

SPEISEKARTE

Köstlicher
Genuss

Magisch

KOMMEN SIE MIT AUF EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE!

EINE SCHATZTRUHE VOLLER ERINNERUNGEN

Es war einmal eine unternehmungslustige und abenteuerliche Familie. Sie reisten durch die ganze Welt. Auf der Suche nach Abenteuern. Um neue Orte zu entdecken, in die Kultur einzutauchen und das ultimative Gefühl von Freiheit und Entspannung zu erleben. Sie besuchten die farbenfrohe Stadt Marrakesch und gingen auf Entdeckungsreise in Indien. Dort sahen sie das **Weltwunder Taj Mahal**, besuchten den **Bal Samand Lake Palace** und bewunderten den wunderschönen **Adalaj-Stufenbrunnen in Ahmedabad**.

Die Reise war eine Serie von Düften, Farben und Aromen. Bei den ausgiebigen Abendessen in kleinen Restaurants lernten sie den authentischen Tandur-Ofen kennen. Und ab und zu legten Sie einen Halt in einem der **prächtigen Teehäuser** oder für das köstliche "Streetfood" auf den lokalen Märkten ein.

Die Familie hat sich verliebt. In die besondere Kultur von Indien, in die wunderschönen Tempel und Gebäude, in die einzigartige Lebensweise und die reine Handwerkskunst. Genau diese Liebe können Sie in all unseren Einrichtungen sehen und spüren. Und auch in unseren Gerichten finden Sie sie wieder. **Alles, was Sie in unserem Restaurant sehen, schmecken und riechen, ist von der indischen Kultur inspiriert.** Und von den wunderbaren Reisen unserer Familie. Wir haben es in unserem Reisekoffer, oder besser gesagt, einer Schatztruhe, in unsere Küche mitgebracht. **Ein Märchen, dann aber in echt...**



Familie Dolman
Gründer Thermen Resorts

Allergien?

Lebensmittelallergien sind keine Seltenheit. Darauf nehmen wir in unseren Küchen selbstverständlich Rücksicht. Denn wir wollen, dass Sie sich bei uns gut fühlen und dass das auch so bleibt. Unsere Ernährungsspezialisten geben Ihnen gerne leckere Tipps, speziell für Sie. Ein gutes Gefühl!





Magisch

PURES ESSEN GENIESSEN

Wussten Sie, dass Sie bei uns nicht nur Entspannung genießen, sondern auch eine kulinarische Reise erleben können? In den Thermen Berendonck entführen wir Sie mit authentischen Aromen und exotischen Gewürzen in die faszinierende Welt Indiens. Unsere talentierten Köche vereinen die Reinheit der traditionellen asiatischen Küche mit einer überraschenden westlichen Note. Freuen Sie sich auf duftende Currys, knuspriges Naan-Brot und weitere Köstlichkeiten, die die Essenz der asiatischen Küche zelebrieren – zugänglich und doch einzigartig und voller Geschmack.

Pure Zutaten mit moderner Note

Unsere Köche verwenden klassische Rezepturen, die sie mit einer modernen westlichen Handschrift verfeinern. Frische, regionale Zutaten treffen auf die intensiven Aromen von Kräutern und Gewürzen des Orients. Dieses harmonische Zusammenspiel schafft Gerichte, die authentisch und gleichzeitig innovativ sind. Lassen Sie sich von der Balance aus kräftigen Geschmacksnoten und zarter Eleganz begeistern – ein Genussmoment bei jedem Bissen.

Für jeden Geschmack etwas dabei

Unsere Speisekarte bietet mehr als nur exotische Gaumenfreuden. Neben asiatischen Gerichten finden Sie auch beliebte Klassiker aus der westlichen Küche – von knackig-frischen Salaten über saftige Burger bis hin zu herzhaften Gerichten, die wie ein Stück Heimat schmecken. So ist garantiert für jeden etwas dabei, egal ob Sie Neues entdecken oder Vertrautes genießen möchten.

Bewusst genießen – mit jedem Bissen

Bei uns gehen Genuss und Gesundheit Hand in Hand. Inspiriert von der ayurvedischen Weisheit „Wer richtig isst, braucht keine Medizin“, verwenden unsere Köche ausschließlich natürliche, frische Zutaten. Jede Speise wird mit Liebe und Sorgfalt zubereitet – für Ihr Wohlbefinden von innen und außen. Entscheiden Sie sich für Gerichte, die nicht nur Ihren Gaumen verwöhnen, sondern auch Körper und Geist guttun.

Entdecken und genießen Sie!

Hans Grootenboer
Chefkoch

Aus eigener Region, herrlich nah

UNSERE LIEFERANTEN AUF DER LANDKARTE

Was von weit weg kommt, ist lecker. Und was ganz aus der Nähe kommt, ist noch leckerer. Das sagen wir manchmal in unserer Küche zueinander. Mit einem Augenzwinkern natürlich. Obwohl...

Die meisten unserer Zutaten beziehen wir aus der Region oder aus dem eigenen Garten. Von ehrlichen Lieferanten, gleich um die Ecke. Das ist nicht nur eine bewusste, sondern auch eine nachhaltige Entscheidung. Wir kennen die Züchter und Bauern und wissen, wie viel Herzblut sie in ihre Produkte stecken. Und das ist das Geschmacksgeheimnis von all den guten Dingen auf unserer Speisekarte.



