

MENU

Smaakvol
genieten



Magisch

GA MEE OP EEN INTENSE SMAAKONTDEKKING!

SCHATKIST AAN HERINNERINGEN

Er was eens een ondernemende en avontuurlijke familie. Zij reisden kilometers dwars door het Oosten. Op weg naar avontuur. Om nieuwe plekken te ontdekken, cultuur op te snuiven én het ultieme gevoel van vrijheid en ontspanning te ervaren. Ze bezochten de kleurrijke stad Marrakech en gingen op ontdekking in India. Daar zagen ze het **wereldwonder Taj Mahal**, gingen ze op bezoek bij het **Bal Samand Lake Palace** en bewonderden ze de prachtige **Adalaj Stepwell in Ahmedabad**.

De reis was een aaneenschakeling van **geuren, kleuren én smaken**. Met op de route uitgebreide diners in kleine restaurantjes, waarbij kennis werd gemaakt met de authentieke Tandoor oven. En met af en toe een halt voor een heerlijke kop Chai in één van de **prachtige theehuizen** en een lekkere 'streetfood' snack op de lokale markt.

De familie werd verliefd. Op de bijzondere Indiase cultuur, op de prachtige tempels en gebouwen, op de unieke leefwijze en de pure ambacht. Dít liefde zie én voel je terug in al onze faciliteiten. En ook in al onze gerechten. **Alles wat je ziet, proeft en ruikt in ons restaurant is geïnspireerd op de Indiase cultuur.** En op de wondermooie reizen van onze familie. Meegenomen in een koffer, of beter gezegd schatkist, naar onze keuken. **Een sprookje maar dan echt...**



Familie Dolman
Oprichters Thermen Resorts

Allergieën?

Voedselallergieën komen vaak voor. Daar houden wij natuurlijk rekening mee in onze keukens. Want we willen dat je bij ons goed voelt én goed blijft voelen. Onze foodspecialisten staan voor je klaar met goede én smakvolle adviezen, speciaal voor jou. Een fijn idee!





Magisch

GENIETEN VAN PUUR ETEN

Wist je dat je bij Thermen Berendonck gerechten kunt proeven die geïnspireerd zijn op de authentieke smaken van India? Onze chefs halen de meest pure smaken en rijke kruiden uit Azië naar jouw bord en combineren deze met een verrassende westerse twist. Denk aan geurige curry's, naanbrood en smaakvolle gerechten die het hart van de oosterse keuken vormen – toegankelijk en tegelijk een unieke smaakbeleving.

Pure ingrediënten met een moderne twist

Onze chefs werken met traditionele recepten en geven deze een eigentijdse en westerse interpretatie. Door originele kruiden en specerijen te combineren met lokale en verse ingrediënten, creëren ze gerechten die zowel authentiek als modern zijn. De balans tussen de intense smaken uit het Oosten en de elegantie van het Westen zorgt voor een verrassing bij elke hap.

Gerechten voor ieders smaak

Naast de oosters geïnspireerde gerechten biedt onze menukaart ook een selectie aan toegankelijke smaken die dichterbij huis liggen. Van frisse salades, burgers tot klassiek bereide gerechten: er is voor ieder wat wils. Deze gerechten bieden met hun vertrouwde smaken een mooie aanvulling op onze kaart, zodat iedereen iets kan vinden om van te genieten.

Gezond en bewust genieten

In onze keuken gaan gezondheid en smaak hand in hand. Onze chefs bereiden alle gerechten bewust en verantwoord, waarbij pure ingrediënten centraal staan. Zoals het Ayurvedische spreekwoord zegt: "Als je de juiste dingen eet, heb je geen medicijnen nodig." Bij Thermen Berendonck kies je met een goed gevoel voor wellnessfood dat niet alleen lekker is, maar ook goed is voor lichaam en geest.

Ontdek en geniet!

Hans Grootenboer
Chef kok

Van eigen bodem, heerlijk dichtbij

ONZE LEVERANCIERS OP DE KAART

Wat van ver komt is lekker, wat van dichtbij komt is lekkerder. We roepen het wel eens in onze keuken. Met een knipoog natuurlijk. Hoewel...

De meeste van onze ingrediënten halen we uit de regio of eigen land. Bij eerlijke leveranciers, gewoon om de hoek. Dat is bewust. En duurzaam bovendien. We kennen de kwekers en boeren en weten hoeveel passie en liefde zij voor hun product hebben. En dat proef je terug in al het goeds dat op ons menu staat.



1. Brouwerij de Hemel

Gevestigd in het hart van Nijmegen, brouwt Brouwerij de Hemel al decennialang ambachtelijke bieren met een hemels karakter. In de historische kelders van de Commanderie van Sint Jan komen traditie en passie samen. Van hun iconische 'Helse Engel' tot verfijnde seizoensbieren: elk glas vertelt het verhaal van Nijmeegs vakmanschap en pure ingrediënten.

