



Spa Sereen



5 STAR SAUNA EXPERIENCE

STARTERS TO SHARE

Breekbrood  6,75 geserveerd met tapenade, kruidenboter en aioli	Visproeverij 13,75 Holtkamp garnalenkroketjes, gemarineerde tonijn en blini's met huisgerookte zalm Wijntip: Bodega Norton - Chardonnay Reserva	Mini kaasfondue  10,75 gesmolten kaas in een biologisch broodje, geserveerd met rauwe groenten Wijntip: Tüzko - Grüner Veltliner
---	---	---

VOORGERECHTEN

Soep van de Chef ~,~~ wisselende seizoenssoep, geserveerd met brood	Pastinaaksoep  6,75 met geroosterde amandelen, geserveerd met brood	Gevulde portobello  7,50 paddenstoel gevuld met pompoen, courgette, aubergine, pastinaak en truffelolie	Carpaccio 10,75 carpaccio van rundermuis met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise, geserveerd met brood	Wildragout 9,75 bladerdeeg pasteitje gevuld met wildragout	Holtkamp garnalenkroketjes 11,75 drie garnalenkroketjes met citroenmayonaise en gefrituurde peterselie
--	---	---	--	---	---

BROODJES

Pulled Chicken 9,75 geroosterde brioche bol met pulled chicken, taugé en rode paprika	Makreel 7,75 met wortel, ijsbergsla en citroenmayonaise	Tonijnsalade 7,75 huisgemaakte tonijnsalade met augurk, kappertjes, rode ui en komkommer	Brie de Meaux  8,75 rauwmelkse brie met pijnboompitten en balsamicostroop	Avocadospread  7,75 met tomaat, ijsbergsla en rode ui	Chef Thor groentekroketten  7,75 twee groentekroketten geserveerd met mosterd	Holtkamp draadjesvlees kroketten 8,25 twee kroketten geserveerd met mosterd en roomboter	Broodje van de chef ~,~~
--	--	---	---	---	---	---	--------------------------

We serveren bovenstaande gerechten (met uitzondering van de Pulled Chicken) op wit of bruin brood

BORRELSNACKS

Onze borrelsnacks, zoals bitterballen, kaastengels en tortillachips, vindt u op het tafelkaartje



HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstuk 19,75 met zuurkoolstampot, stoofpeer en een wildjus Wijntip: Bodega Norton - Malbec	Vleesgerecht van de Chef ~,~~ wisselend seizoensgerecht (vraag de bediening naar de wijntip)	Zeebaars 18,75 op de huid gebakken zeebaarsfilet met aardappelmousseline, sugar snaps en wortel Wijntip: Bodega Norton - Chardonnay Reserva	Visgerecht van de Chef ~,~~ wisselend seizoensgerecht (vraag de bediening naar de wijntip)	Homemade Vegan Burger  16,75 burger van kikkererwten en zwarte bonen, geserveerd met ui, gefrituurde oesterzwam, gebakken Roseval-aardappels, veganistische mayonaise en ketchup Wijntip: Beronia - Rioja Crianza	Vegan Buddha bowl  16,75 geroosterde zoete aardappel, rode biet, wortel, rode kool, pompoenpitten, gefrituurde wilde rijst en citroen dressing Wijntip: Masi - Pinot Grigio	Vegetarisch gerecht van de Chef  ~,~~ wisselend seizoensgerecht (vraag de bediening naar de wijntip)
--	---	---	---	--	--	--

TO SHARE

Chateaubriand 59,- Geserveerd met gebakken paddestoelen, sugarsnaps, kruidenboter en Franse friet Wijntip: Bodega Norton - Malbec Reserva

SPASEREEN CLASSICS

Poké bowl met tonijn en zalm 19,75 in sojasaus gemarineerde verse tonijn en zalm, geserveerd met sushirijst, komkommer, wasabi noten, avocado, edamame, wortel en wakamé Wijntip: Bosschental - Sauvignon Blanc	Saté van kippendijen 16,75 geserveerd met gado-gado, seroendeng, satésaus, cassave, kroepoek en Franse friet Wijntip: Norton - Chardonnay reserva
---	---

BIJGERECHTEN

Franse friet 3,75	Side salad 3,75	Warme groenten 4,-
Alleen te bestellen bij een voorgerecht, hoofdgerecht, broodje of salade		