1. Brauerei De Hemel

Mitten im Herzen von Nijmegen braut Brouwerij De Hemel seit Jahrzehnten Biere mit himmlischem Charakter. In den historischen Kellern der Commanderie van Sint Jan kommen Tradition und Leidenschaft zusammen. Von ihrem ikonischen „Helse Engel“ bis zu sorgfältig komponierten saisonalen Bieren: jedes Glas erzählt die Geschichte der Braukunst aus Nijmegen und reiner Zutaten.

2. Farm Fields in Wekerom

Exklusiv, schmackhaft und biologisch. Das Kalbsfleisch von Farm Fields ist ganz nach unserem Geschmack. Darum steht es in den Thermen Berendonck (und in unseren anderen Resorts) auf der Karte. Besonders schön: Dieser Kälbermastbetrieb in Wekerom ist der einzige mit einem 3-Sterne-Gütesiegel des niederländischen Tierschutzbundes.

3. Segafredo

Genießen Sie Segafredo Impronte, eine italienische Premium-Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen, die lokal in Groningen geröstet wird. Der Name Impronte („Fußabdruck“) steht für ein starkes Engagement in Sachen Nachhaltigkeit: Der Kaffee ist 100 % biologisch, Rainforest-Alliance-zertifiziert und in recycelbarem Material verpackt. Jede Tasse ist eine bewusste Wahl und unterstützt zudem die Fondazione Zanetti Onlus.

4. Käse- und Milchbauernhof ‘De Diervoort’

Am Rand der Wälder von Wijchen liegt der Familienhof De Diervoort. Hier grasen die Kühe auf kräuterreichen Weiden. Und das schmeckt man, wenn man die reichhaltigen, cremigen Milchprodukte und den mit handwerklichen Methoden hergestellten Käse probiert. Mit Liebe zu den Tieren und Respekt vor der Natur stellt die Familie ihren Käse nach authentischem Rezept her. Er gelangt direkt von der Quelle auf Ihren Teller.

5. Senza Tea

Senza ist nicht nur eine Tasse Tee, sondern eine bewusste Entscheidung für Geschmack und nachhaltige Herstellung. Senza (Italienisch für „ohne“) steht für hochwertigen losen Tee, der unnötigen Verpackungsabfall vermeidet. Ein großer Teil der unverfälschten Teesorten ist biologisch (Skal-zertifiziert) und unterstreicht das Engagement für nachhaltige, umweltfreundliche Anbaumethoden.

6. Bäckerei Carl Siegert

Diese Bäckerei hat eine lange Tradition, die von einer Generation an die nächste weitergegeben wurde. Inspiration, Innovation und handwerkliches Können stehen im Mittelpunkt. Dabei ist Nachhaltigkeit eine Selbstverständlichkeit. Das Brot, das wir einkaufen, ist biologisch. Gesundes und leckeres Brot also!

3

5

6

2

1



4

HEISSGETRÄNKE

Lieber
laktosefrei?
Hafermilch
+ 1

Chai Latte 5.5
Espresso Chai Latte 6

Café Crème 4 groß 5.5
Cappuccino 4.3 groß 6
Espresso 4 doppelt 5
Milchkaffee 5
Flat White 5
Latte Macchiato 5
Heiße Schokolade 5

FROZEN CAPPUCCINO 7

Lieber mit Karamell, weißer Schokolade, Brownie,
Red Velvet oder gerösteten Haselnüssen? Aufpreis + 0.5

SPEZIALKAFFEE 8.5

Auswahl aus:

Thermen Coffee mit Baileys
Spanish Coffee mit Tia Maria
Italian Coffee mit Amaretto
Irish Coffee mit Jameson Irish Whiskey
French Coffee mit Cointreau
Serviert mit Schlagsahne

KAFFEE-ERLEBNIS 8

Salted caramel Latte Macchiato mit salzigem Karamell,
Schlagsahne und Fudge
French vanilla Latte Macchiato mit Vanille, Schlagsahne
und weißer Schokolade
Red Velvet Latte Macchiato mit weißer Schokolade,
Schlagsahne und Kaffeebohnen aus Schokolade
Brownie Latte Macchiato mit Schokolade, Schlagsahne
und Kekskrümel
Roasted hazelnut Latte Macchiato mit gerösteten
Haselnüssen, Schlagsahne und Knuspercrisps

KAFFEE NIMMA 8.5

Kaffee mit Anima-Kaffeelikör. Der Anima-Likör aus
der Bierbrauerei "De Hemel" in Nijmegen ist ein
aromatischer Likör, der aus Bierdestillat hergestellt
wird, in dem frisch geröstete Arabica-Kaffeebohnen
eingeweicht wurden. Gerne erzählen wir Ihnen auch alles
über die Spezialbiere von De Hemel.