2. Farm Fields in Wekerom

Exclusief, smaakvol en biologisch. Het kalfsvlees van Farm Fields is helemaal naar onze smaak. Daarom staat het op het menu in Thermen Berendonck (en ook bij onze Thermen Resorts zusjes). Extra mooi: dit kalfsvleesbedrijf in Wekerom is het enige met een 3 sterren keurmerk.

3. Segafredo

Geniet van Segafredo Impronte, een premium Italiaanse blend van Arabica en Robusta bonen, lokaal gebrand in Groningen. De naam Impronte (voetafdruk) staat voor hun sterke duurzaamheidsfocus: de koffie is 100% biologisch, Rainforest Alliance gecertificeerd en verpakt in recyclebaar materiaal. Elke kop is een verantwoorde keuze die bovendien de Fondazione Zanetti Onlus steunt.

4. Kaas- en Zuivelboerderij 'De Diervoort'

Aan de rand van de Wijchense bossen vind je de familieboerderij De Diervoort. Hier graast het vee op kruidenrijke weides, en dat proef je terug in de volle, romige zuivel en ambachtelijke kazen. Met liefde voor de dieren en respect voor de natuur maakt de familie kaas volgens authentiek recept, rechtstreeks van de bron bij jou op het bord.

5. Senza Tea

Niet zomaar een kopje thee, maar een bewuste keuze voor smaak en impact. Senza (Italiaans voor 'zonder') levert premium losse thee, wat overbodig verpakkingsafval minimaliseert. Een groot deel van hun pure theeselectie is biologisch (Skal-gecertificeerd), wat de inzet voor milieuvriendelijke teeltmethoden benadrukt.

6. Bakkerij Carl Siegert

Deze bakkerij kent een lange geschiedenis van generaties bakkers. Elke generatie heeft zijn traditie doorgegeven aan de volgende. Inspiratie, innovatie en ambacht staan centraal. Duurzaamheid is daarbij vanzelfsprekend. Het brood dat wij gebruiken is biologisch. Goed én lekker brood dus!



WARME DRANKEN

Liever
lactosevrij?
Havermelk
+ 1

Chai latte 5.5

Espresso Chai latte 6

Café Crème 4 *Groot* 5.5

Cappuccino 4.3 *Groot* 6

Espresso 4 *Dubbel* 5

Koffie verkeerd 5

Flat White 5

Latte macchiato 5

Warme chocolademelk 5

Frozen cappuccino 7

Liever met karamel, witte chocolade, pumpkin spice, tiramisu, speculoos, toffee of blueberry? Meerprijs + 0.5

KOFFIEBELEVING 8

Keuze uit:

Toffee Crunch Latte macchiato met toffee, slagroom en crunchy crisps

Pumpkin Spice Latte macchiato met pumpkin spice, slagroom en kaneel

Speculatte Latte macchiato met speculoos, slagroom en crumble

Tiramisu Latte macchiato met tiramisu-siroop, slagroom, cacao en een lange vinger

Blueberry Muffin Latte macchiato met de smaak van blueberry muffin, slagroom en blauwe bes

SPECIALE KOFFIE 8.5

Keuze uit:

Thermen coffee met Baileys

Spanish coffee met Tia Maria

Italian coffee met Amaretto

Irish coffee met Jameson Irish Whiskey

French coffee met Cointreau

Geserveerd met slagroom

KOFFIE NIMMA 8.5

Koffie met Anima koffielikeur. Anima likeur, van bierbrouwerij 'De Hemel' uit Nijmegen, is een aromatische likeur gemaakt van bierdestillaat waarin vers gebrande Arabica koffiebomen zijn geweekt. *We vertellen je ook graag alles over de speciaalbieren van De Hemel.*

Koffie gemaakt van gecertificeerde biologische koffiebomen, gebrand in de Segafredo branderij in Groningen

PATISSERIE

GEBAK 6

Keuze uit:

Appelgebak met kardemom-ijs

Mango-passietaart met een vleugje chocolade

Worteltaart met vanillecrème en amandel (*vegan*)

Cheesecake met bosvruchten en een vleugje vanille

Chocoladetaart met karamel en noten

Red Velvet taart met cream cheese

Liever met slagroom? Meerprijs + 1.5

THEE

THERMEN TEA (*biologische losse thee*) 4

Onze eigen blend is een rustgevende kruidenmelange met kamille, lavendel en citroenmelisse. Fris-bloemig van smaak en volledig cafeïnevrij

SENZA TEA (*biologische losse thee*) 4

Keuze uit: English Breakfast, Green Leaf, Jasmine Blossom, Wild Rooibos of Rooibos Ginger Lemon

INDIASE CHAI 5.5

Huigemaakte Indiase chai (thee), geserveerd met een zoete lekkernij

VERSE KRUIDENTHEE 5.5

Verkrijgbaar met of zonder honing

Verse muntthee

Verse muntthee met gember en citroen

Verse gemberthee met sinaasappel

Kruidige appelthee met appel, kaneel, kruidnagel en steranijs

Golden (*kurkuma, gember & citroen*)

Dit krachtige trio verwarmt, zuivert en geeft hernieuwde energie

Vreugde (*kruidnagel, munt & sinaasappel*)

