
koolrabisalade • zilverui • 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 en zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-Parmezaanmayonaise
 13.25

met brood 15.50

Hollandse kogelbiefstuk • kruidenboterjus •
keuze uit brood of friet • salade  19.50

Burgers

geserveerd met friet

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

Saint Agur beefburger (200 gr.) •
briochebol • 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 •
citroengras sambal 18.50

Varkenshaassaté • satésaus • komkommer-
edamame salade • kroepoek & cassavechips •
citroengras sambal 18.50

Balinese vissaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengras-sambal 18.50

Extra stokje saté (100 gr.) 3.00


LUNCH

11.30 - 16.30

Sandwiches

Club sandwich • gebraden kip • bacon • tomaat • gekarameliseerde zoete ui • kerriemayonaise • sla • chips • wit of bruin zuurdesem **11.25**



Zacht gegaarde wilde zalm • donker landbrood
ingelegde sjalot • gebakken oesterzwam • knoflook-kurkuma-aioli en platte peterselie
*  **9.75**

Smashed avocado • zuurdesemtoast • radijs gekookt ei • gepofte tomatomaat • zaden en pittenmix • gegrilde citroen **8.75**






Burrata • bresaola • zuurdesembrood • olijven • tomaat • rucola • gegrilde paprika • extra vergine olijfolie **9.75**



BBQ cheesesteak sandwich • baguette • dingesneden gebakken ribeye • rucola • gebakken uien • BBQsaus • belegen kaas en cheddar **10.75**

Uit de oven

Ei in 't pannetje • tomaat • tuinerwtjes • spinazie • bosui • crème fraîche • polderbrood
  **9.75**

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

* Kan ook

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenvrije

DINER

17.00 - 21.00

Voorgerechten

Geroosterde portobello • gegrilde halloumi • granaatappel • harrisa • verse munt • rode ui muntolie 7.75



Makreel quinoabowl • avocado • limoen ceviche van verse makreel • koriander 8.75

Beef tataki • entrecote • sesamvinaigrette • edamame • wasabimayonaise • zoetzure pompoen



9.75

Tartaar van gerookte kip • avocado • mozzarella • mango • sinaasappelvinaigrette



Hoofdgerechten

geserveerd met passende seizoensgroenten

Vis van de markt • zie onze specialkaart **dagprijs**

Roodbaarsfilet • op de huid gebakken • roergebakken andijvie • gegrilde perzik • zeekraal • avocado-olie • warme vinaigrette van perzik 18.50



Gebraden Iberico haasfilet • frisse rozemarijnjus • romige polenta • gebakken oesterzwam



20.50

Parelhoen caprese • gekruide en gevulde filet • pesto-roomsaus • gepofte tomatomaat



19.50

Quiche venkel en basilicum

tomaat-artisjoksalade • tuinerwtencrème



15.50

Nagerechten

Blueberry cheesecake • verse bessen • yoghurt-bosvruchtenijs 8.25

Espresso crème-brûlée • Bailey's met slagroom

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



Kaasplankje • vijgen-amandelbrood • crackers • balsamicstroopje • verse vijgen • noten



12.50

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

Extra bij te bestellen:

Supplement friet, zoete aardappelfriet of witte rijst 3.00

Jollof rijst 3.50

Aardappelgratin 3.50

Gefrituurde uienringen met bbq-saus 3.50

Supplement salade 3.50

Gemengde groente of gegrilde groene asperges 4.50

* Kan ook

Vegetarisch

Vegan

Glutenvrij

ONZE WIJNEN

Wit

Rueda • SP 5.25
Verdejo • 2020 26.25
(met mineraalwater)

Loire • FR 5.50
Sauvignon Blanc • 2020 27.50
(met mineraalwater)

Baden • DU 30.00
Grauburgunder • 2020
(met mineraalwater)

Limoux • FR 32.50
Chardonnay • Mauzac • 2019
(met mineraalwater)

Cotes du Rhône Villages • FR 32.50
Clairette • Roussanne • 2020
(met mineraalwater)

Rosé

Provence • FR 5.50
Syrah • 2020 27.50
(met mineraalwater)

Burgenland • Oostenrijk 30.00
Blaufränkisch • 2020
(met mineraalwater)

Rood

Rioja Crianza • SP 6.00
Tempranillo • 2016 30.00
(met mineraalwater)

Rhône Noord • FR 30.00
Syrah • 2020
(met mineraalwater)

Chinon • FR 32.50
Cabernet Franc • 2020
(met mineraalwater)

Saint Emilion Grand Cru • FR 34.50
Merlot • Cabernet Franc • 2018
(met mineraalwater)

Mousserend


Treviso • IT 5.50
Prosecco 27.50


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

DE HELE DAG

11.30 – 21.00

Starter

Zuurdesem bol • biologische olijfolie
• korianderdip  6.75

Kavel bolletjes • tomaten pesto • zwarte
olijven tapenade • korianderdip  8.25

Soepen

geserveerd met brood
Zomerse groentesoep met asperge, venkel
prei, aardappel en basilicumolie 7.00





Courgette roomsoep met rivierkreeft en
dilleyoghurt 7.50






Special soep • zie de specialkaart **dagprijs**

Salades

geserveerd met brood
Gemarineerde geitenkaas • rode biet • appel •
komkommer • selderij • rode ui • pittenmix en
sinaasappelvinaigrette
*   17.75


Rosbief • aardappel-koolrabisalade • koriander •
knapperige kappertjes • zilveruitjes • courgette
• mosterd-mierikswortel dressing • 17.50


Gerookte zalm en rivierkreeft • tomasu-
noodles • knapperige groente • dressing van
gerookte knoflook en tuinkruiden  18.75

Vegan salade • "feta" • aardappel-
koolrabisalade • zilverui • 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 en zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-Parmezaanmayonaise
*  13.25
met brood 15.50

Hollandse kogelbiefstuk • kruidenboterjus •
keuze uit brood of friet • salade *  19.50

Burgers

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

Saint Agur beefburger (200 gr.) •
briochebol • 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 •
citroengras sambal 18.50

Varkenshaassaté • satésaus • komkommer-
edamame salade • kroepoek & cassavechips •
citroengras sambal 18.50

Balinese vissaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengras-sambal 18.50

Extra stokje saté (100 gr.) 3.00