Kaffee aus zertifizierten biologischen Kaffeebohnen, geröstet
in der Segafredo-Rösterei in Groningen

GEBÄCK

KUCHEN UND TORTEN 6

Auswahl aus:

Apfelkuchen mit Kardamom-Eis
Mango-Maracujatorte mit einem Hauch von
Schokolade
Carrot Cake mit Vanillecreme und Mandeln (vegan)
Käsekuchen mit Waldfrüchten und einem Hauch von
Vanille
Schokoladentorte mit Karamell und Nüssen
Red Velvet Torte mit Frischkäse

Lieber mit Schlagsahne? Aufpreis + 1.5

TEE

SENZA TEA (loser Bio-Tee) 4

Auswahl aus: English Breakfast, Green Leaf, Jasmine
Blossom, Wild Rooibos, Rooibos Ginger Lemon oder
Camomile Garden

INDISCHER CHAI 5.5

Hausgemachter indischer Chai-Tee, serviert mit einer
süßen Leckerei

TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN 5.5

Mit oder ohne Honig erhältlich

Tee mit frischer Minze

Frischer Minztee mit Ingwer und Zitrone

Frischer Ingwertee mit Orange

Freude (Rosmarin, Minze & Orange)

Rosmarin wird auch das "Kraut der Freude" genannt.
Die Orange macht diesen Tee herrlich erfrischend,
während die Gewürznelke gegen Völlegefühl wirkt

Entspannung (Minze, Kardamom & Süßholz)

Die Kombination aus Minze, Kardamom und Süßholz
beruhigt den Geist, reduziert Stress und hilft Ihnen
dabei, zu entspannen

Erholung (Ingwer, Zitronenmelisse & Zimt)

Zitronenmelisse hat eine beruhigende Wirkung und
hilft bei Schlaflosigkeit, Verdauungsproblemen,
Magenschmerzen und Erkältungen. Ein köstlicher Tee,
der zur Erholung beiträgt

Kraft (Salbei, Ingwer & Zimt)

Sternanis und Ingwer können das Immunsystem
stärken, besonders in der Zeit, in der die Abwehrkräfte
schwächer werden

Ultimativer Genuss



KALTGETRÄNKE & SMOOTHIES

FROZEN SMOOTHIE 8.5
Erdbeere & Kirsche oder Mango & Maracuja

KALTGETRÄNKE

DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer oder Double Lemon

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 4.3

Ohne Zuckerzusatz

Pepsi Zero, Lipton Ice Tea Green Zero, 7UP Free, Rivella oder Tomatensaft

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Royal Club Cassis, Royal Club Apfelsaft oder Sisi Orange

MILCHGETRÄNKE 4

Teilentrahmte Bio-Milch, Bio-Buttermilch oder Kakao

MINERALWASSER

Sourcy blau/rot 0.2L 4.3

Sourcy blau/rot 0.75L 7

COLD TEAS VON SOOF

100% natürliche Früchte, Gemüse und Kräuter. Sonst nichts! SOOF ist ein wunderbar erfrischendes Getränk, das Sie mit seiner Fruchtigkeit und Frische aufblühen lässt. Gut, gesund und lecker

LEMONGRASS PEAR 7

Hausgemachter Eistee mit SOOF. Hergestellt aus grünem Tee mit Birne, Zitronengras und Limette. Herrlich erfrischend!

JASMIN BLISS 7

Hausgemachter Eistee mit SOOF. Hergestellt aus Jasmin Tee mit Rose, Kardamom, Birne und Apfel. Frisch, süß und würzig zugleich

SÄFTE

WELLNESS-SAFT 8

Frischer Orangensaft mit Joghurt oder Buttermilch

FRISCHER ORANGENSAFT 8

LEMONAID+ 7

Lemonaïd+ ist ein erfrischendes und einzigartiges Fairtrade-Erfrischungsgetränk ohne künstliche Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. Hergestellt aus 100 % biologischen Zutaten und mit wenig Zucker. Vom Erlös jeder Flasche Lemonaïd+ fließen 5 Cent in soziale Projekte in den Regionen, in denen die Zutaten wachsen. Fairer Genuss!

Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Maracuja oder Blutorange



Farbenfrohes Kraftpaket

Frisches Obst, gesundes Gemüse und ein ordentlicher Schuss Liebe. Das sind die Zutaten für unsere hausgemachten Smoothies. Natürlich stecken sie randvoll mit Mineralien, Ballaststoffen, Enzymen und Antioxidantien. Und mit Vitaminen. Ihre Verdauung, Ihre Knochen, Ihr Herz...Eigentlich ist Ihr ganzer Körper dankbar, wenn Sie einen Smoothie trinken. Es ist einfach gut für Sie. Erst recht an einem Wellnessstag.

SMOOTHIES

DETOX SMOOTHIE 8.5

Erdbeere, Banane, Heidelbeere, Apfel und Joghurt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5

Maracuja, Mango, Pfirsich, Apfel und Joghurt

GRÜNER SMOOTHIE 8.5

Avocado, Banane, Grünkohl, Zitrone, Apfel, Kokos und Mandel



COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 13

Ketel One Wodka, Tia Maria und Espresso

MOJITO 14

Captain Morgan White Rum, frische Minze und Limette

CLOVER CLUB 13

Tanqueray London Dry, Himbeere und Rose

APEROL SPRITZ 13

Aperol, Cava und Sprudelwasser

GIN TONIC 14

Tanqueray Gin und Tonic

MOCKTAILS *(alkoholfrei)*

VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, Himbeere und veganes Eiweiß

