

# 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 smaakvolle 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 Bad Nieuweschans (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, brownie, red velvet of roasted hazelnut? Meerprijs + 0.5

### KOFFIEBELEVING 8

**Salted caramel** Latte macchiato met gezouten karamel, slagroom en fudge  
**French vanilla** Latte macchiato met vanille, slagroom en witte chocolade  
**Red Velvet** Latte macchiato met witte chocolade, slagroom en chocolade koffieboontjes  
**Brownie** Latte macchiato met chocolade, slagroom en stukjes brownie  
**Roasted hazelnut** Latte macchiato met geroosterde hazelnoot, slagroom en crunchy crisps

### 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 bier destillaat waarin vers gebrande Arabica koffiebonen zijn geweekt.

*We vertellen je ook graag alles over de speciaalbieren van De Hemel.*

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

## PATISSERIE

### GEBAK 6

Keuze uit:

**Appelgebak** met kardemom-ijs  
**Mangopassietaart** 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

### SENZA TEA (biologische losse thee) 4

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

### INDIASE CHAI 5.5

Huisgemaakte 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

#### Vreugde (rozemarijn, munt & sinaasappel)

Rozemarijn wordt ook wel het 'kruid van vreugde' genoemd. Door de sinaasappel en munt is deze thee heerlijk verfrissend

#### Onthaasten (munt, kardemom & zoethout)

De combinatie van munt, kardemom en zoethout kalmeert de geest, vermindert stress en bevordert ontspanning

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

Citroenmelisse heeft een kalmerende werking en helpt als middel tegen slapeloosheid, spijsverteringsproblemen, maagpijn en verkoudheid. Een thee om heerlijk mee te relaxen

#### Kracht (salie, munt & kaneel)

Salie en kaneel hebben als kracht dat ze het immuunsysteem versterken, vooral in de periode dat de weerstand zakt

# Ultiem genieten



KOUDE DRANKEN & SMOOTHIES

**FROZEN SMOOTHIE 8.5**  
Aardbei & kers of Mango & passievrucht

## 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, Sisi Orange Zero, 7UP Free, Rivella of Tomatensap

### FRISDRANKEN 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Royal Club Cassis of Royal Club Appelsap

### ZUIVEL 4

Biologische Halfvolle melk, Biologische Karnemelk of Chocolademelk

### BRONWATER

Sourcy blauw/rood 0.2l 4.3

Sourcy blauw/rood 0.75l 7

## COLD TEAS BY SOOF

---

100% natuurlijk fruit, groenten en kruiden. Niets anders! SOOF is een heerlijk verfrissende drank die je laat opbloeien door fruitigheid en frisheid. Goed, gezond én lekker dus

### LEMONGRASS PEAR 7

Huisgemaakte ice tea met SOOF. Getrokken van groene thee met peer, citroengras en limoen. Lekker verfrissend!

### JASMIN BLISS 7

Huisgemaakte ice tea met SOOF. Getrokken van jasmijn thee met roos, kardemom, peer en appel. Fris, zoet en kruidig tegelijk

## 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 vitamines, 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



Mojito

## COCKTAILS

### ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Vodka, Tia Maria en espresso

### MOJITO 14

Captain Morgan White Rum, verse munt en limoen

### CLOVER CLUB 13

Tanqueray London Dry, framboos en roos

### 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

### El Pez Volador Verdejo | *Rueda, Spanje* |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Verdejo met citrus, perzik en venkel. Frisse, aromatische wijn met tropisch fruit en levendige zuren

### 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

### Gran Hacienda Chardonnay | *Valle Central, Chili* |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Chardonnay met perzik, meloen en groene appel. Rijk, fris en fruitig met levendige zuren en een lange, aangename afdronk

### Steininger Grüner Veltliner | *Kamptal, Oostenrijk* |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Grüner Veltliner met wit fruit, pepertoets en frisse mineraliteit. Levendig, elegant en verkwikkend met zachte zuren

### Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, Frankrijk* |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

