

SPASEREEN

STARTERS TO SHARE

Puurzaam biologisch breekbrood (V) 6,75 <i>geserveerd met tapenade, kruidenboter en aioli</i>	Antipasti 11,75 <i>Black Angus pastrami, serranoham, chorizo, manchego kaas, gemarineerde olijven & pepperoni pepers</i>	Mini kaasfondue 9,75 <i>geserveerd in brood, met groenten</i>	Vis duo 12,75 <i>gerookte zalm & makreel mousse, geserveerd met toast</i>
--	---	--	--

VOORGERECHTEN

Gevulde aubergine 8,75 <i>met een vulling van zwarte quinoa, gesmolten feta en een salsa van tomaat</i>	
Carpaccio van biet(V) 9,75 <i>geserveerd met geitenkaas, rucola en pistache noten</i>	
Coquilles 9,75 <i>geserveerd met groene asperges, biet en hollandaise saus</i>	
Steak tartaar 9,75 <i>geserveerd met toast</i>	
Erwtensoep 7,75 <i>huisgemaakte erwtensoep met rookworst, geserveerd met roggebrood en katenspek</i>	
Soep van de chef ~,~~	

FRUIT

Vers fruit 5,00	
Vers fruit en yoghurt 5,00	
Vers fruit, ijs en slagroom 6,25	
Vers fruit met yoghurt, noten en rozijnen 6,75	

BROODJES

Rundvlees kroketten 7,50 <i>geserveerd met mosterd en roomboter</i>	
Vegetarische kroketten (V) 7,75 <i>geserveerd met aioli en roomboter</i>	
Tonijnsalade 7,50 <i>huisgemaakte tonijnsalade geserveerd met augurk, kappertjes, rode ui en komkommerlinten</i>	
Babaganoush met gegrilde groente (V) 7,50 <i>geserveerd met geroosterde venkel, pompoen, paprika en wortel</i>	
Huisgerookte kipfilet 8,75 <i>geserveerd met zoetzure wortel en gember-mayonaise</i>	
Picanha met chimichurri-mayonaise 8,75 <i>gerookte picanha en langzaam gegaard</i>	
Broodje van de chef -/-	

We serveren bovenstaande gerechten op biologisch brood van Carl Siegert (wit of volkoren).

HOOFDGERECHTEN

Picanha steak 19,75 <i>geserveerd met aardappelgratin en seizoensgroente</i> <i>Wijntip: Altozano - Tempranillo & Syrah</i>	
Eendenborst 18,75 <i>geserveerd met zuurkoolstampot en sinaasappelsaus</i> <i>Wijntip: Beronia - Crianza</i>	
Zalm 18,75 <i>geserveerd met mousseline van aardpeer en regenboog worteltjes</i> <i>Wijntip: Paul Jaboulet Aîné - Viognier</i>	
Zeebaars 18,75 <i>geserveerd met tagliatelle, cherry tomaatjes en antiboise</i> <i>Wijntip: Norton - Chardonnay</i>	
Quiche (V) 16,75 <i>met een vulling van courgette, gorgonzola dolce, paprika en broccoli</i> <i>Wijntip: Masi - Pinot Grigio</i>	
Truffel risotto 16,75 <i>geserveerd met bospaddestoelen, rucola en Parmezaanse kaas (vegan ook mogelijk)</i> <i>Wijntip: Norton - Malbec</i>	
Hoofdgerecht van de chef ~,~~ <i>vis- vlees- of vegetarisch</i>	

TO SHARE

Cote de Boeuf (750 gr) 55,00 <i>Dry-aged Hollands weiderund (750 gr) met aardappelgratin of friet en gegrilde worteltjes</i> <i>Wijntip: Norton - Malbec</i>	
--	--

SPASEREEN CLASSICS

Poke Bowl met tonijn en zalm 19,50 <i>in soyasaus gemarineerde tonijn en zalm, geserveerd met sushirijst, komkommer, wasabi noten, avocado, edamame, wortel en wakamé</i> <i>Wijntip: Stich Jackson Estate - Sauvignon Blanc</i>	
Sate van kippendijen 16,50 <i>geserveerd met gado-gado, satésaus, cassave, kroepoek en friet</i> <i>Wijntip: Norton - Chardonnay reserva</i>	

BIJGERECHTEN

Franse friet 3,75	
Side salad 3,75	
Warme groenten 3,75	

Deze gerechten zijn niet los te bestellen.