Een kruidige, frisse combinatie maakt dit een echte herfstthee

Onthaasten (*mint, kardemom & zoethout*)

Een rustgevende combinatie die de geest kalmeert en stress vermindert

Kalm aan! (*gember, citroenmelisse & kaneel*)

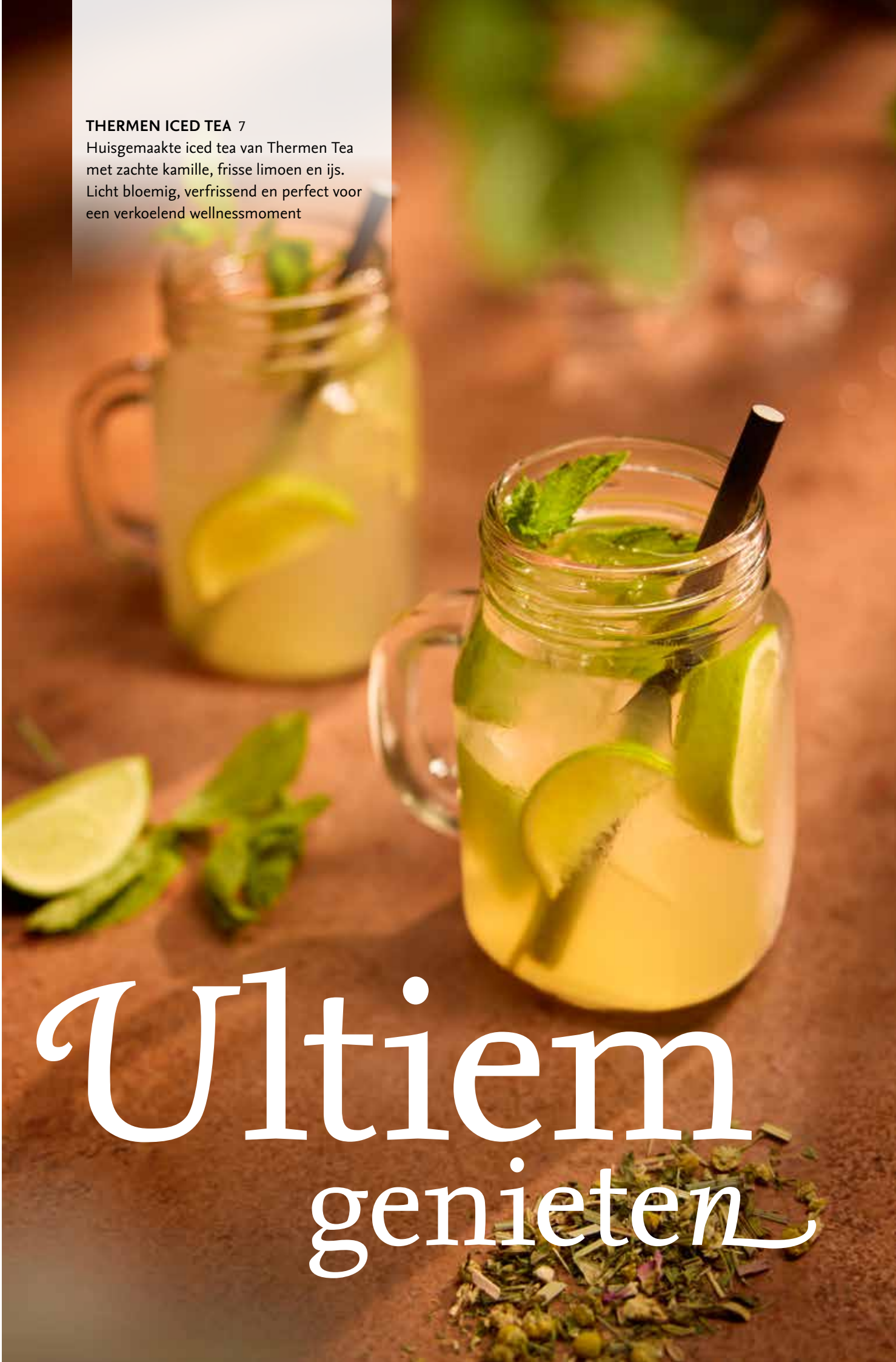
Een kalmerende thee die helpt bij slapeloosheid en verkoudheid

Kracht (*dragon, sinaasappel & kaneel*)

Een krachtige thee die kalmeert en je immuunsysteem versterkt

THERMEN ICED TEA 7

Huisgemaakte iced tea van Thermen Tea met zachte kamille, frisse limoen en ijs. Licht bloemig, verfrissend en perfect voor een verkoelend wellnessmoment



Ultiem genieten

KOUDE DRANKEN

DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer of Double Lemon

FRISDRANKEN *zonder toegevoegde suikers* 4.3

Pepsi Zero, Lipton Ice Tea Green Zero, 7UP Free, Rivella of Tomatensap

FRISDRANKEN 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Cassis, Appelsap of Sisi Orange