VIRGIN MOJITO 10

De Kuyper Mojito 0.0, Minze und Limette

WEISSWEIN

El Pez Volador Verdejo | *Rueda, Spanien* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Verdejo mit Aromen von Zitrus, Pfirsich und Fenchel. Frischer, aromatischer Wein mit tropischen Fruchtnoten und lebendiger Säure

Epicuro Pinot Grigio | *Sizilien, Italien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Pinot Grigio mit Noten von Pfirsich und Birne. Trocken, leicht und angenehm mit einer zugänglichen Frische und sanft fruchtigem Aroma

Salentein Chardonnay | *Valle de Uco, Argentinien* |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Ein reicher und frische Chardonnay mit Aromen von Zitrus, weißem Pfirsich und tropischen Früchten, ergänzt durch mineralische Noten und subtile Nuancen von Karamell, Honig und Vanille

Steininger Grüner Veltliner | *Kamptal, Österreich* |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Grüner Veltliner mit Noten von weißem Obst, pfeffriger Würze und frischer Mineralität. Lebendig und elegant, erfrischend und mit milder, harmonischer Säure

Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, Frankreich* |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Aromatischer biodynamischer Wein aus Muscat und Viognier mit floralen Noten, Grapefruit und frischer Frucht. Harmonisch ausbalanciert, mit subtiler Muskatnote und weichem Abgang

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso DOC | *Veneto, Italien* | Glas 8 Flasche 40

Frischer Schaumwein mit Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, ergänzt durch weiße Blütennoten. Lebendige Perlage, elegant balanciert und angenehm zugänglich

Cava Zero 0.0 | *Katalonien, Spanien* | Glas 8 Flasche 40

Codorníu Zero ist ein köstlicher alkoholfreier Schaumwein. Die frischen Zitrusaromen und das tropische Fruchtprofil passen perfekt zu jedem Anlass, der eine prickelnde Alternative verlangt. Feine Perlage, fruchtiger Charakter und harmonisch im Geschmack

Ayala Champagne Brut | *Champagne, Frankreich* |

Flasche 37.5 cl 40 Flasche 75 cl 70

Frischer, eleganter Champagner mit Noten von Zitrus, Blüten und weißem Obst. Fein strukturiert, harmonisch, mit lebendiger Frische und langem, delikatem Abgang

ROSÉ

Cazal Viel Rosé | *Languedoc, Frankreich* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Rosé aus Grenache, Cinsault und Syrah mit Aromen von roten Beeren und feinen floralen Anklängen. Schlank und trocken, belebend, mit elegant-fruchtigem Charakter

Epicuro Rosato | *Apulien, Italien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Rosé aus Primitivo und Negroamaro mit Noten von Erdbeere, Kirsche und Rose. Weich und saftig, zugleich frisch, mit langem, fruchtigem Abgang und aromatischer Würze

Les Auzines Rosé | *Corbières, Frankreich* |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Kräftiger Rosé aus Syrah, Grenache und Cinsault mit Noten von roter Frucht und feiner Würze. Elegant und frisch, voll im Geschmack, mit langem, aromatischem Abgang

ROTWEIN

Farina Rosso | *Verona, Italien* |

Glas 7 Karaffe 22 Flasche 34

Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara mit saftigen Noten von Kirsche und Erdbeere. Geschmeidig und fruchtbetont, mit weicher Struktur und zugänglichem Charakter

Epicuro Negroamaro | *Apulien, Italien* |

Glas 8 Karaffe 26 Flasche 40

Negroamaro mit Noten von wilden Beeren, Pflaume und roter Johannisbeere. Fruchtig und feinwürzig, mit milden Tanninen und langem, angenehmem Abgang

Salentein Pinot Noir | *Valle de Uco, Argentinien* |

Glas 10 Karaffe 34 Flasche 51

Ein weicher und eleganter Pinot Noir mit raffinierten Aromen von reifen Kirschen, Erdbeeren und subtilen Kräutern wie Thymian und Oregano, wunderbar in Balance mit einer frischen Säure

Du Maréchal Syrah-Grenache | *Roussillon, Frankreich* |

Glas 9 Karaffe 30 Flasche 45

Syrah und Grenache mit Aromen von roten Früchten, würzigen Noten und mediterraner Wärme. Ein geschmeidiger biodynamischer Wein mit weicher Struktur, schöner Balance und charaktvollem, zugänglichem Abgang

BIER DER SAISON 7.5

Rosébier ist frisch, fruchtig, leicht süß und nicht zu bitter, mal etwas anderes als Pils oder Spezialbier



BIER

VOM FASS

Grolsch Klein 0.25L 4.5

Grolsch Groß 0.5L 8.5

Grolsch Weizen 0.3L 5.8

Grolsch Weizen 0.5L 8.8

Ondersteboven Hangende

Harry IPA 0.25L 7.5

AUS DER FLASCHE

Grolsch Radler 2.0 5.8

Grolsch Zomerzon 7.5

Grimbergen Dubbel 8

Grimbergen Blond 8

Grimbergen Tripel 8

Duvel 8

Spezialbier aus der Brauerei

De Hemel (*lokales Bier*) 8

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der aktuellen Sorte

ALKOHOLFREI

Grolsch 0.0 5.8

Grolsch Radler 0.0 5.8

Grolsch Weizen 0.0 5.8

Liefmans Fruitesse 0.0 5.

