

Fingerfood bij de borrel of tussendoor

11:30 tot 21:30 uur

✓ Bread & dips 11.⁹⁵

Boerenbreekbrood, tomatentapenade, truffelmayonaise, aioli



✓ Olijven uit Taggia | Studentenhaver 9.⁹⁵



Reypenaer kaas en Friese droge worst 10.⁵⁰

Mosterd, zoetzuur



✓ Vegetarische loempia's

Chilisaus



Rundvleesbitterballen

Mosterd



Gemengd bittergarnituur

Chilisaus, mayonaise, mosterd



8 ST. 12 ST.

9.⁹⁵ 13.⁹⁵

9.⁹⁵ 13.⁹⁵

9.⁹⁵ 13.⁹⁵

WINE BY THE GLASS

1. Il Cigno, Pinot Grigio

Italië



5.⁷⁵



27.⁵⁰

4. Drostdy Hof, Sauvignon Blanc

Zuid-Afrika



5.⁷⁵



27.⁵⁰

2. Greentrail Airen, Sauvignon Blanc - Verdejo

Spanje

5.²⁵

25.⁵⁰

5. Mas Ekun, Cabernet Sauvignon

Chili

5.²⁵

25.⁵⁰

3. Barefoot, Chardonnay

Verenigde Staten

5.²⁵

25.⁵⁰

6. Il Cigno, Sangiovese

Italië

5.²⁵

25.⁵⁰

✓ = Vegetarisch

(*) = Vegetarisch mogelijk

(**) = Veganistisch

Allergenen overzicht



Melk



Ei



Selderij



Pinda's



Vis



Lupine



Noten



Mosterd



Schaaldieren



Zwavedioxide



Gluten



Sesamzaad



Soja



Weekdieren

We gaan zeer zorgvuldig om bij de bereiding van onze producten, maar wij kunnen overdracht van voedselallergenen nooit 100% voorkomen.

Mocht u nog vragen hebben over een allergie, onze bedieningsmedewerkers helpen u graag verder.



BEDELICIOUS
SPASENSE

Brood & Co lekker belegd

11:30 tot 21:00 uur

Glutenvrij mogelijk

Open sandwiches, keuze uit wit of bruin natuurdesembrood uit Zeeland.

✓ Hummus pompoen (***) 14.⁹⁵

Gegrilde groenten, curry zuurkool, gerookte amandelen



Gezond (*) 14.⁹⁵

Gemengde sla, boerenham, kaas, scharrelei, rauwkost, yoghurt-kruidendressing



Gerookte Noordzee makreel 15.⁹⁵

Gemengde sla, rode ui, pickles, mosterd-mayonaise



Gerookte Noorse zalm 15.⁹⁵

Little gem, zoetzure komkommer, gemarineerde tomaat, scharrelei



Prosciutto 15.⁹⁵

Rucola, rode biet, ingemaakte gele wortel, hazelnoot, bramendressing



✓ = Vegetarisch

(*) = Vegetarisch mogelijk

(**) = Veganistisch

Noenmaal

11:30 tot 17:00 uur

Keuze uit wit of bruin natuurdesembrood uit Zeeland

Vissersuurtje 16.⁹⁵

Garnalenkroket, zalm, surimi, gebakken ei, soepje van de chef



Twaalfuurtje 16.⁹⁵

Rundvleeskroket, boerenham, kaas, gebakken vrije uitloop ei, huzarensalade, soepje van de chef



✓ Groentekroketten 14.⁹⁵

Twee stuks, roomboter, mosterd, rauwkostsalade



Rundvleeskroketten 14.⁹⁵

Twee stuks, roomboter, mosterd, rauwkostsalade



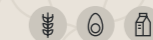
Tik een eitje

11:30 tot 17:00 uur

Keuze uit wit of bruin natuurdesembrood uit Zeeland

✓ Kaasomelet 14.⁹⁵

Drie eieren, diverse soorten kaas, rauwkostsalade



Drie gebakken scharreleieren (*) 14.⁹⁵

Beenham en/of jonge kaas, rauwkostsalade



Omelet SpaSense (*) 14.⁹⁵

Drie eieren, ham, spek, champignon, ui, paprika, rauwkostsalade



Salades

Glutenvrij mogelijk

11:30 tot 21:00 uur

Geserveerd met gebakken breekbrood en roomboter

✓ Bospaddenstoelen (**) 18.⁹⁵

Slamelange, ingemaakte gele wortel, hazelnoten, teriyaki-dressing



Wijnsuggestie: 3/5

✓ Blue d'Auvergne 19.⁹⁵

Slamelange, geweldige vijgen, walnoten, gepofte quinoa, sinaasappeldressing



Wijnsuggestie: 3/4

Tonijn 19.⁹⁵

Verse tonijn, licht geschroeid, slamelange, olijven, zongedroogde tomaat, feta, sesamdressing