ZUIVEL 4

Biologische Halfvolle melk, Biologische Karnemelk of Chocolademelk

BRONWATER

Sourcy blauw/rood 0.2l 4.3
Sourcy blauw/rood 0.75l 7

HUISGEMAAKTE ICED TEA

Keuze uit:

Mango Grey 7

Huisgemaakte iced tea met bergamot, mango en ijs

Lychee Bliss 7

Huisgemaakte iced tea met groene thee extract, lychee en ijs

SAPPEN

WELLNESS-SAP 8

Vers sinaasappelsap met yoghurt of karnemelk

VERS SINAASAPPELSAP 8

LEMONAID+ 7

Lemonaid+ is een verfrissende en unieke Fairtrade-frisdrank zonder kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen. Gemaakt van 100% biologische ingrediënten én ook nog eens laag in suikers. Van de opbrengst van elk flesje Lemonaid+ gaat 5 cent naar sociale projecten in de regio's waar de ingrediënten groeien. Eerlijk genieten!

Verkrijgbaar in de smaken: Passionfruit of Blood Orange

Bomvol kleur & kracht

Fris fruit, gezonde groenten en een flinke scheut liefde. Dat zijn de ingrediënten van onze huisgemaakte smoothies. Natuurlijk zitten ze bomvol mineralen, vezels, enzymen en antioxidanten. En vitaminen, die ook. Je spijsvertering, je botten, je hart... Eigenlijk is je hele lijf je dankbaar wanneer je een smoothie drinkt. Heel goed voor je dus. Zéker tijdens een dagje wellness.

SMOOTHIES

DETOX SMOOTHIE 8.5

Aardbei, banaan, bosbes, appel en yoghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Passievrucht, mango, perzik, appel en yoghurt

GROENE SMOOTHIE 8.5

Avocado, banaan, boerenkool, citroen, appel, kokos en amandel

FROZEN SMOOTHIE 8.5

Aardbei & kers of Mango & passievrucht

MANGO LASSI 8.5

Mango, yoghurt, honing en limoen



Gin-Tonic

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Vodka, Tia Maria en espresso

MOJITO 14

Captain Morgan White Rum, verse munt en limoen

AMARETTO SOUR 13

Disaronno, citroen en vegan eiwit

NEGRONI 13

Tanqueray London Dry Gin, Campari en Antica Formula

APEROL SPRITZ 13

Aperol, cava en bruisend water

GIN-TONIC 14

Tanqueray Gin en tonic

MOCKTAILS *(alcoholvrij)*

VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, framboos en vegan eiwit

VIRGIN MOJITO 10

De Kuyper Mojito 0.0, munt en limoen

WITTE WIJN

Laurent Miquel Sauvignon Blanc | Pays d'Oc, Frankrijk |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een frisse Sauvignon Blanc uit Zuid-Frankrijk met tonen van citrus en witte bloesem. De smaak is strak, levendig en mooi in balans met een zuivere afdronk

Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Pinot Grigio met perzik en peer. Droog, licht en soepel met frisse doordrinkbaarheid en zachte fruitigheid

Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Een aromatische en knisperfrisse Verdejo barstensvol tropisch fruit, passievrucht en citrus. De smaak is levendig, fruitig en heeft een heerlijk verfrissende afdronk

Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Muscat en Viognier geven aromatische biodynamische wijn met bloemen, grapefruit en frisse fruittonen. Elegante balans met subtiele muskaat en zachte afdronk

Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Een rijke en frisse Chardonnay met aroma's van citrus, witte perzik en tropisch fruit, aangevuld met minerale tonen en subtiele hints van karamel, honing en vanille

BUBBELS

Prosecco Treviso DOC | Veneto, Italië |

Glas 8 Fles 40

Een frisse mousserende wijn met aroma's van groene appel, peer en witte bloesem. De wijn heeft een levendige mousse en een heerlijk doordrinkbaar karakter

Cava Zero 0.0 | Catalonië, Spanje |

Glas 8 Fles 40

Codorníu Zero is een heerlijke alcoholvrije mousserende wijn. Door frisse citrusmaken en tropisch fruit een fijne bubbel met een fruitig karakter

Ayala Champagne Brut | Champagne, Frankrijk |

Fles 37.5cl 40 Fles 75cl 70

Frisse en elegante champagne met tonen van citrus, bloemen en wit fruit. Mooi in balans, verfijnd van structuur, met levendige frisheid en een lange delicate afdronk

ROSÉ

Farina Blush Pinot Grigio | Veneto, Italië |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een lichtroze wijn met een frisse geur van rood fruit, citrus en bloemen. De smaak is soepel en evenwichtig met tonen van aardbei, framboos en perzik

Ramón Bilbao Rioja Rosado | Rioja, Spanje |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Een verfijnde, bleekroze rosé van 100% Garnacha met tonen van rood fruit, limoen en witte bloesem. De smaak is heerlijk fris en sappig met een zijdezachte, lange afdronk

RODE WIJN

Epicuro Nero d'Avola | Sicilië, Italië |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een volle, granaatrode Siciliaanse wijn met rijke aroma's van kersen, zwart fruit en kruiden. De smaak is zacht, warm en soepel