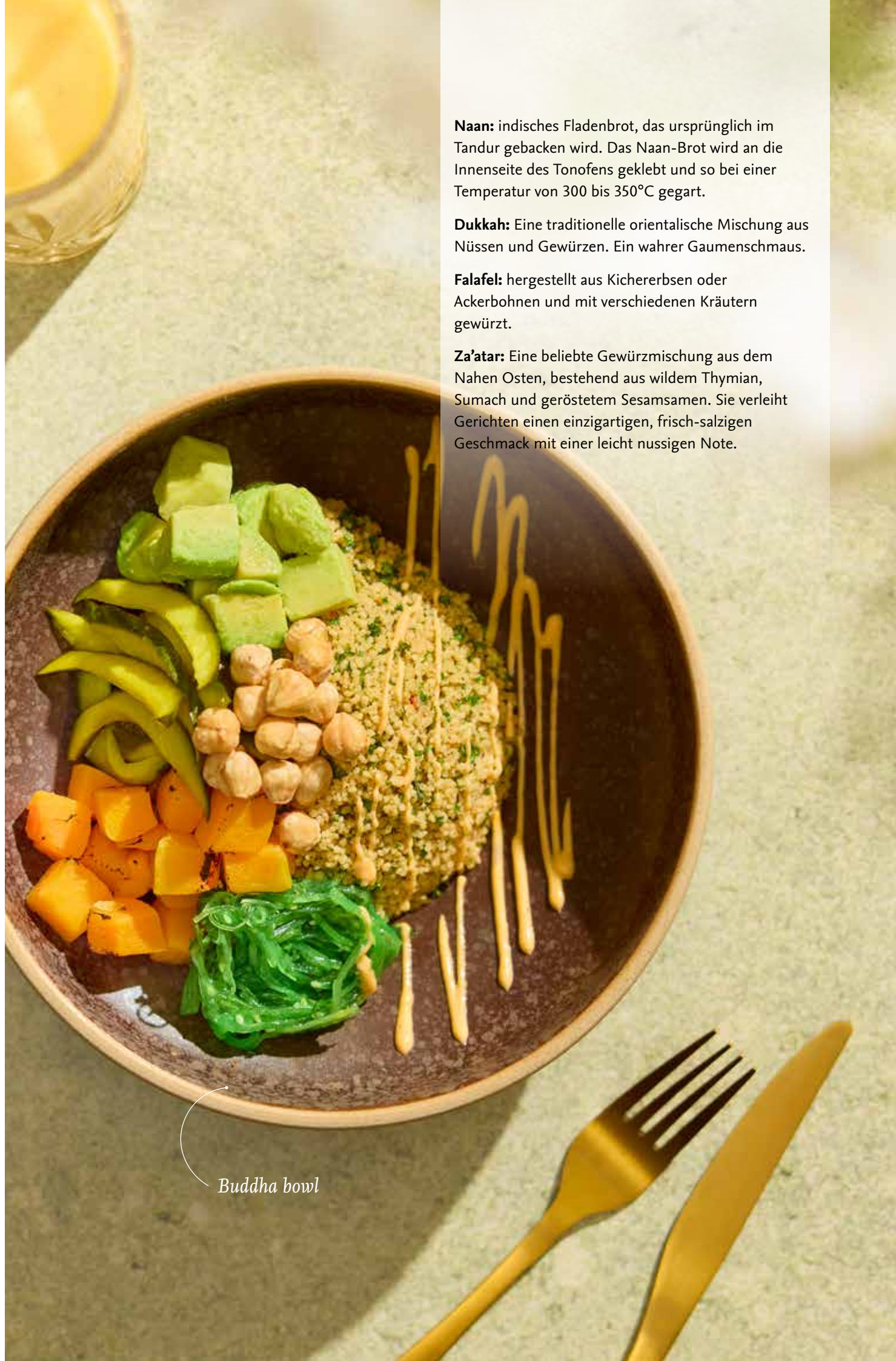
WEIN DER SAISON

Sangria

Glas 7.5 Karaffe 26

Weißer Sangria

Glas 7.5 Karaffe 26



Naan: indisches Fladenbrot, das ursprünglich im Tandoor gebacken wird. Das Naan-Brot wird an die Innenseite des Tandoors geklebt und so bei einer Temperatur von 300 bis 350°C gegart.

Dukkah: Eine traditionelle orientalische Mischung aus Nüssen und Gewürzen. Ein wahrer Gaumenschmaus.

Falafel: hergestellt aus Kichererbsen oder Ackerbohnen und mit verschiedenen Kräutern gewürzt.

Za'atar: Eine beliebte Gewürzmischung aus dem Nahen Osten, bestehend aus wildem Thymian, Sumach und geröstetem Sesamsamen. Sie verleiht Gerichten einen einzigartigen, frisch-salzigen Geschmack mit einer leicht nussigen Note.