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

## BUBBELS

### Prosecco Treviso DOC | *Veneto, Italië* |

Glas 8 Fles 40

Frisse mousserende wijn met aroma's van groene appel, peer en citrus, verfijnd aangevuld met witte bloesem. Levendige mousse, elegante balans en een heerlijk doordrinkbaar karakter

### Cava Zero 0.0 | *Catalonië, Spanje* | Glas 8 Fles 40

Codorníu Zero is een heerlijke alcoholvrije mousserende wijn. De frisse citrusmaken en het tropisch fruit passen perfect bij elke gelegenheid die een alternatieve bubbel vereist. Fijne bubbel, fruitig karakter en harmonieus

### 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

### **Cazal Viel Rosé** | *Languedoc, Frankrijk* |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Een frisse Zuid-Franse rosé van Grenache, Cinsault en Syrah met aroma's van rood fruit en subtiele bloemen. Slank, droog en verkwikkend, met een elegant fruitig karakter

### **Epicuro Rosato** | *Puglia, Italië* |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Rosé van Primitivo en Negroamaro met tonen van aardbei, kers en rozen. Zacht, sappig en fris met een lange, fruitige afdronk en aromatische kruidigheid

### **Les Auzines Rosé** | *Corbières, Frankrijk* |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Krachtige rosé van Syrah, Grenache en Cinsault met tonen van rood fruit en een lichte kruidigheid. Elegant, fris en rijk van smaak met een lange, aromatische afdronk

## RODE WIJN

### **Farina Rosso** | *Verona, Italië* |

Glas 7 Karaf 22 Fles 34

Blend van Corvina, Rondinella en Molinara met sappige kersen- en aardbeiaroma's. Soepele, fruitige rode wijn met zachte structuur en vrolijk, toegankelijk karakter

### **Epicuro Negroamaro** | *Puglia, Italië* |

Glas 8 Karaf 26 Fles 40

Negroamaro met tonen van wilde bessen, pruimen en rode aalbes. Fris, fruitig en zacht kruidig, met milde tannines en een lange, aangename afdronk

### **LM Solas Pinot Noir** | *Languedoc, Frankrijk* |

Glas 9 Karaf 30 Fles 45

Elegante Pinot Noir met tonen van kers, framboos en bosbes. Zacht en verfijnd met hints van aardbei en kruidigheid; een soepele, harmonieuze wijn met een frisse, fruitige afdronk

### **Du Maréchal Syrah-Grenache** | *Roussillon, Frankrijk* |

Glas 10 Karaf 34 Fles 51

Syrah en Grenache zorgen voor rood fruit, kruidigheid en mediterrane warmte. Een soepele, biodynamische wijn met zachte structuur, mooie balans en een karaktervolle, toegankelijke afdronk



## 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

**Seizoensbier** 7.5

Rosé bier, fris, fruitig en lichtzoet

### OP DE FLES

**Grolsch Radler 2.0** 5.8

**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

## WIJN VAN HET MOMENT

### **Sangria**

Glas 7.5 Karaf 26

### **Witte Sangria**

Glas 7.5 Karaf 26

**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.



*Geitenkaas*

## LUNCH 12.00 TOT 17.00 UUR

Liever  
glutenvrij?  
Glutenvrij  
brood + 2

### GEITENKAAS 17 (vegetarisch)

Naanbrood met gekarameliseerde geitenkaas, uiencompote, tuinbonen, cherrytomaten en rucola

### BERENDONCK 17

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

### VITELLO TONNATO 17

Bagel met kalfsvlees, za'atar, tonijncrème, kruidensla, kappertjes en tomaat

### 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, koolsalade 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

### ZALM 23

Salade met zalm, avocado, radijs, rode ui, zoetzure kommer, tomaat en dille

*Wijntip:* El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanje |

### BUDDHA BOWL 21 (vegan)

Salade van tabouleh met komkommer, edamame, wakame, geroosterde zoete aardappel, hazelnoten, kikkererwten, avocado en srirachamayonaise