Familia Conesa 'La Doncella' Tempranillo

| Castilla-La Mancha, Spanje |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Een biologische wijn met een volle, granaatrode kleur en zachte, warme en elegante smaken. Rijk aan aroma's van kersen en kruiden, aangevuld met tonen van rijp zwart fruit

Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon

| Bordeaux, Frankrijk |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Klassieke Bordeaux met een diepe robijnrode kleur. Aroma's van rijp donker fruit, zoals kersen en cassis, verfijnd met subtiele tonen van vanille en zacht eikenhout

Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinië |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Een zachte en elegante Pinot Noir met verfijnde aroma's van rijpe kersen, aardbeien en subtiele kruiden zoals tijm en oregano, prachtig in balans met een frisse zuurgraad

Farina Ripasso Classico | Veneto, Italië |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Krachtige rode wijn vol aroma's van rijpe pruimen, kersenjam en een subtiele kruidigheid. De smaak is prachtig gebalanceerd met milde zuren en zachte, rijpe tannines

SEIZOENSBIER 7.5

Herfstbok is een vol, donker bier met een zoetheid van karamel



BIER

OP DE TAP

Grolsch Graafglas 0.25l 4.5

Grolsch Master 0.5l 8.5

Grolsch Weizen 0.3l 5.8

Grolsch Weizen 0.5l 8.8

Ondersteboven Hangende

Harry IPA 0.25l 7.5

OP DE FLES

Grolsch Radler 2.0 5.8

La Chouffe 8

Grimbergen Dubbel 8

Grimbergen Blond 8

Grimbergen Tripel 8

Duvel 8

Speciaalbier van brouwerij

De Hemel (heerlijk lokaal) 8

Vraag onze medewerkers naar het bier van dit moment

ALCOHOLVRIJ

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Liefmans Fruitesse 0.0 5.8

Naan: platte Indiase broden die oorspronkelijk worden gebakken in een Tandoor oven. De naan wordt aan de binnenkant van de klei oven geplakt en op deze manier gegaard bij een temperatuur van 300 tot 350° C.

Dukkah: een traditionele noten- en specerijenmix uit het Midden-Oosten. Een echte smaakmaker.

Falafel: gemaakt van kikkererwten of tuinbonen en op smaak gebracht met verschillende kruiden.



Berendonck

LUNCH 12.00 TOT 17.00 UUR

Liever
glutenvrij?
Glutenvrij
brood + 2

BERENDONCK 17

Bruin meergranenbrood met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, tzatziki, tomaat, ingelegde rode ui en wasabimayonaise

GEITENKAAS 17 (vegetarisch)

Naanbrood met gekaramelliseerde geitenkaas, uiencompote, tuinbonen, cherrytomaaten en rucola

FLAMMKUCHEN 18

Flammkuchen met pulled zalm, crème van sinaasappel, rode ui, augurk, cherrytomaat, veldsla en tandooribarcuesaus

KIP TANDOORI 17

Schiacciata met kip tandoori, witte kool, rode ui, little gem en raita

CLUB SANDWICH 18

Geroosterd boerenbrood met kiprollade, eiersalade, tomaat, kropsla en bacon. Geserveerd met friet en mayonaise

FALAFELBURGER 24 (vegetarisch)

Briochebol met een huisgemaakte falafelburger, tomaat, ingemaakte champignons, kropsla, koosalade en gemberdip. Geserveerd met friet en mayonaise

BERENDONCK BURGER 24

Briochebol met een gegrilde biologische Black Angus burger, kropsla, tomaat, uienringen, cheddar en smokey burgersaus. Geserveerd met friet en mayonaise

SPIEGELEI 15 (vegetarisch)

Spiegelei van drie scharreleieren met boerenkaas en achterham. Geserveerd met boerenbrood

Liever met loaded fries i.p.v. verse friet? Meerprijs + 6

SALADES 12.00 TOT 21.00 UUR

KIP TANDOORI 21

Salade met kip tandoori, taugé, zoetzure komkommer, bimi, paksoi, sesam, little gem en kerriedressing

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

ZALM 23

Salade met pulled zalm, gepofte zilveruitjes, radijs, linzen, gele biet en citrusdressing

Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

EEND 23

Salade met eend, mesclun, appel, komkommer, zoetzure rode ui, granaatappelpitjes, amandelschaafsel, krokante zoete aardappel en citroenhoningdressing

Wijntip: Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinië |

GEITENKAAS 19 (vegetarisch)

Salade met gekaramelliseerde geitenkaas, ingelegde radijs, komkommer, kikkererwten, wortel, rode ui, limoen en healthy crumble van krokante zaden met gojibessen, specerijen en shiso (Japanse basilicum)

Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

GEROOSTERDE GROENTEN 19 (vegan)

Salade met geroosterde groenten, pastinaak, paddenstoelen, pompoen, rode ui, cashewnoten en kerriedressing

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

Onze soepen en salades worden geserveerd met brood of cracker met dip

Meerprijs glutenvrij brood + 2

Liever verse friet? Dat kan! Meerprijs + 4

BIJGERECHTEN 12.00 TOT 21.00 UUR

BROODPLANK 7 (vegetarisch)