Buddha bowl

MITTAGSGERICHTE

12:00 BIS 17:00 UHR

Lieber
glutenfrei?
Glutenfrei Brot
+ 2

ZIEGENKÄSE 17 (vegetarisch)

Naanbrot mit karamellisiertem Ziegenkäse, Zwiebelkompott, Ackerbohnen, Kirschtomaten und Rucola

BERENDONCK 17

Dunkles Mehrkornbrot mit Räucherlachs, hausgemachtem Thunfischsalat, Tzatziki, Tomate, eingelegter roter Zwiebel und Wasabi-Mayonnaise

VITELLO TONNATO 17

Bagel mit Kalbsfleisch, Za'atar, Thunfischcreme, Kräutersalat, Kapern und Tomate

MORTADELLA 17

Vollkorn-Pita mit Mortadella, Paprikacreme, Little Gem, Parmesan und Pistaziencrumble

CLUB SANDWICH 18

Geröstetes Bauernbrot, belegt mit Geflügelroulade, Eiersalat, Tomate, Kopfsalat und Bacon. Serviert mit Pommes frites und Mayonnaise

FALAFELBURGER 24 (vegetarisch)

Brioche-Brötchen belegt mit einem hausgemachten Falafelburger, Tomate, eingelegten Champignons, Kopfsalat, Krautsalat und Ingwer-Dip. Serviert mit Pommes frites und Mayonnaise

BERENDONCK-BURGER 24

Brioche-Brötchen mit einem gegrillten Bio-Black-Angus-Burger, Kopfsalat, Tomate, Zwiebelringen, Cheddar und rauchiger Burgersauce. Serviert mit Pommes frites und Mayonnaise

SPIEGELEI 15 (vegetarisch)

Spiegelei aus drei Freilandeiern mit Bauernkäse und Hinterkochschinken. Serviert mit Bauernbrot

Lieber mit Loaded Fries statt frischen Pommes frites?
Aufpreis + 6

SALATE

12:00 BIS 21:00 UHR

BUDDHA BOWL 21 (vegan)

Tabouleh-Salat mit Gurke, Edamame, Wakame, gerösteter Süßkartoffel, Haselnüssen, Kichererbsen, Avocado und Curry-Masalacreme

Weintipp: Steininger Grüner Veltliner | *Kamptal, Österreich* |

LACHS 23

Salat mit gezupftem Lachs, geschmorter Silberzwiebel, Radieschen, Linsen, gelber Bete und Zitrusdressing

Weintipp: El Pez Volador Verdejo | *Rueda, Spanien* |

BURRATA 19 (vegetarisch)

Fenchelsalat mit Burrata, Pistazien, Grapefruit, Radieschen und Koriander

Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, Frankreich* |

ZIEGENKÄSE 19 (vegetarisch)

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, eingelegtem Radieschen, Gurke, Karotte, roter Zwiebel, Limette und einem Healthy-Crumble aus knusprigen Samen mit Goji-Beeren, Gewürzen und Shiso (japanisches Basilikum)

Weintipp: Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, Frankreich* |

Unsere Salate und Suppen werden mit Brot und Butter oder mit Cracker und Dip serviert

Aufpreis für glutenfreies Brot + 2

Lieber frische Pommes frites? Kein Problem! Aufpreis + 4

BEILAGEN 12:00 BIS 21:00 UHR

BROTPLATTE 7 (vegetarisch)

Rustikales Brötchen aus der Region mit indischer Butter und Dip

HUMMUS 10 (vegan)

Naan-Brot mit Hummus, Dukkah, Haselnuss, Mandel, Kokos, Granatapfel und Koriander

Thunfisch

Mehr als frisch

SUPPEN 12:00 BIS 21:00 UHR

DALSUPPE 10 (vegan)

Indische Linsensuppe, serviert mit Papadum

TOM KHA KAI 12

Tom Kha Kai mit Nudeln, Bohnensprossen, Haricots verts, Paprika und Hähnchen

SHORBAT JAZAR 10

Marokkanische Karottensuppe mit Harissa und Couscous

VORGERICHT 17:00 BIS 21:00 UHR

THUNFISCH 15

Sashimi vom Thunfisch mit Wasabikreme, süß-saurer roter Zwiebel, Furikake, Wakame und Gartenkresse

Weintipp: Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

GERÄUCHERTES RIBEYE 14

Carpaccio von geräuchertem Ribeye mit Papadum, Rucola, Creme mit sonnengetrockneten Tomaten und geräuchertem Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Haselnüsse und Pecorino

Weintipp: Epicuro Negroamaro | Apulien, Italien |

ZIEGENKÄSE 14 (vegetarisch)

Kartoffelwaffel mit Ziegenkäse, Nüssen, Salat und Tomatensalsa

Weintipp: El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanien |

Genießen Sie mit unseren Loaded Fries als Beilage eine echte Geschmacksexplosion. Die perfekte Ergänzung für Ihr Hauptgericht.

LOADED FRIES 10

Pommes frites aus Süßkartoffeln mit Parmesan, roter Zwiebel, Lauchzwiebel und Trüffelmayonnaise

GERICHTE 12:00 BIS 21:00 UHR

SCHELLFISCH 28

Schellfisch mit süß-saurem Fenchel, Linsensalat, Auberginentatar und Pistazie

Weintipp: El Pez Volador Verdejo | Rueda, Spanien |

BUTTER CHICKEN 24

Indischer Eintopf mit zartem Hähnchenfleisch, Cashewnüssen und Koriander. Serviert mit frischem Salat, Naanbrot, Knoblauch-Basmatireis und Raita

Weintipp: Epicuro Pinot Grigio | Sizilien, Italien |

BAVETTE 29

Bavette mit Tomaten-Kichererbsen-Salsa, 1000-Blatt-Kartoffel und Sauce mit schwarzem Knoblauch