SALADES

Ossenhaas 16,50 <i>geserveerd met paksoy, wortel, taugé, komkommer en gekarameliseerde cashewnoten</i> <i>Wijntip: Norton - Chardonnay reserva</i>	
Zalm 16,50 <i>in dille gemarineerd, geserveerd met rode biet, gefrituurde kappertjes, zoetzure venkel en dille mayonaise</i> <i>Wijntip: Stich - Sauvignon Blanc</i>	
Gerookte eend 15,75 <i>geserveerd met rode kool, rozijnen en amandelen</i> <i>Wijntip: Beronia - Crianza</i>	
Reypenaer (V) 16,50 <i>oude kaas met uienchutney, vijgen en pecannoten</i> <i>Wijntip: Quinta do Noval - LBV port</i>	
Geitenkaas, (V) 15,75 <i>met pompoen, tutti frutti, rode biet en pecannoten</i> <i>Wijntip: Paul Jaboulet Aîné - Viognier</i>	

De soepen, voorgerechten en salades serveren wij met biologisch brood en roomboter. Wenst u Franse friet in plaats van brood bij de salade? Uiteraard is dit mogelijk. Hiervoor berekenen wij een toeslag van 2,75

DESSERTS

Chocoladefudge 6,25 <i>geserveerd met bloedsinaasappel-sorbetijs</i> <i>Wijntip: Gonzalez Byass - Pedro Ximénez</i>	
Gekarameliseerde peer 5,75 <i>geserveerd met kaneel</i> <i>Wijntip: Norton - Cosecha Tardia - Late Harvest</i>	
Kaasplankje 10,50 <i>selectie van 5 Hollandse kazen, geserveerd met notenbroodje en vijgenchutney</i> <i>Wijntip: Quinta do Noval LBV port</i>	

DESSERTWIJN

Bodega Norton Cosecha Tardía Late Harvest Winemaker's Selection 4,75 <i>Chardonnay & Grüner Veltliner, Argentinië. Fris zoete dessertwijn van hooggelegen wijngaarden.</i>	
---	--

OPENINGSTIJDEN

De keuken is op zondag t/m donderdag geopend van 11.30 tot 21.30, en op vrijdag en zaterdag tot 22.00 uur. Frituursnacks zijn te verkrijgen tot 22.30 uur.

ALLERGIE OF INTOLERANTIE?

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

SPASEREEN

WATER

Water glas ijs, citroen, 0,25l*	1,25
Water karaf ijs, citroen, 0,7l*	2,25
Chaudfontaine	2,50
blauw, rood, 0,2l	
Chaudfontaine PET,	3,00
blauw, rood, 0,5l	
Aqua Panna, 0,75l	5,50
San Pellegrino, 0,75l	5,50

*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.

SAPPEN, SMOOTHIES ZUIVEL, WELLNESS DRANKEN

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

KOUDE DRANKEN

Coca Cola	3,00
regular, light, zero	
Fanta	3,00
Cassis	3,00
Sprite	3,00
Rivella	3,00
Alm Dudler	3,00
Fever Tree Bitter Lemon	3,35
Fever Tree Ginger Ale	3,35
Fever Tree Tonic	3,35
Sicilian Lemon, Elderflower, Mediterranean of Indian	
Fever Tree Ginger beer	3,35
Lipton Ice Tea Green	3,00
Lipton Ice Tea	3,00
(regular, of zero)	
Agroposta limonadesiroop	3,00
lavendel, framboos, salie, vlierbloesem of citroen	
Saunatic	3,00
kruidendrank met citrussmaak	
AA Lemon isotone	3,75
Bionade	4,00
gember-sinaasappel of vlierbes	
Kombucha Carpe Diem	4,00
classic,cranberry of matcha (groene thee)	

WARME DRANKEN

Koffie, Espresso	2,75
Cappuccino, Koffie Verkeerd	3,00
Espresso Macchiato	3,00
Dubbele Espresso	3,50
Latte Macchiato	3,50
Soja melk i.p.v. koemelk	0,50
Thee	2,75
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	7,25
Irish coffee, French coffee, Spanish coffee, Italian coffee	
Warme chocomel	3,50
met slagroom	4,00
Saunagrog	3,25
kruidendrank met citrussmaak	

VOOR BIJ DE KOFFIE

Bonbons van Smit's Delicious	5,00
(4 stuks)	
Macarons	5,00
(4 stuks)	
Appelgebak	4,25
vanillesaus, slagroom	
Hazelino	4,50
hazelnoot-schuimgebak	
Lemon pie	4,50

BIEREN

VAN HET VAT

Gulpener 0,25l (Biologisch)	3,00
Gulpener 0,50l (Biologisch)	5,50
Texels Skuumkoppe	4,50
Gerardus Dubbel	4,50
Gerardus Trippel	4,75
Cuvee Sereen	4,50
Wisseltap	~,~

Vraagt u één van onze medewerkers naar de selectie van het seizoen!