*Wijntip:* Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

### BURRATA 19 (vegetarisch)

Salade van venkel met burrata, pistache, bloedsinaasappel, radijs en koriander

*Wijntip:* Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, Frankrijk |

### GEITENKAAS 20 (vegetarisch)

Salade met geitenkaas, mesclun sla, geroosterde champignons, pecannoten, cherrytomaten, Granny Smith, knoflookcroutons en balsamicodressing

*Wijntip:* Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chili |

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

Meerprijs glutenvrij brood + 2

Liever verse friet? Dat kan! Meerprijs + 4

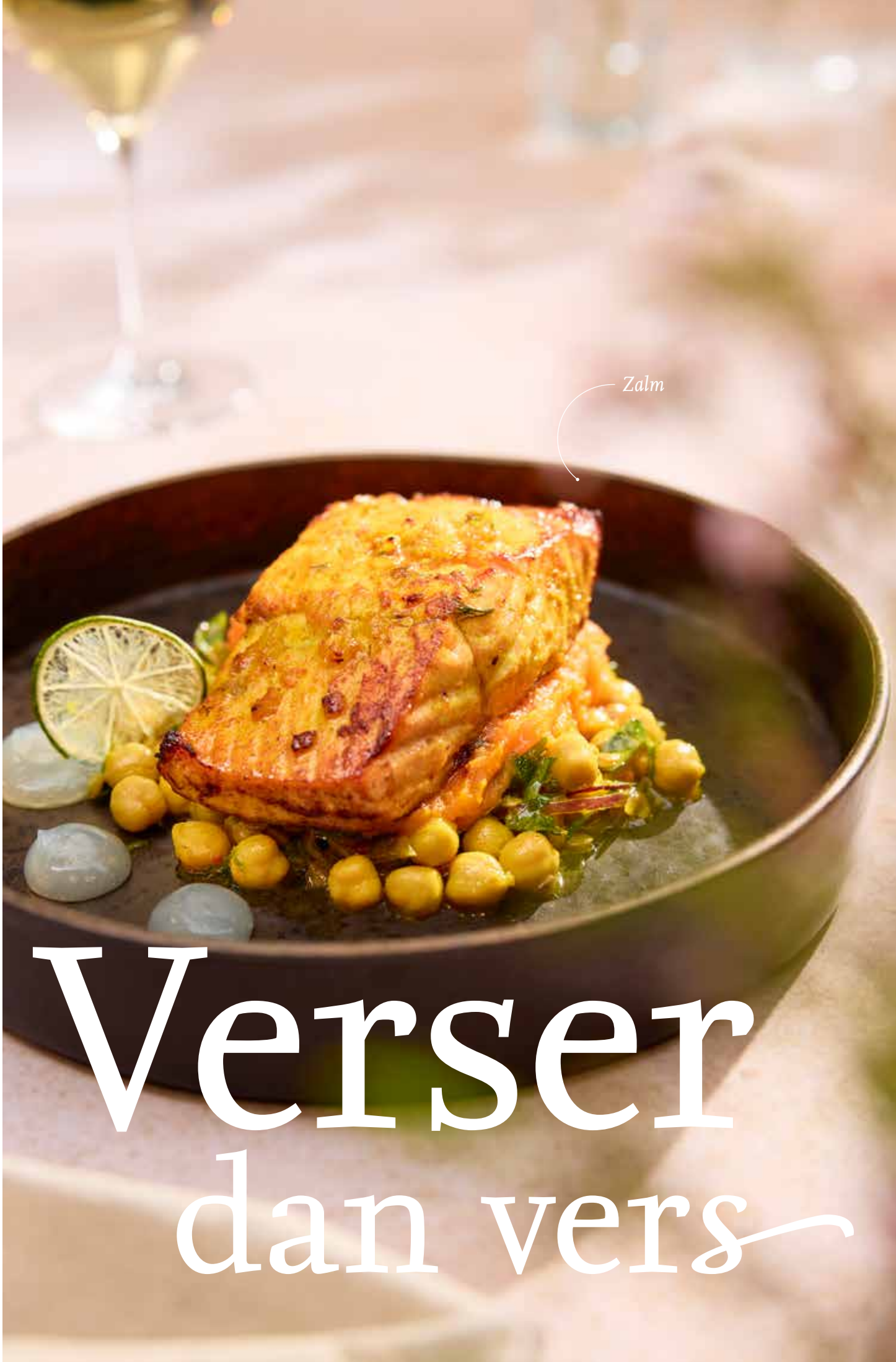
## BIJGERECHTEN 12.00 TOT 21.00 UUR

### BROODPLANK 7 (vegetarisch)

Lokaal meergranenbrood met Indiase boter en dip

### HUMMUS 10 (vegan)

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



Zalm

# Verser dan vers

## SOEPEN 12.00 TOT 21.00 UUR

### DAHLSOEP 10 (vegan)

Indiase linzensoep, geserveerd met papadum

### MISOBOUILLON 12 (vegetarisch)

Misobouillon met ramen, taugé, haricots verts, paprika, gemarineerd scharrelei en sesamkroepoek

### SHORBA 10

Tomatensoep met kokos, geserveerd met brood en kruidenboter

## VOORGERECHTEN 17.00 TOT 21.00 UUR

### GEROOKTE RIBEYE 14

Carpaccio van gerookte ribeye, papadum, rucola, crème van zongedroogde tomaat en gerookte paprika, balsamico-uitjes, hazelnoot en pecorino

**Wijntip:** Epicuro Negroamaro | Puglia, Italië |

### VITELLO TONNATO 13

Zachtgegaard kalfsvlees, za'atar, pani puri met tonijncrème, kruidensla, ingelegd mosterdzaad, truffelcrème, tomaat en kappertjes

**Wijntip:** Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

### GEITENKAAS 14 (vegetarisch)

Aardappelwafel met geitenkaas, noten, sla en tomatensalsa

**Wijntip:** El Pez Volador 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

### ZALM 28

Zalm met puree van wortel en bataat, kikkererwten- en linsensalade, fenegriekolie en limoencreme

**Wijntip:** El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanje |

### BUTTER CHICKEN 24

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