Weintipp: Du Maréchal Syrah-Grenache | Roussillon, Frankreich |

RISOTTO 24 (vegetarisch)

Risotto mit Spinat, Lauch, Estragon, Pecorino und knackigem Queller

Weintipp: Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentinien |

ALOO MUTTER 25 (vegetarisch, vegan möglich)

Curry mit Kartoffeln und Erbsen. Serviert mit Reis, Naan-Brot und Raita

Weintipp: Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Österreich |

BERENDONCK-BURGER 24

Brioche-Brötchen belegt mit einem gegrillten Bio-Black-Angus-Burger, Kopfsalat, Tomate, knusprigen Zwiebelringen, Cheddar und rauchiger Burgersauce. Serviert mit Pommes frites und Mayonnaise

Weintipp: Salentein Pinot Noir | Valle de Uco, Argentinien |

FALAFELBURGER 24 (vegetarisch)

Brioche-Brötchen belegt mit einem hausgemachten Falafelburger, Tomate, eingelegten Champignons, Kopfsalat, Krautsalat und Ingwer-Dip. Serviert mit Pommes frites und Mayonnaise

Weintipp: Epicuro Rosato | Apulien, Italien |

Lieber mit Loaded Fries statt frischen Pommes frites?
Aufpreis + 6



Tartelette

Oh, wie lecker...

DESSERT 11:00 BIS 21:30 UHR

TARTELETTE 11

Zitronen-Baiser-Tartelette mit Erdbeeren und Kardamom-Rahmeis

ERDBEEREN ROMANOFF 11

Erdbeeren Romanoff mit Szechuanpfeffer und Vanille-Rahmeis

SORBET 11

Maracuja-, Blutorangen- und Limettensorbet mit frischen Früchten

BROWNIE 12

Brownie mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlagsahne

SMOOTHIE BOWL 12

Smoothie Bowl mit Banane, Erdbeere und Hanfsamen mit gerösteten Kokosflocken und frischen Früchten

GOLDEN GRANOLA 9

Bio-Joghurt mit hausgemachtem Granola mit indischer Note, hergestellt aus Haferflocken, Nüssen, Körnern und tropischen Früchten

KÄSEPLATTE 15

Käseplatte mit Bockshornklee-Käse, Blauschimmelkäse, gereiftem Ziegenkäse und altem Rotterdam-Käse, serviert mit Labneh (Dip aus Joghurt, Feta und Kreuzkümmel)

Bites

VERANTWORTUNGSBEWUSST UND LECKER

12:00 BIS 21:30 UHR

BITTERBALLEN 6 Stück 8.5 12 Stück 15

Runde Fleischkroketten mit Senf

HUMMUS 10 (vegan)

Naanbrot mit Hummus, Dukkah, Haselnuss, Mandel, Kokos, Granatapfel und Koriander

SAMOSAS 6 Stück 11 (vegetarisch)

Indische Samosas, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse und indischen Gewürzen, mit einer klassischen Minzsauce

MASALA-BITTERBALLEN 11 (vegan)

Masala-kroketten mit Champignon und Senfdip

LOADED BLUMENKOHL 11 (vegetarisch)

Blumenkohl mit Mangosauce, Barbecue-Sauce, Frühlingszwiebeln und Sesamsamen

KOREANISCHES HÄHNCHEN 11

Koreanisches Hähnchenfleisch mit Weißkohlsalat, Chili und Koriander

Dukkah: Dukkah: Eine traditionelle orientalische Mischung aus Nüssen und Gewürzen. Wird häufig als Dip mit Brot verwendet.

Hummus: Püree aus Kichererbsen und Sesam



Welcher Dosha-Typ sind Sie?

Auch wenn sich die drei Doshas ständig im Fluss befinden, hat jeder Mensch von Geburt an ein dominantes Dosha. Sind Sie ein Kapha-, Pitta- oder Vata-Typ?

Kapha steht für die Kraft von Struktur. Kapha-Typen sind ruhige Menschen, sie sind standhaft und verlieren nicht so leicht die Fassung. Sie sind gute Esser, neigen aber dazu, schnell zuzunehmen. Scharfes Essen und die asiatische Küche tun Kapha-Typen gut.

Pitta steht für die Kraft der Transformation. Pitta-Typen sind feurig, geborene Anführer und lieben Herausforderungen. Sie finden regelmäßiges Essen wichtig, sollten anregende, scharfe Gewürze und Knoblauch aber besser meiden. Möchten Sie Ihre feurige Energie unter Kontrolle halten? Essen Sie kalte Speisen wie Salate und Rohkost.

Vata steht für die Kraft der Bewegung. Vata-Typen sind lebhaft und beweglich, spontan und sensibel. Vata-Typen haben einen unregelmäßigen Appetit. Um Unruhe zu vermeiden, sollten Sie am besten möglichst zuckerfrei essen und warme, herzhaftere Speisen wählen.





RESTAURANT

Tri

Dosha

Wussten Sie schon, dass Sie in unserem Restaurant Tri Dosha im ersten Stock ein köstliches dreigängiges Live-Cooking-Buffet genießen können? Erleben Sie die Magie Asiens und die verführerischen Aromen Indiens! Inspiriert von den reichen kulinarischen Traditionen des Subkontinents, verwöhnt das Tri Dosha Sie mit einer vielfältigen Auswahl an Gerichten, die mit frischen, saisonalen und regionalen Zutaten zubereitet werden.