SALADES

Gorgonzola & paddenstoelen  15,75 maaltijdsalade met Gorgonzola Dolce, gebakken paddenstoelen, croutons, uienchutney en poftomaat Wijntip: Beronia - Rioja Crianza	Geitenkaas 15,75 maaltijdsalade met gegratineerde geitenkaas, biet, appel en walnoten Wijntip: Tüzko - Grüner Veltliner	Zalm 16,75 maaltijdsalade met een huisgerookt mootje zalm, biet, Amsterdamse uitjes, groene asperges, gefrituurde kappertjes en citroenmayonaise Wijntip: Boschental - Sauvignon Blanc	Parelhoen 16,75 maaltijdsalade met gebakken Parelhoen, gebakken paddenstoelen, truffel-mayonaise, chip van Parmaham, croutons en Parmezaanse kaas Wijntip: Maison Didier Joubert - Pinot Noir	Ossenhaaspuntjes 16,75 maaltijdsalade met gebakken ossenhaaspuntjes, Oosterse groente salade, taugé, Koreaanse barbecuesaus en honingnootjes Wijntip: Bodega Norton - Chardonnay Reserva
---	---	--	---	--

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

FRUIT

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

DESSERTS

Tiramisu 5,75 klassieke tiramisu Wijntip: Gonzalez Byass - Pedro Ximénez	Crumble van stoofperen 5,75 geserveerd met kaneelijs Wijntip: Bodega Norton Cosecha Tardía	Dessert van de Chef ~,~~	Kaasplankje 10,75 selectie van 5 Hollandse kazen, geserveerd met notenbroodje en vijgenchutney Wijntip: Quinta do Noval LBV port
--	--	--------------------------	--

DESSERTWIJN

Gonzalez Byass - Pedro Ximénez 4,50	Bodega Norton Cosecha Tardía Late Harvest Winemaker's Selection 4,75 Chardonnay & Grüner Veltliner, Argentinië. Fris zoete dessertwijn van hooggelegen wijngaarden.
-------------------------------------	--

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 22.15 uur.

ALLERGIE OF INTOLERANTIE?

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

Spa Sereen

WATER

Glas water, 0,25l* <i>met ijs en citroen</i>	1,25
Karaf water 0,7l* <i>met ijs en citroen</i>	2,25
Chaufontaine blauw, rood, 0,2l	2,50
Chaufontaine PET, blauw, rood, 0,5l	3,00
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.

BIEREN

UIT DE FLES

Jopen Hop Zij Met Ons <i>(IPA, glutenvrij)</i>	5,50
De Leckere Witte Vrouwen (wit)	4,75
De Leckere Gulden Craen (blond)	4,75
Liefmans on the rocks	4,50
Grolsch Lemon Radler (2,0%)	3,25
Duvel	5,00
Corona	5,50

ALCOHOLVRIJ

Grolsch 0,0%	3,00
Grolsch Lemon Radler 0.0%	3,00
Lefte Blond 0.0%	4,25
Jopen Non IPA (alcoholarm, 0,3%)	4,00

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
Obrigado kokoswater	4,00
Fruit smoothies <i>ananas & mango</i> <i>framboos & mango</i> <i>framboos & aardbei</i>	5,50
Frecious slow juice <i>heart beet, celery slim of carrot care</i>	5,75

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
Twee wisseltaps <i>Vraagt u één van onze medewerkers naar de selectie van het seizoen!</i>	~,~

KOUDE DRANKEN

Coca Cola <i>regular, light, zero</i>	3,00
Fanta	3,00
Cassis	3,00
Sprite	3,00
Rivella	3,00
Almdudler	3,00
Fever Tree Bitter Lemon	3,35
Fever Tree Ginger Ale	3,35
Fever Tree Tonic <i>Mediterranean of Indian</i>	3,35
Fever Tree Ginger beer	3,35
Lipton Ice Tea Green	3,00
Lipton Ice Tea <i>regular, of zero</i>	3,00
Agroposta limonadesiroop <i>Lavendel, framboos, salie, vlierbloesem of citroen</i>	3,00
Saunatic <i>Kruidendrank met citrussmaak</i>	3,00
AA Lemon isotone	3,75
Vit-Hit. <i>Detox, Boost, Perform, Leen&Green of Immunita</i>	3,75
Bionade <i>Gember-sinaasappel, vlierbes of citraen</i>	4,00
Kombucha Carpe Diem <i>Classic, Cranberry of Matcha</i>	4,00

STERKE DRANK

Limoncello	3,75
Jenever	4,25
Diverse koffielikeuren	v.a. 5,00
Gin Tonic	v.a. 9,75
<i>Beefeater, Hermit of Copperhead</i>	
Diverse Whisk(e)y's	v.a. 5,00
Diverse gedestilleerd	v.a. 4,50