Wijnsuggestie: 3

Surf & Turf 20.⁹⁵

Slamelange, carpaccio, gamba's, zoetzure komkommer, uitgebakken spekjes, Grana Padano, truffelmayonaise



Wijnsuggestie: 2/6

Ossenhaaspuntjes 19.⁹⁵

Slamelange, bosui, taugé, gele wortel, cashewnoten, teriyakisaus



Wijnsuggestie: 3/6

Lekker bij de salade

Extra portie gamba's	4. ⁹⁵
Extra portie frites	4. ⁹⁵
Extra portie breekbrood	4. ²⁵
Alleen in combinatie met een gerecht	

Soepen

11:30 tot 21:00 uur

Geserveerd met gebakken breekbrood en roomboter

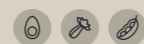
✓ Romige bospaddenstoelen soep 8.⁹⁵

Bospaddenstoelen, cognac, crème fraîche, peterselie



Oosterse tomatensoep 8.⁹⁵

Kip, taugé, bosui, ei, bieslook



Soepje van de chef 8.⁹⁵

Gemaakt van wat de natuur ons op dit moment te bieden heeft

Allergenen op aanvraag

Vis noch vlees

11:30 tot 21:00 uur

✓ Kofta curry (**) 23.⁹⁵

Plantaardige mild gekruide curry, gepofte quinoa, flatbread



Uit de keuken van SpaSense

Uit de keuken van SpaSense komt wellnessfood welke bereid is met eerlijke producten met respect voor mens, dier en milieu. We gebruiken minder suiker, minder zout en minder vet waar het kan. Wel zo lekker en verantwoord.

Eet u smakelijk.

Met culinaire groet,
de chefs van SpaSense.

Comfort Food

11:30 tot 21:00 uur

✓ Groenteburger 22.⁹⁵

Gebakken burger, getoast zeekraal briochebrood, tomaat, augurk, rode ui, sla, frites, sweet chilimayonaise



Saté Ajam 22.⁹⁵

Kipdijsaté, atjar, seroendeng, gebakken uitjes, lente-ui, rode peper, cassave kroepoek, frites, satésaus



Hamburger 22.⁹⁵

Gebakken runderburger, getoast zeekraal briochebrood, Cheddar, tomaat, augurk, rode ui, sla, frites, jalapeño-mayonaise

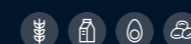


Zoet

11:30 tot 21:30 uur

Cantuccini 10.⁹⁵

Italiaanse amandelkoekjes, bramencompote, vanillesaus, chocolademousse



Vanille crème brûlée 10.⁹⁵

Krokante rietsuiker



Driemaal chocolade 10.⁹⁵

Moelleux au chocolat, chocolade-ijs, chocoladesaus



Warme appelpunt 9.⁹⁵

Mokka-ijs, slagroom



Vis & Vlees

11:30 tot 21:00 uur

Gamba's 25.⁹⁵

Roomsaus, knoflook, peterselie, kruidenboter, brood, rauwkost



Wijnsuggestie: 4

Roodbaars 26.⁹⁵

Op de huid gebakken, groenten van het seizoen, kruidenkorst, hazelnootcrunch, frites



Wijnsuggestie: 2

Parelhoen 25.⁹⁵

Gegaard in de oven, wortelcrème, dragonsaus, frites



Wijnsuggestie: 5

Rumpsteak & Black Tiger garnalen 28.⁹⁵

Groenten van het seizoen, kreeftenjus, frites



Wijnsuggestie: 6

Iets extra's bij Comfort Food,
Vis noch Vlees, Vis & Vlees

Extra portie frites	4. ⁹⁵
Extra portie frisse salade	4. ⁹⁵
Alleen in combinatie met een gerecht	

Yoghurt

11:30 tot 21:00 uur

Romige Griekse yoghurt 8.⁹⁵

Gezoete notenmelange



Yoghurt 8.⁹⁵

Fruit van het seizoen, sinaasappelschuim



✓ = Vegetarisch

(*) = Vegetarisch mogelijk

(**) = Veganistisch