**Wijntip:** Epicuro Pinot Grigio | Sicilië, Italië |

### BAVETTE 29

Bavette met gerookte chimichurri, lente-ui, sjalot, puree van wortel en bataat en pakora (Indiase groentenbeignets)

**Wijntip:** Du Maréchal Syrah-Grenache | Roussillon, Frankrijk |

### RISOTTO 24 (vegetarisch)

Risotto met tomaat, paneer, geroosterde bimi en groene asperge

**Wijntip:** Gran Hacienda Chardonnay | Valle Central, Chili |

### ALOO MUTTER 25 (vegetarisch, vegan mogelijk)

Curry met aardappel en doperwten. Geserveerd met rijst, naanbrood en raita

**Wijntip:** Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Oostenrijk |

### 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:** LM Solas Pinot Noir | Languedoc, Frankrijk |

### FALAFELBURGER 24 (vegetarisch)

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

**Wijntip:** Epicuro Rosato | Puglia, Italië |

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



Honingpeer

# 0 zo lekker...

## DESSERTS 11.00 TOT 21.30 UUR

---

### HONINGPEER 11

Peer bereid in honing en saffraan met panna cotta, honingroomijs en honingraat

### TARTELETTE 11

Lemoncurd-meringuetartelette met blauwe bessen en kardemomroomijs

### SORBET 11

Sorbet van passievruchtij, bloedsinaasappelij, limoenijs en vers fruit

### BROWNIE 12

Brownie met vanilleroomijs, 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 haverhout, noten, zaden en zuidvruchten

# 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

**OESTERZWAM BITTERBALLEN** 6 stuks 11 (vegan)

Oesterzwam bitterballen met mosterd

**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 driegangig 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 zijn heerlijkste 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

PITTA

### TANDOOR ZALM

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

KAPHA

### Dahlsoep (vegan)

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

VATA

### Uitgebreide saladebar

Dagelijks vers bereide salades van seizoensproducten

# 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 opgiëritueel 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 Thermen 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.

... **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.**



... 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.