Ein besonderes Erlebnis erwartet Sie mit unseren Tandoor-Spezialitäten. Unsere Tandoor-Köche sind Meister darin, authentische indische Aromen perfekt zur Geltung zu bringen. Mit meisterlicher Hand bereiten sie im glühenden Tandoor-Ofen Gerichte zu, die durch ihren unwiderstehlichen Geschmack und ihre perfekte Textur begeistern.

Der Name Tri Dosha ist übrigens von der ayurvedischen Philosophie inspiriert – die Grundlage unserer gesamten Buffetauswahl. Jedes Gericht wird sorgfältig zusammengestellt, um ein harmonisches Gleichgewicht zwischen den drei Doshas – Pitta, Kapha und Vata – herzustellen. Diese drei Energien stehen für verschiedene Eigenschaften und bilden die Basis für Wohlbefinden und Balance. Unsere Köche wählen Gewürze mit Bedacht, schaffen raffinierte Aromen und verwenden traditionelle Zubereitungsmethoden, die tief in der ayurvedischen Philosophie verwurzelt sind. So können Sie die perfekte Harmonie zwischen Geschmack, Gesundheit und Genuss erleben.

MITTAGESSEN AB 12:00 UHR | ABENDESSEN AB 17:30 UHR

AYURVEDISCHE BUFFETGERICHTE

KAPHA

DALSUPPE *(vegan)*

Indische Dalsuppe aus roten Linsen, mit Tomate, Zimt, Lorbeer, Kurkuma, Koriander, Ingwer und Knoblauch

PITTA

VERSCHIEDENE SALATE

Täglich frisch zubereitete Salate mit Zutaten der Saison

VATA

TANDOORI-LACHS

Lachs aus dem Tandoor-Ofen, mariniert mit Joghurt, Limette und Kurkuma, Garam Masala, Knoblauch und Ingwer

Wussten Sie, dass...

... die **Thermen Berendonck** zu einer herzerwärmenden **Wellness-Familie** gehören? Gemeinsam mit den **Thermen Maastricht, Thermen Soesterberg, Thermen Maarssen, Thermen Bussloo** und **Thermen Bad Nieuweschans** sind wir das Familienunternehmen **Thermen Resorts**. Obwohl jedes dieser sechs Resorts eine ganz eigene Atmosphäre hat, gibt es auch viele Gemeinsamkeiten. Schließlich sind sie alle **Thermen Resorts**.

... unser Wandelgang draußen im Saunagarten eine **Kopie des Entdeckungstunnels im Taj Mahal** ist? Alle Details sind identisch, von den Säulen und Bögen bis hin zum Haupteingang.

... es in unserem Resort über **150 handgefertigte indische Jalis** gibt? Das sind die stimmungsvollen und charakteristischen Sandsteinrahmen, die u.a. über dem Schwimmbad zu sehen sind.

... unsere **Chaay Ghar Sauna** von den Teehäusern in den Gängen des **Taj Mahal** inspiriert ist? Etwas ganz Besonderes ist unser asiatisches Teeaufguss-Ritual, das Sie nur in dieser **Chaay Ghar Sauna** erleben können. Ein pures, reinigendes und entschlackendes Erlebnis für Ihre Haut, Ihren Körper und Ihren Geist. Glück aus Asien, wenn man so will!





... Sie Ihren Besuch in den Thermen mit einer wunderbaren Übernachtung verlängern können? Träumen Sie wie in tausend und einer Nacht. Und wachen Sie in zauberhaftem Luxus auf. Im **Hotel Thermen Berendonck** entfliehen Sie dem Alltag und entspannen in einer orientalischen Traumwelt.

Erleben Sie eine kulinarische Reise in einem der Restaurants. Entdecken Sie raffinierte Geschmäcker im Numa oder erleben Sie gehobene Genüsse im Restaurant Sapna. Hier genießen Sie luxuriös und elegant gekleidet. Gut zu wissen: das ist auch ohne einen Besuch in den Thermen möglich.

... der Eingang zu unseren Thermen über die Rezeption **dem historischen Stadttor von Jaipur nachempfunden wurde?** Die Stadt liegt im Norden von Indien und wird auch "rosa Stadt" genannt.



...wir jeden Tag an nachhaltigen Initiativen arbeiten? So liegen neben den mehr als 600 Sonnenkollektoren auf dem Dach unserer Thermalbäder auch Sonnenkollektoren auf unseren Carports. Diese Carports bieten Schutz und dabei auch noch Strom.

... unser Solebad vom Adalaj-Stufenbrunnen in Ahmedabad inspiriert ist? Schon vor vielen Jahrhunderten war der Stufenbrunnen für die Inder ein Ort, an dem sie genießen und zur Ruhe kommen konnten. Der Brunnen wurde zum Trinken, Waschen und Baden genutzt. Er war auch ein Schauplatz für farbenfrohe Feste und heilige Rituale. Diese Atmosphäre und dieses Gefühl erleben Sie in unserem Adalaj-Stufenbrunnen. **Wir haben alles genau so gebaut, wie es damals war, märchenhaft schön.**