UIT DE FLES

Grolsch 0,0%	3,00
Grolsch Lemon Radler (2,0%)	3,25
Grolsch Lemon Radler (0,0%)	3,00
Liefmans on the rocks	4,50
De Leckere Witte Vrouwen	4,75
Gerardus Blond	4,50
Duvel	5,00
Corona	5,50
Jopen Hop Zij Met Ons	5,50
(glutenvrij)	

STERKE DRANK

Limoncello	3,75
Diverse Jenever	3,50
Diverse koffielikeuren	v.a. 5,00
Diverse Gin's	v.a. 5,00
Hendrick's, Staffhorst & Copperhead	
Diverse Whisk(e)y's	v.a. 5,00
Diverse gedestilleerd	v.a. 4,50

PORT, SHERRY, VERMOUTH

Gonzalez Byass - Pedro Ximénez	4,50
Quinta do Noval Tawny port	4,00
Quinta do Noval LBV port	5,00

WIJNEN

WIT

	glas/fles
Culemborg, Cape White, Zuid-Afrika	4,00/18,75
Culemborg (zoet), Moscatel, Zuid-Afrika	4,00/18,75
Pinot Grigio - Masi	5,00/23,50
Italië, Veneto	
Licht gekleurde wijn. Heerlijk fris en aroma's van tropisch fruit. Gemaakt van één van de meest populaire druivensoorten van Italië. Een heerlijk glas vol vrolijkheid!	
Viognier - Paul Jaboulet	5,25/24,50
Frankrijk, Rhône	
Een heerlijke volle en frisse Viognier met aroma's van rijpe abrikozen, ananas, perziken en hints van bloesem. Met een harmonieuze afdrank.	
Verdejo - Beronia	5,25/24,50
Verdejo, 2015, Rueda, Spanje	
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.	
Sauvignon Blanc - Stich Jackson Estate	6,25/28,50
Nieuw Zeeland, Marlborough	
Een stuivende Sauvignon Blanc in de neus, met in de smaak aroma's van citrusvruchten, steenfruit, meloen, witte bloesem en mineralen.	
Chardonnay - Bodega Norton	6,25/28,50
Argentinië, Mendoza	
Super reserva. Goud geel van kleur met een groene tint. 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

	glas/fles
Culemborg, Cape Red, Zuid-Afrika	4,00/18,75
Tempranillo & Syrah - Altozano	5,00/24,50
Spanje, Vino de la Tierra Castilla	
Fijne geur met rijp fruit en zwarte pruimen en diep van kleur: laurier, balsamico, mint, peper en donkere chocolade. Elegante, frisse en fruitige smaak. Rijpe kersen in de afdrank. Tempranillo geeft zachtheid en ronding en Syrah zorgt voor kruidig- en stevigheid.	
Crianza - Beronia	6,25/28,50
Spanje, Rioja	
Granaatrode kleur met een licht paarse schittering. Goed gestructureerde neus met de juiste balans tussen het fruit, zoals aardbeien, kersen en bramen, zoethout en hout van de lagering.	
Malbec - Bodega Norton	6,25/28,50
Argentinië, Mendoza.	
Dit is dé wijn waarmee Bodega Norton de wereld heeft veroverd, van Buenos Aires tot Los Angeles en van Tokio tot Tienhoven, overal wint deze prijswinnende wijn de harten van de experts en wijnliefhebbers. Diepe rode kleur met een paarse tint. De smaak is rond en vol. In de geur aroma's van zwart fruit, viooltjes en tabak.	

ROSÉ

	glas/fles
Boschendal - The Rose Garden	5,00/23,75
Zuid-Afrika,	
O.a. Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon & Pinotage. Levendige zalmroze kleur. In de geur aroma's van framboos en cranberry. Een zachte en sappige smaak met aroma's van wilde bessen en wat eikenhout. De smaak is mooi in balans, fris en fruitig.	

BUBBELS

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