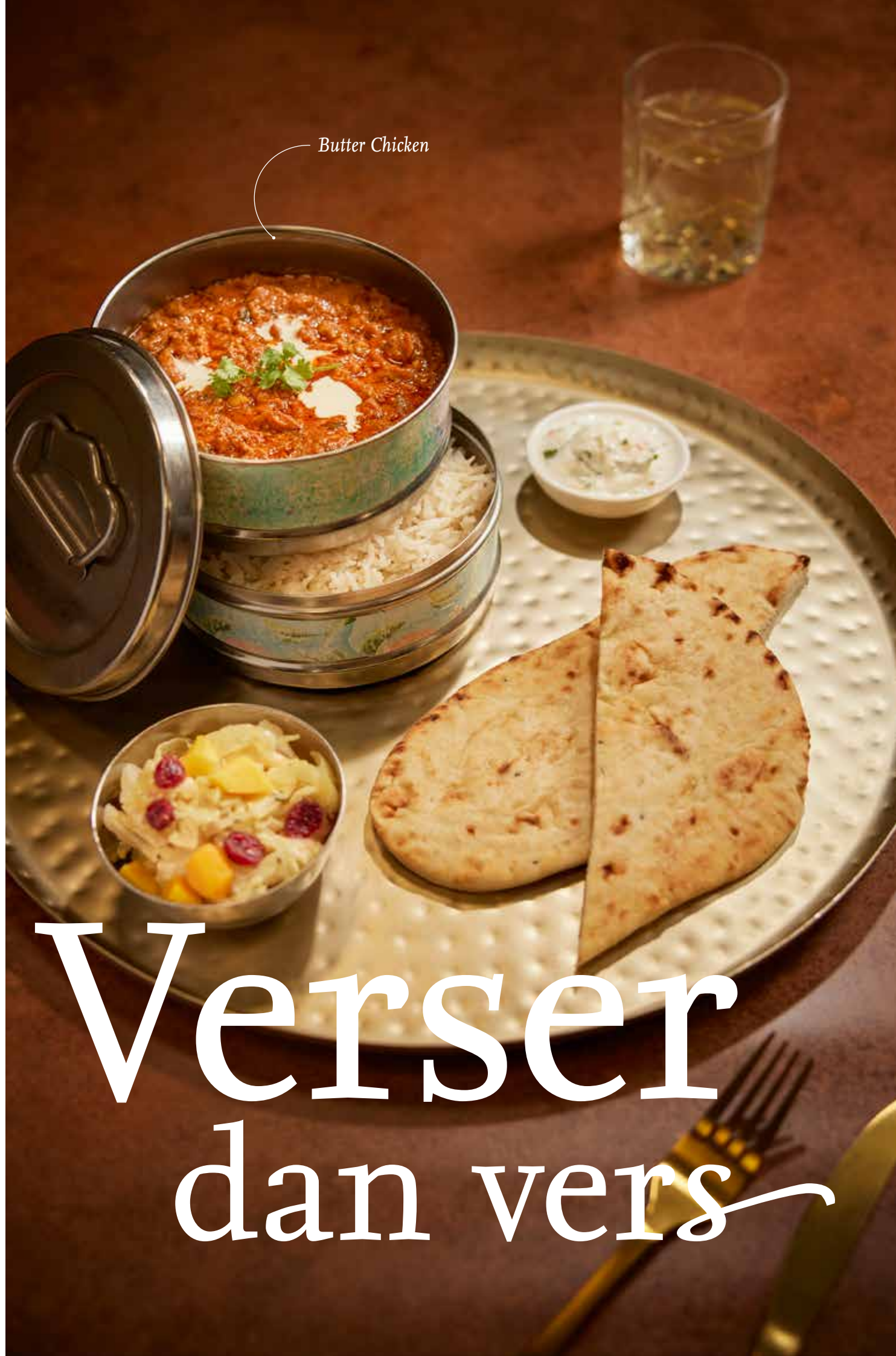
Rustieke bol met Indiase boter en dip

HUMMUS 10 (vegan)

Naanbrood met hummus, dukkah, hazelnoot, amandel, kokos, granaatappel en koriander

Butter Chicken

Verser dan vers



SOEPEN 12.00 TOT 21.00 UUR

DAHLSOEP 10 (vegan)

Indiase linzensoep, geserveerd met papadum

TOM KHA KAI 12

Tom Kha Kai met noedels, taugé, haricots verts, paprika en kip

SHORBA 10

Soep van tomaat en kokos

VOORGERECHTEN 17.00 TOT 21.00 UUR

HEILBOT 15

Heilbot met peterselie-olie en aardappelsalade met vadouvan

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

EEND 15

Eend met couscous, zoete aardappel, edamame, komkommer, amandelschaafsel en appelstroop-crème fraîche

Wijntip: Ramón Bilbao Rioja Rosado | Rueda, Spanje |

ALOO TIKKI 13 (vegan)

Indiase aardappelburgertjes met mangochutney en rode peper

Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

Geniet van een smaakexplosie met onze loaded fries als bijgerecht, perfect om jouw hoofdgerecht compleet te maken.