WARME DRANKEN

Koffie, Espresso	2,95
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 <i>English breakfast, Earl grey, groene thee, groene thee met mandarijn, groene thee met jasmijn, bosvruchten, citroen, kamille, rooibos, mint</i>	2,95
Verse muntthee, Gemberthee	3,50
Munt-gember thee	3,75
Koffie specials <i>Irish coffee, French coffee, Spanish coffee, Italian coffee</i>	7,25
Warme chocomel met slagroom	3,50 4,00
Saunagrog <i>kruidendrank met citrussmaak</i>	3,25

VOOR BIJ DE KOFFIE

Bonbons van Smit's Delicious <i>(4 stuks)</i>	5,00
Macarons <i>(4 stuks)</i>	5,00
Appelgebak <i>vanillesaus, slagroom</i>	4,75
Hazelino <i>hazelnoot-schuimgebak</i>	4,75
Lemon pie	4,75
Vegan en glutenvrij gebak <i>vraag de bediening naar onze actuele selectie van Rose & Vanilla</i>	5,75

PORT, SHERRY, VERMOUTH

Osborne sherry	3,75
Martini	3,75
Quinta do Noval Tawny port	4,00
Quinta do Noval LBV port	5,00

WIJNEN

WIT

	glas/fles
Cape White, Culemborg, Zuid-Afrika	4,00/18,75
Culemborg (zoet), Moscatel, Zuid-Afrika	4,00/18,75
Pinot Grigio - Masi <i>Italië, Veneto - Licht gekleurde wijn. Heerlijk fris met aroma's van tropisch fruit. Gemaakt van één van de meest populaire druivensoorten van Italië. Een heerlijk glas vol zomerse vrolijkheid!</i>	5,00/23,50
Grüner Veltliner - Tüzkö <i>Hongarije, Bátaapáti - De geur van deze heerlijke droge wijn bevat perzikaroma's, kruiden en mineralen. De karakteristieke smaak wordt gekenmerkt door veel fruit, witte peper en een aangenaam zuurtje.</i>	5,00/23,50
Verdejo - Beronia <i>Spanje, Rueda - 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 afdronk.</i>	5,50/25,-
Sauvignon Blanc - Boschendal <i>Zuid-Afrika, Franschoek - Dé Boschendal wijn die iedereen kent en lekker vindt! Strogele kleur. In de geur aroma's van kruiden en tropisch fruit met tonen van kalk en groene vijgen.</i>	6,50/30,-
Chardonnay Reserva - Bodega Norton <i>Argentinië, Mendoza - Super reserva. Goudgeel van kleur. Een elegante geur van rijp citrusfruit, mineralen en vanille. Een volle romige, licht kruidige smaak met aangename frisse zuren. In de afdronk een schitterende balans tussen houtinvloeden en fruit.</i>	6,75/35,-

ROOD

	glas/fles
Cape Red, Culemborg, Zuid-Afrika	4,00/18,75
Pinot Noir - Maison Didier Joubert <i>Frankrijk, Languedoc - Deze delicate Pinot Noir heeft een fruitige smaak van rode kersen, frambozen en een hint vanille. Een klassieke wijn. Geweldig bij onze vleesgerechten en het kaasplankje.</i>	5,25/24,50
Rioja Crianza - Beronia <i>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.</i>	6,50/30,-
Malbec Reserva - Bodega Norton <i>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.</i>	6,75/35,-

DESSERTWIJN

Gonzalez Byass - Pedro Ximénez	4,50
Bodega Norton Cosecha Tardía Late Harvest Winemaker's Selection <i>Chardonnay & Grüner Veltliner, Argentinië. Fris zoete dessertwijn van hooggelegen wijngaarden.</i>	4,75

ROSÉ

	glas/fles
Garnacha Rosado - Finca LaPiedra <i>Spanje, Somontano - Deze rosé heeft een zeer heldere elegante kleur. De aroma's van framboos, zwarte bes en aardbei zijn intens. Deze wijn heeft een frisse, fruitige smaak.</i>	5,25/23,75
Chardonnay/Pinot Noir-Boschendal <i>Zuid-Afrika, Franschoek - De klassieke Champagne blend Chardonnay-Pinot Noir, maar dan zonder bubbels. De Chardonnay druif zorgt voor de geur en smaak van steenvruchten en peer. De Pinot Noir geeft deze wijn hints van aardbeien en tonen van rijp rood fruit. De houttonen geven een elegante en lichte kruidige smaak aan deze 'stille champagne.'</i>	6,50/30,-

BUBBELS

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