LOADED FRIES 10

Zoete aardappelfriet met Parmezaanse kaas, rode ui, bosui en truffelmayonaise

GERECHTEN 12.00 TOT 21.00 UUR

BUTTER CHICKEN 24

Indiase stoof met malse kip, cashewnoten en koriander. Geserveerd met verse salade, naanbrood, knoflook-basmatirijst en raita

Wijntip: Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinië |

RISOTTO 24 (vegetarisch)

Risotto met ras el hanout, spinazie, prei en tempura van zeekraal. Liever met tandoori kip of snoekbaars? Meerprijs + 5

Wijntip: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinië |

SNOEKBAARS 28

Snoekbaars met vadouvansaus. Geserveerd met mungbonensalade en pastinaak-aardappelpuree

Wijntip: Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

OSSOBUCO 27

Runderschenkel met Tikka masala saus. Geserveerd met rijst en naanbrood

Wijntip: Familia Conesa 'La Doncella' Tempranillo | Castilla-La Mancha, Spanje |

POMPOENCURRY 25 (vegetarisch)

Indiase pompoencurry met kikkererwten en geitenkaas. Geserveerd met rijst en naanbrood

Wijntip: Ramón Bilbao Rueda Verdejo | Rueda, Spanje |

BERENDONCK BURGER 24

Briochebol belegd met een gegrilde biologische Black Angus burger, kropsla, tomaat, krokante uienringen, cheddar en smokey burgersaus. Geserveerd met friet en mayonaise

Wijntip: Epicuro Nero d'Avola | Sicilië, Italië |

FALAFELBURGER 24 (vegetarisch)

Briochebol belegd met een huisgemaakte falafelburger, tomaat, ingemaakte champignons, kropsla, koalsalade en gemberdip. Geserveerd met friet en mayonaise

Wijntip: Ramón Bilbao Rioja Rosado | Rioja, Spanje |

Liever loaded fries i.p.v. verse friet? Meerprijs + 6



Mokatartelette

O zo lekker...

DESSERTS 11.00 TOT 21.30 UUR

MOKKARTARLETTE 12

Mokatartelette met karamel, bokkenpootjescrumble, amandelroomijs en chocoladesaus

WITTE CHOCOLADEMOUSSE 12

Witte chocolademousse met mandarijnen-sorbetijs, karamel, gesuikerde noten en meringue

SORBET 11

Sorbet van passievruchtij, bloedsinaasappelij, limoenij en vers fruit

BROWNIE 12

Brownie met vanilleroomij, chocoladesaus en slagroom

SMOOTHIE BOWL 12

Smoothie bowl van banaan, aardbei en hennepzaad met geroosterde kokos en vers fruit

GOLDEN GRANOLA 9

Biologische yoghurt met huisgemaakte granola met Indiase touch, gemaakt van havermout, noten, zaden en zuidvruchten

KAASPLANK 15

Kaasplank met fenegriekkaas, blauwe kaas, gerijpte geitenkaas en oude Rotterdamse kaas. Geserveerd met labneh (dip van yoghurt, feta en komijn)

Bites

VERANTWOORD EN LEKKER

12.00 TOT 21.30 UUR

BITTERBALLEN 6 stuks 8.5 12 stuks 15

Bitterballen met mosterd

HUMMUS 10 (vegan)

Naanbrood met hummus, dukkah, hazelnoot, amandel, kokos, granaatappel en koriander

SAMOSA'S 6 stuks 11 (vegetarisch)

Indiase samosa's gevuld met aardappel, groenten en Indiase kruiden met een klassieke muntsaus

MASALAKROKETJES 5 stuks 11

Kerriemasala-kroketjes met yoghurt dip

LOADED BLOEMKOOL 11 (vegetarisch)

Bloemkool met mangosaus, barbecuesaus, lente-ui en sesamzaadjes

KOREAANSE KIP 11

Koreaanse sticky kip met witte koolsalade, rode peper en koriander

Dukkah: een traditionele noten- en specerijenmix uit het Midden-Oosten, vaak gebruikt als dip met brood

Hummus: puree van kikkererwten en sesam



Welk dosha-type ben jij?

Hoewel de drie dosha's steeds in beweging zijn, is iedereen vanaf de geboorte vooral één dosha-type. Ben jij een kapha-, pitta- of vata-type?

Kapha staat voor de kracht van structuur. Kapha-types zijn rustige mensen, ze zijn nogal standvastig en raken niet snel van hun stuk. Ze zijn goede eters maar hebben de neiging snel aan te komen. Pittig eten en de Aziatische keuken doet jou als kapha-type goed.

Pitta staat voor de kracht van transformatie. Pitta-types zijn vurig, zijn leiders en houden van een uitdaging. Ze vinden het belangrijk om regelmatig te eten, maar kunnen stimulerende, scherpe kruiden en knoflook beter laten staan. Je vurige energie in de hand houden? Eet koude gerechten zoals salades en rauwkost.

Vata staat voor de kracht van beweging. Vata-types zijn levendig en beweeglijk, spontaan en gevoelig. Vata-types hebben een onregelmatige eetlust. Om rusteloosheid te voorkomen, kun je het beste zo suikervrij mogelijk eten en kiezen voor warm en stevig voedsel.





RESTAURANT

Tri

Dosha

Wist je dat... je in ons restaurant Tri Dosha (op de eerste verdieping) kunt genieten van een heerlijk én vers driegangen live cooking buffet? Dit unieke restaurant brengt de magie van Azië en de betovering van India naar je bord. Geïnspireerd door de rijke culinaire tradities van India, biedt Tri Dosha een uitgebreide variëteit aan gerechten, bereid met lokale en seizoensgebonden ingrediënten.

Een bijzonder element van Tri Dosha zijn de gerechten uit de traditionele Tandoor oven. Onze Tandoor-koks weten als geen ander hoe authentieke Indiase smaken het beste tot hun recht komen. Laat je verrassen door hun heerlijke gerechten, speciaal voor jou bereid in de Tandoor oven!

Leuk weetje: de naam Tri Dosha is geïnspireerd op de Ayurvedische filosofie? Ayurveda vormt de basis van alle buffetgerechten in ons restaurant. Elk gerecht is met zorg samengesteld om balans te creëren tussen de drie dosha's: Pitta, Kapha en Vata, die elk een unieke energie en eigenschap symboliseren. Dit is terug te zien én te proeven in de zorgvuldig geselecteerde kruiden, verfijnde smaken en traditionele bereidingswijzen, volledig in harmonie met de Ayurvedische tradities.

LUNCH VANAF 12.00 UUR | DINER VANAF 17.30 UUR

AYURVEDISCHE BUFFETGERECHTEN

KAPHA

DAHLSOEP *(vegan)*

Indiase dahlsoep van rode linzen, met tomaat, kaneel, laurier, kurkuma, koriander, gember en knoflook

PITTA

UITGEBREIDE SALADEBAR

Dagelijks vers bereide salades van seizoensproducten

VATA

TANDOOR ZALM

Zalm bereid in de tandooroven, gemarineerd met yoghurt, limoen, kurkuma, garam masala, knoflook en gember

Wist je dat...



... **Thermen Berendonck** onderdeel is van een hartverwarmende wellnessfamilie? Samen met **Thermen Maastricht, Thermen Soesterberg, Thermen Maarssen, Thermen Bussloo** en **Thermen Bad Nieuweschans** zijn wij familiebedrijf Thermen Resorts.

Hoewel al onze resorts van elkaar verschillen in sfeer en belevingen, hebben ze ook veel gemeen. Juist omdat het Thermen Resorts zijn.

... Onze corridor buiten in de saunatuin **identiek is aan de corridor van de Taj Mahal**. Elk detail is identiek, van de pilaren en de bogen tot aan de hoofdentree.

... Er meer dan **150 handgemaakte Indiase 'Jali's'** in het resort te vinden zijn? Dit zijn de sfeervolle en karakteristieke zandstenen frames die o.a. boven het zwembad te zien zijn.



... Onze Chaay Ghar sauna is geïnspireerd op de theehuizen uit de corridor van de Taj Mahal. Extra bijzonder is het oosterse thee opgiëtritueel die je alleen in deze Chaay Ghar sauna beleeft. Een pure, reinigende en zuiverende ervaring voor je huid, lichaam en geest. Oosters geluk, zo kun je het ook noemen!





... Je je bezoek aan de thermen kan verlengen met een heerlijke overnachting? Wegdromen bij duizend-en-een-nacht. Wakker worden in betoverende luxe. In **Hotel Thermes Berendonck** ontsnap je aan alledag en ontspan je in een oosterse droomwereld.

Beleef een culinaire reis in een van de restaurants. Ontdek verfijnde smaken in **Numa** of beleef fine dining in restaurant **Sapna**. Luxe en gekleed dineren. Extra leuk: dit kan ook zonder thermen entree.

... De ingang naar de thermen vanaf onze receptie een **hele oude Indiase stadspoort is van de stad Jaipur?** Een stad in het noorden van India, die ook wel de 'Roze Stad' wordt genoemd.



... **Wij iedere dag bezig zijn met duurzame initiatieven?** Zo liggen er naast ruim 600 zonnepanelen op het dak van onze thermen ook zonnepanelen op onze carports. Deze carports bieden beschutting én wekken dus ook nog eens energie op.

... **Ons zoutwaterbad is geïnspireerd op de Adalaj Stepwell in Ahmedabad.** Vele eeuwen geleden was de stepwell al dé plek voor de Indiërs om te genieten en tot rust te komen. De bron werd gebruikt om te drinken, wassen en badderen. Ook was het de plek voor kleurrijke feesten en heilige rituelen. Die sfeer en dat gevoel ervaar je in onze Adalaj Stepwell. **We bouwden het precies zoals toen, sprookjesachtig mooi.**

